

04/04/2001 maya

Spt. no. 488697

no adm. 488679

SISTEMA DE CLASSIFICAÇÃO FACETADA PARA CAFE (Coffea sp.)

05772

Por

Luis Alejandro Maya Montalvo

Dissertação apresentada como um requisito parcial para obter o grau de Mestre em Ciência da Informação ante o Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia/ Universidade Federal de Rio de Janeiro.

Rio de Janeiro

IBICT - UFRJ

1983

SUMARIO

	Pag.
PARTE I. SOBRE A ELABORAÇÃO DO ESQUEMA DE CLASSIFICAÇÃO.	
1 INTRODUÇÃO.....	10
2 OBJETIVO.....	15
3 REVISÃO DE LITERATURA.....	17
4 MATERIAL E METODO.....	63
5 RESULTADOS.....	78
6 CONCLUSÕES.....	112
7 BIBLIOGRAFIA.....	118
PARTE II. O ESQUEMA DE CLASSIFICAÇÃO	
1 SUMARIO DE CATEGORIAS E FACETAS.....	129
2 TABELAS DO ESQUEMA.....	133
- Todo/Tipos/Partes.....	134
- Produtos e Subprodutos.....	143
- Constituintes.....	146
- Propriedades e Características..	151
- Processos.....	158
- Operações.....	167
- Agentes.....	179
- Equipamentos e Ferramentas.....	221
- Espaço.....	224
- Tempo.....	232
- Atributos Comuns e Subdivisões de forma.....	234
3 INDICE.....	242

AGRADECIMENTOS A:

- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia
- Jandira Batista de Assunção (Orientadora)
- Gilda Maria Braga e Rosali Fernandez por sua valiosa
colaboração na coorientação desta dissertação.

Banca Examinadora

Orientador

Jandira Batista de Assunção

Jurado

Gilda Maria Braga

Rosali Fernández

Plácido Flaviano Curvo Filho

RESUMO

Trata-se de um trabalho cujo objetivo é a construção, mediante o método analítico-sintético, de um esquema de classificação facetada para a literatura sobre CAFÉ ou relacionada com ele.

Apresenta-se uma revisão da literatura sobre a teoria da classificação do conhecimento, sobre a classificação facetada, sobre os conceitos e as suas relações fundamentais, sobre os princípios de divisão e ordem de citação, sobre categorias, facetas, subfacetadas, notações e índices.

Mediante o método analítico-sintético, analisam-se os conceitos existentes em cerca de 15.000 títulos de documentos sobre CAFÉ. Com a aplicação de diversos princípios de divisão, agrupam-se os conceitos com características homogêneas e por meio de princípios de integração estabelece-se uma ordem nos conceitos dentro dos grupos.

Seguindo em parte o modelo do "Classification Research Group- CRG" e em parte o modelo de Vickery, reúnem-se os conceitos nas seguintes categorias e nesta ordem de citação: Todo/Tipos/Partes; Produtos e Subprodutos; Constituintes; Propriedades; Processos; Operações; Agentes; Equipamentos e Ferramentas; Espaço; Tempo; Atributos Comuns e Subdivisões de Forma.

Designam-se como Categorias às classes principais do assunto e como Facetas e Subfacetadas aos grupos e subgrupos dentro das categorias.

Emprega-se uma notação mista de números para as categorias, letras maiúsculas para as facetas e letras minúsculas para as subfacetas. Os conceitos correspondentes ao espaço geográfico se representam por números arábicos entre parêntese; o tempo se indica pelo número correspondente ao ano; e os atributos comuns e subdivisões de forma simbolizam-se por duas letras minúsculas precedidas por dois pontos.

Apresenta-se um índice alfabético dos conceitos do esquema, referindo-se às tabelas destes por meio da notação. A aplicabilidade é demonstrada classificando 10 documentos escolhidos aleatoriamente das bibliografias do assunto.

SUMMARY

The objective of this work is construction, using the analytical-synthetic method, of a faceted classification scheme for literature about and related to COFFEE.

This presented a bibliographical revision about the theory of the classification of knowledge, about faceted classification, about the concepts and their fundamental relationships, about the principles of division and citation order, about categories, facets, subfacets, notations and indexes.

By means of the analytical-synthetic method, the existent concepts in approximately 15.000 titles and summaries of documents concerning COFFEE are analyzed. With the application of diverse principles of integration, and order is established in the concepts within the groups.

Following in part the model of "Classification Research Group-GRG" and in part the model of Vickery, the concepts in the following categories are grouped together in this order of citation: Whole/Types/Parts; Products and Subproducts; Constituents; Properties; Processes; Operations; Agents; Supplies and Tools; Space; Time; Common Attributes and Subdivisions of Forme.

The principal classes of the subject are referred to categories, and the groups and subgroups within the Categories as Facets and Subfacets.

A mixed notation is used numbers for the categories, ca-

pital letters for the facets and small letters for the subfacets. Concepts correspondig to geographical space are represented by arabic numbers in parentheses; time is indicated by the numbers correspondig to the year and common atributes and subdivisions of form are simbolized by to small letters preceded by two points.

An alphabetical index of the concepts of the scheme is presented. The application is demonstrated classifying 10 documents chosen from the bibliographies of the subject.

I N T R O D U Ç Ã O

1. INTRODUÇÃO

O café pertence à grande família das rubiáceas. Abarca 500 gêneros e 80 espécies. Um desses gêneros é o Coffea, que por sua vez compreende espécies "civilizadas", isto é cultivadas pelo homem, e espécies silvestres. Entre as espécies "civilizadas", a mais importante é a espécie Coffea arabica que tem numerosas variedades; entre as mais importantes estão as variedades: Típica, Borbón, Caturra e Maragogipe.

O café é o principal produto agrícola de exportação da Colômbia, portanto um fator de desenvolvimento econômico do País. Com a finalidade de defender o desenvolvimento da cafeicultura, criou-se em 1927 a "Federación Nacional de Cafeteros de Colombia" - FEDERACAFE, entidade gremial de direito privado com estrutura e governo próprios.

A "Federación Nacional de Cafeteros de Colombia" é dirigida por quatro gerentes: Gerente Geral, como principal funcionário executivo; Gerente Financeiro; Gerente Administrativo e Gerente Técnico. A este último corresponde a direção de tudo o que está relacionado com o cultivo, pesquisa, experimentação, prevenção e controle de pragas e doenças do cafeeiro, orientação e treinamento do cafeicultor.

Para o desenvolvimento das atividades da "FEDERACAFE", existem organismos de base denominados "Comités Departamentales", que funcionam em cada estado cafeeiro do País. O objetivo desses é executar programas orienta-

dos para dar assistência aos cafeicultores e resolver os problemas de cultivo do café nas suas zonas de influência.

Sobre o desenvolvimento e defesa da cafeicultura, José Chalarca diz:

"Para cumprir o objetivo de defender e desenvolver a indústria cafeeira, a "Federación Nacional de Cafeteros de Colombia", tem vastos programas de pesquisa e cursos de extensão. Estes são orientados fundamentalmente à busca de variedades mais produtivas do café, melhoramento e renovação dos atuais cultivos cafeeiros, controle e prevenção de doenças, planejamento de técnicas de cultivo e beneficiamento do grão. Nesta tarefa cumpre papel destacadíssimo o "Centro Nacional de Investigaciones de Café"-CENICAFE. Este Centro depende da Gerência Técnica e seu objetivo primordial é estudar, pesquisar e apresentar soluções aos problemas científicos e técnicos do cultivo do café, seu beneficiamento, assim como de outros cultivos e atividades agropecuárias próprias das zonas cafeeiras"*

As linhas de pesquisa são diversas, mas podem se agrupar nestas áreas técnico-científicas: Agroclimatología, Solos, Entomología, Fisiología, Genética, Patología, Sanidade Vegetal, Engenharia Agrícola, Cultivos Associados ao Café, Química Industrial, Química Agrícola, Indústria Animal, Práticas de Cultivo. Estas áreas recebem o apoio das seções de: Documentação, Divulgação Científica, Biometria e Economía Agrícola.

A Seção de Documentação é a encarregada de adquirir, organizar e disseminar informação não só ao grupo de pesquisadores e técnicos de CENICAFE, como também aos pesquisadores, extensionistas e técnicos de outras dependências da

* Chalarca, José. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Bogotá, Federacafé, 1979.

"Federación Nacional de Cafeteros de Colombia". A Seção tem como propósito reunir informação que se publica sobre café. A coleção de documentos específicos sobre este assunto ultrapassa os 6000 exemplares, além de ter uma coleção especializada de periódicos em agricultura e ciências afins.

A informação cafeícola ou relacionada com o café que chega ao "Centro Nacional de Investigaciones de Café" (CENICAFE) na Colômbia, classificava-se mediante o sistema de Classificação Decimal de Dewey; mas este sistema é muito genérico para as necessidades específicas do CENICAFE. Na tentativa de resolver este problema, optou-se por analisar os documentos mediante o vocabulário que ia surgindo e formando-se ao mesmo tempo em que analisavam-se as informações contidas nestes documentos. Isto resolveu em parte o problema de análise e recuperação de informação cafeícola.

Os usuários da informação são sobretudo pesquisadores agrícolas com especializações (mestrado e doutorado) em áreas agrônômicas, sociológicas, económicas e industriais do café. Estes pertencem na sua maioria ao CENICAFE, mas também têm-se outros que são técnicos e extensionistas dos "Comités Departamentales de Cafeteros", assim como estudantes de pos-graduação não só da Colômbia como também de outros países. Tais usuários necessitam de informação específica, razão pela qual os documentos têm que ser analisados com especificidade para permitir precesão na recuperação e a probabilidade de maior satisfação nas buscas. Porém a relevância de uma recuperação não depende só da classificação, como também de outras variáveis tais como: estratégia de busca, definição do problema, indexação adequada, delimitação do assunto, etc.

Sentia-se a necessidade de um instrumento que mapeasse com indicações precisas o assunto CAFE e itens relacionados, que por sua vez permitisse a identificação, organização, classificação e recuperação da informação cafeícola. O instrumento que permite a identificação e recuperação de informação dentro deste mapa é a classificação; e como não foi encontrado um esquema de classificação para o café, surgiu a idéia da formação de um instrumento desta natureza.

Por outro lado, já definido o propósito de realizar um esquema de classificação, surgiu a incógnita do tipo que deveria ser desenvolvido. Entre as alternativas de elaborar um sistema mediante a metodologia utilizada pelos sistemas enumerativos e a utilizada pelos sistemas facetados, optou-se pela metodologia dos sistemas facetados porque viu-se que o método analítico-sintético utilizado por estes esquemas era mais apropriado para a finalidade do CENICAFE.

O levantamento da terminologia fundamentou-se na garantia literária que favorece uma análise adequada da literatura especializada sobre CAFE. O fundamento teórico se fez em documentos que tratam com profundidade o assunto relacionado com a classificação facetada e sua metodologia; entre outros autores, os quais se indicam na bibliografia consultada e citada, pode-se ressaltar a grande contribuição teórica de Dahlber, Vickery, Foskett e Langridge.

O resultado concreto da dissertação é a formação do esquema, acompanhado do índice alfabético que se refere às tabelas do esquema; estes encontram-se na segunda parte do trabalho.

O B J E T I V O

2. OBJETIVO

Este trabalho tem como objetivo construir mediante o método analítico-sintético um esquema de classificação para a literatura sobre CAFE e relacionada com ele.

REVISÃO DA LITERATURA

3. REVISÃO DA LITERATURA

Teoria da classificação do conhecimento

Qualquer ato de organização implica um processo de classificação. A literatura sobre café atualmente abundante e complexa necessita de um tipo de organização sistemática para que seja facilmente recuperada. Mas, antes de organizar esta informação é necessário conhecer assim como estar à par da teoria da organização do conhecimento em sistemas de informação. É também necessário levar em consideração que os conhecimentos sofrem alterações, renovações e mudanças através do tempo como consequência das pesquisas que se vão efetuando, surgindo assim novos conhecimentos a serem classificados.

Lima e Mello (22) 1976 ao se referirem à teoria e filosofia da classificação do conhecimento, mencionam que o conhecimento é um fenómeno peculiar de consciência, no qual a observação exata e a descrição do objeto devem preceder à explicação ou interpretação do mesmo. O conhecimento está formado por três elementos: O Sujeito, o qual está relacionado com o aspecto psicológico; A Imagem que está relacionada com a lógica; e O Objeto, que se situa no campo ontológico. A imagem do objeto pode-se assimilar com a classificação, devido a que mediante ésta, localiza-se dentro de uma determinada estrutura que tem sido criada para representar em forma ontológica todos os objetos a serem classificados. Nem o sujeito, nem o objeto, nem a sua imagem resolvem por sí sós o proble-

ma epistemológico, dado que não se alcança a verdade unicamente através de recursos psicológicos, ou só de recursos lógicos, ou só de recursos ontológicos; na mesma forma, dentro da classificação, não tem sentido as ideias do classificador, a técnica utilizada, ou o objeto a se classificar, se não são tidos como presentes em todos os aspectos de seu relacionamento. Assim um estudo do próprio conhecimento deve preceder ao estudo da classificação, o qual a sua vez deve estar associado com o objeto a se classificar. Langridge (21) 1977 ao tratar do mesmo assunto, diz que sem classificação não poderia haver nenhum pensamento humano, ação ou organização que atualmente conhecemos; a classificação transforma as isoladas e incoerentes impressões sensoriais em objetos reconhecíveis. Continuando com Lima e Mello (22) 1976, mencionam que a classificação pode ser encarada como um meio de conhecer a realidade; e se a realidade consiste na concordância da imagem como objeto, então é preciso saber que esse objeto (assunto a se classificar) sofre múltiplas influências, e que pelo tanto a classificação deve usar processos adaptáveis e sensíveis às mudanças, processos que permitem uma análise multidimensional, abrangendo assuntos que se estendem além dos limites das disciplinas tradicionais. Os mesmos autores referem-se à classificação bibliográfica, como que ela só tem sentido como parte integrante de um sistema de recuperação da informação cujos vocabulários e códigos, que se referem a um mesmo objeto, sejam comuns tanto para documentalistas como para usuários.

Os novos conhecimentos e informações sobre café podem organizar-se seguindo algum sistema de classificação que seja o suficientemente flexível, de tal forma que garanta a inclusão destes novos conhecimentos cafeíco-

las de uma forma inequívoca. Sobre isto, Campos (3) 1975, menciona que devido ao vertiginoso crescimento do conhecimento humano, e de sua correspondente documentação, os sistemas de classificação tradicionais não têm podido caminhar à par com este crescimento, se suscitando assim uma grande distancia entre eles. Estes sistemas encontram-se fora da realidade; a consciência desta situação tem levado à tendência de que os velhos sistemas de rigidez esquemática e lógica, sejam substituídos por processos que parecem mais adaptados às necessidades do momento. Dos sistemas de classificação espera-se que sirvam de instrumento para a distribuição útil dos documentos nos estantes, para a eficiência dos meios de recuperação da informação e para a análise da informação, e é nestas duas últimas funções onde os sistemas anteriores têm sua deficiência. A classificação não é uma coisa postíça, ou algo extrínseco ou artificial ao mesmo conhecimento; o homem desde que alcançou a categoria de "Homo Sapiens", e talvez antes, não cessa de colocar em ordem o conhecimento que obtem do mundo e de si mesmo.

Uma das etapas da classificação da informação contida nos documentos sobre café é a de ordená-la em classes ou em grupos de conceitos relacionados e homogêneos com o fim de facilitar a sua compreensão. Este agrupamento pode se fazer identificando as características similares que tem cada um destes conceitos. Sobre isto Foskett (12) 1981 diz que, o estabelecimento do conhecimento em classes é um dos processos mais significativos da aprendizagem, já que desenvolver a capacidade de generalização e proceder a abstrações é um passo necessário na formação de conceitos e no domínio das idéias. Quando um pesquisador sente a necessidade de novos conhecimentos, começa pelo estudo geral da

área, das formas conhecidas e existentes nela, e de suas interrelações; a partir daí ele anota certos aspectos comuns, tira conclusões sobre as qualidades e formas de atuar daquilo que ainda lhe é desconhecido; neste momento é que estamos frente a uma espécie de classificação: o agrupamento de coisas que possuem uma determinada propriedade ou característica em comum.

A utilidade de um ou outro tipo de classificação aplicável à informação cafeeíola depende da especialidade deste assunto e do grau de especificidade com o que os conceitos dos documentos desta área, serão analisados frente a um objetivo definido. A esse respeito Langridge (21) 1977 se referindo à utilidade dos sistemas de classificação, indica que o fato de escolher uma ou outra classificação está relacionado a um propósito, existindo assim muitas classificações, e não existindo pelo tanto razão alguma para julgar qualquer classificação como certa ou errada. A classificação pode ser mais ou menos adequada para seu propósito, embora algumas classificações possam servir a mais propósitos do que outras. A classificação deve ter como finalidade não apenas a de identificar itens específicos, mas também a de demonstrar a completa gama de assuntos e suas relações entre si.

Classificação facetada

De acordo ao objetivo deste trabalho, de formar um esquema de classificação facetada para a literatura sobre café e relacionada com ele, o estudo e análise das teorias e dos princípios que regem este tipo de classificação são indispensáveis para garantir a fundamentação deste projecto. Sobre este assunto Campos (3) 1975, men-

ciona que a teoria das classificações facetadas constitui aquilo que é o mais atual e avançado dentro da área da classificação.

Barbosa (1) 1972 indica que esta é uma nova técnica que permite maior flexibilidade aos sistemas de classificação devido a que não os prende a uma estrita divisão hierárquica; a classificação facetada veio a resolver o problema da classificação dos assuntos por conceitos multidimensionais, à vez que deu novos rumos aos estudos teóricos das classificações bibliográficas. Vickery (36) 1966 assinala que a classificação facetada foi primeiramente usada em sistemas precordinados de recuperação da informação, se baseando na forma convencional das fichas dos catálogos; para este propósito adequarâm-se as notações dos esquemas, assim como varios métodos foram utilizados tanto para a organização notacional como para o arranjo do índice de palavras. Para Ranganathan, segundo o artigo de Foskett (13) 1972, "Facet analysis", diz que a análise em facetas utilizado na classificação facetada, é o processo mental através do qual são enumerados os possíveis conjuntos das características, os quais podem formar as bases da classificação de um assunto. Barbosa (1) 1972, indica que se entende como classificação facetada, ao sistema que agrupa conceitos em forma estruturada com base na análise de um assunto, com o fim de identificar suas facetas, isto é, a análise dos diferentes aspectos contidos nesse assunto. A análise em facetas coordina os conceitos, indicando que um assunto, por mais complexo que este seja pode ser representado pela síntese de mais de uma faceta, das quais cada uma representa conceitos diferentes Campos (3) 1975, diz que, a classificação facetada é um sistema que agrupa em facetas homogêneas os conceitos que mantem relação constante com o assunto básico; funda-

ménta-se na análise do assunto em facetas e na análise dos elementos que o compoem. O núcleo central da análise em facetas é a distribuição dos conceitos relacionados com um determinado aspecto do conhecimento em facetas homogêneas que se excluem mutuamente e que se derivam de uma fonte comum por um só princípio de divisão. Vickery (36) 1966 indica que os sistemas de classificação facetada fundamentam-se essencialmente na coordenação; o assunto de um texto é representado pela coordenação, combinação ou síntese de dois ou mais símbolos, cada um dos quais representam um termo conceitual independente. Maltby (24) 1968 diz qua a classificação facetada basea-se no ato de decompor os assunto nos seus compoenetes a partir de dois ou mais elementos básicos, por isso este tipo de classificação é reconhecível pelas listas destes elementos fundamentais, no qual preveem-se regras para a formação e organização de assuntos compostos. Cada assunto divide-se em categorias ou facetas, e cada categoria está constituída pelos conceitos resultantes de uma singular característica de divisão.

Conceitos, relações e características

Já uma vez definido que o tipo de classificação a desenvolver-se seria o facetado, é conveniente e apropriado, antes de entrar no análise dos passos dos esquemas facetados, o estudo da teoria dos conceitos, suas relações e suas características.

A teoria dos conceitos pode ter uma valios contribuição na realixação de um esquema de classificação facetada sobre café. O desenvolvimento das classificações facetadas em assuntos específicos, assim como as pesquisas em elaboração de tesaurus, trouxeram a convicção de que se deveria considerar como elementos básicos na constru-

ção de sistemas de classificação, não sob as classes básicas ou princípios, senão sobretudo baseando-se nos conceitos, na sua fecunda capacidade de expressão e de combinação. A formação de um sistema de classificação facetado para café (como é o propósito deste trabalho) deve fundamentar-se nos conceitos utilizados na literatura deste assunto e no significado destes, independentemente ao idioma em que estejam escritos estes conceitos, ao respeito Langridge (21) 1977 adverte que é importante distinguir entre conceitos e palavras; os conceitos são expressados em palavras, porém não são idênticos às palavras, por isto, um mesmo conceito pode ser expressado com diferentes palavras em varios idiomas. O que é verdadeiramente importante dos conceitos é o objeto que eles representam e suas características e propriedades, as quais fazem que sejam diferentes e e pertençam a uma determinada categoria.

Para definir os conceitos cafeícolas é preciso reunir os enunciados referentes a este assunto. Esta compilação é possível realiza-la se se utilizam meios como as palavras ou de qualquer outro signo que possa traduzir e fixar essa tradução. Este signo pode ser verbal ou não verbal, neste último caso um conjunto de sinais independentes das palavras. Acerca da definição dos conceitos Bruner (2) diz que o conceito pode ser definido como uma abstração que representa objetos e fatos com propriedades semelhantes. Assim o cafeeiro é um conceito, e este conceito relaciona-se a todos os organismos que têm folhas, ramos, raízes, frutos, etc., isto é: todos os organismos que são semelhantes em determinados aspectos. Dahlberg (8) 1978 define o conceito como uma unidade do conhecimento que surge da síntese dos predicados necesarios relacionados com determinado objeto e que pode ser comunicado mediante sinais

linguísticos. Dahlberg (9) 1978 no seu trabalho "Teoria do conceito" menciona que o homem desde que foi capaz de pensar e de falar emprégou palavras (conjunto de símbolos) para designar os objetos circundantes, assim como para traduzir os pensamentos que formula sobre os mesmos. O conhecimento se fixa através de elementos da linguagem, e assim novos conhecimentos aparecem com novos elementos linguísticos, permitindo que os conceitos se tornem mais claros e diferentes.

Os símbolos linguísticos sejam estes naturais ou artificiais, que se utilizam para representar os conceitos cafeícolas, devem identificar com clareza os objetos aos quais eles referem-se. Da mesma forma devem facilitar a formulação de pensamentos que possam formular-se sobre o café. Dahlberg (9) 1978 a esse respeito menciona que a linguagem constitui a capacidade do homem de designar os objetos que o circundam, assim como de se comunicar com seus semelhantes. São naturais as linguagens que satisfazem as necessidades da vida diária, são artificiais ou formalizadas as linguagens que o homem criou para identificar com maior precisão os objetos, e uma destas é a linguagem da classificação. Com a linguagem o homem é capaz de relacionar os vários objetos que o rodeiam, como elaborar enunciados sobre estes (coisas, fenômenos, processos, acontecimentos, atributos, etc.), formando conceitos individuais, assim como conceitos gerais. Mediante enunciados pode-se elaborar predicados relativos aos diversos conceitos. Cada enunciado verdadeiro representa um elemento do conceito e estes elementos articulam-se dentro de uma unidade estruturada.

As características próprias dos conceitos no assunto do café, fazem que estes conceitos se individualizem. O

estudo destas características individualizantes, sejam estas simples ou complexas, permitem o decompor do objeto ao qual caracterizam em suas partes verdadeiras. Esta forma de decompor os objetos é o que se denomina de método analítico-sintético. Este método facilita a formação de classes de conceitos em forma de hierarquias, e para o caso do análise dos conceitos sobre café e sua organização, pode ser muito útil; Dahlberg (9) 1978, diz que os elementos dos conceitos identificam-se com as características dos conceitos, as quais a sua vez traduzem os atributos dos objetos designados. A análise destas características e destes atributos constitui a análise do conceito. Mediante a análise do conceito se pode decompor o objeto ao qual representa, reunindo desta forma os enunciados verdadeiros que sobre este objeto se pode formular, então pode-se dizer que os elementos do conceito são obtidos mediante o método denominado analítico-sintético. Cada enunciado (predicado) do conceito representa um atributo do objeto que a nível do conceito denomina-se característica, porém muitas vezes esta característica é objeto de um novo enunciado e assim sucessivamente formando uma hierarquia de características até chegar a uma característica tão geral que pode ser considerada como uma categoria (ou conceito em sua mais ampla extensão).

Dahlberg (8) 1978 em seu artigo "Fundamentos teóricos conceituais da classificação", ao se referir aos predicados dos conceitos diz que estes são os enunciados que se apresentam para expressar devidamente os conceitos, são características necessárias para poder entender o conceito; é com base nestas características que se pode determinar a categoria ou classe à que pertence o conceito. O autor estabelece que: 1. As características dos conceitos são obtidas mediante seus predicados (enun-

ciados); 2. Os conceitos possuem elementos que constituem suas respectivas características; 3. Um conjunto de características determina um conceito; 4. Os conceitos são unidades do conhecimento constituídos pelas características dos objetos associados aos elementos linguísticos. Dahlberg (9) 1978 no seu artigo titulado "Teoria do conceito" ao falar sobre as características dos conceitos menciona que estas podem ser simples e complexas. Sendo simples as que se referem a um único atributo do objeto; sendo complexas as que se referem a mais de um atributo. As diferentes espécies de características dependem dos objetos, cujos conceitos são constituídos pelas mesmas características. As características podem ser essenciais ou necessárias e acidentais ou possíveis. As características essenciais podem ser constitutivas da essência ou consecutivas da essência; estas características são determinadas pela finalidade e pela aplicação. As características acidentais dependem da respectiva eficiência dos conceitos e de outros valores práticos. Estas podem ser gerais ou individualizantes. O conhecimento das características dos conceitos facilita a determinação do número de funções que elas podem exercer.

Uma das particularidades dos conceitos na área cafeeíola é o relacionamento de uns com outros. Estes relacionamentos manifestam-se quando ao comparar as características deles, observa-se que estas são similares, ou em algo similares, ou contrárias. Agora, estes relacionamentos podem apresentar-se sob dois níveis: em um nível paradigmático, ou seja aquele em que as relações dos conceitos se manifestam quando estes se ordenam em uma forma hierárquica, por exemplo as relações do cafeeiro com seus tipos, espécies e variedades (Coffea em relação com Coffea arabica, Coffea liberica, etc., Coffea arabica

em relação com Café Caturra, Café Chinchiná, etc.), ou também o cafeeiro em relação com suas partes (cafeeiro em relação com suas folhas, caule, frutos, etc.) O outro nível é o sintagmático, ou seja aquéle em que as relações dos conceitos se apresentam em uma forma funcional, por exemplo as relações existentes entre cafeicultura, com práticas de cultivo, cafeicultor, compradores do produto, processadores e consumidores. Gardim (18) 1965 se referindo às relações entre conceitos indica que podem-se apresentar dois tipos de relações: As paradigmáticas e as Sintagmáticas. As relações paradigmáticas são aquélas que podem se estabelecer sem se referir a um sistema de classificação especificamente. As relações sintagmáticas são aquélas existentes dentro de um grupo de conceitos de um esquema; são aquélas que ocorrem na formação de conceitos compostos para decrever o conteúdo dos documentos; estas relações são de tipo direcional e permitem indicar não só os assuntos, senão também as relações entre os mesmos com o fim de conseguir especificidade. Tanto as relações paradigmáticas como as sintagmáticas dependem das categorias dos conceitos e dos tipos especiais de relações existentes entre esses conceitos. As relações paradigmáticas ocorrem nos conceitos de relação género/especie; todo/parte; e de oposição; e as sintagmáticas nos conceitos de-relação funcional. Dahlberg (8) 1978 menciona que o aspecto teórico quantitativo dos conceitos ajuda a um melhor esclarecimento da natureza das relações entre eles. Os conceitos têm relação quando ao comparar as características dos conceitos diferentes, se ve que uma ou mais características são comuns, então aí pode se falar de relação entre esses dois conceitos.

Mais particularmente, quando se analisam as relações entre os conceitos do café, podem também observar-se que

se apresentam certas relações de carácter lógico como as de identidade, onde as características de um e de outro conceito são iguais, por exemplo os fungicidas Koccide 95 e Koccide 105 a nível de pertença são idênticos, ambos são um produto do hidróxido de cobre; as relações de implicação ou hierárquicas onde uma ou mais características de um conceito encontram-se a mais no outro, como é o caso do género Coffea com a espécie Coffea arabica; as relações de interseção, onde alguma característica de um conceito encontra-se também no outro, como é o caso das espécies Coffea arábica e Coffea liberica, que ambos pertencem ao género Coffea; as relações de disjunção, onde as características dos conceitos são diferentes, como é o caso de cafeicultura e gaderia; as relações de negação, onde alguma característica de um conceito encontra-se como negação no outro; por exemplo: Vitaminas do café e Alergenos do café, ambos conceitos são subprodutos do café, mas um é alimento e outro é tóxico. Sobre este assunto, Dahlberg (8) 1978 mencionó que é necessario distinguir entre as relações formais que se baseam na comparação das características com o fim de estabelecer o grau de compatibilidade entre conceitos, e as relações materiais que se baseam no conteúdo dessas características. Das relações formais, cabe fazer distinção às relações lógicas as que a sua vez subdividem-se em: Relações de identidade, ou seja quando as características de dois conceitos são as mesmas tanto em um quanto em outro $A(x, x, x) B(x, x, x)$; relações de implicação; ou seja quando as características de um conceito encontram-se contidas nas características de outro $A(x, x) B(x, x, x)$; Relações de interseção, quando alguma característica de um conceito se encontra também no outro $A(x, x, o) B(x, o, o)$; Relação de disjunção quando nenhuma característica é comum entre os dois conceitos $A(x, x, x) B(o, o, o)$; Relação de negação quando

alguma característica de um conceito se encontra como negação no outro.

Com base nas formas de relacionamento dos conceitos antes mencionados, tanto Gardim (18) 1965, como Dahlberg (8) 1978 apresentam os seguintes tipos de relações: Relações hierárquicas (implicação), as quais se apresentam quando dois conceitos diferentes possuem características idênticas, possuindo um deles uma característica a mais, surgindo entre eles uma hierarquia; esta relação aparece quando conceitos anteriores se encaixam em cada grau de abstração criando-se assim uma ordem vertical. Este tipo de relação aparece geralmente em conceitos que denotam objetos e abstrações, embora também possa se apresentar em conceitos que denotam processos ou propriedades; este tipo de relação se denomina também de Gênero/espécie. Relações partitivas se apresentam entre o conceito total (tudo) e quaisquer das suas partes; as partes com suas partes e a sua vez com seus sub-elementos. Este tipo de relação existe também entre um produto e os elementos que o constituem, assim como entre um assunto e as suas facetas que o compõem. Este tipo de relação é conhecido também como relação Todo/partes; esta relação ocorre sempre em objetos, sempre e quando estes possam ser divididos em suas partes. Relações de oposição (negação), este tipo de relação pode-se apresentar de duas formas: de contraditoriedade como fértil/não fértil, de contrariedade na que se apresenta uma terceira possibilidade assim como branco/verde, calor/frío; estas relações são mais frequentes entre propriedades dos conceitos.

As relações paradigmáticas ocorrem nos relacionamentos hierárquicos, partitivos e de oposição, e as sintagmáticas ocorrem nas relações funcionais. As relações fun-

cionais são aquelas que denotam ações em processos e seus complementos necessários ou facultativos. As relações funcionais ou sintagmáticas aparecem quase exclusivamente na dependência entre o conceito de processo e a função a ele inerente, são uma consequência de conceito processo; assim por exemplo as relações existentes entre cafeicultura, que implica plantações, plantações que implica cafeicultor, que a sua vez implica um comprador do produto. Assim os conceitos dos processos vão contendo um determinado grau de novas valências que necessariamente devem ser mencionadas. Os conceitos dos processos implicam também as relações emergentes entre tais cadeias de conceitos se podendo involucra-las ao número e espécie de níveis verificados nos processos. Este tipo de relacionamento é valioso não só para a estrutura dos sistemas de conceitos, mas também para o processo de definição dos conceitos e principalmente para o processo de análise/síntese dos conceitos semânticos. Pode-se conhecer o caráter semântico deste tipo de relação mediante as valências semânticas dos verbos (produção, produto, produtor). A quantidade de valências do verbo determina o número de complementos que pode ter um sujeito. O número de complementos em determinados conceitos compostos, o qual expressa a relação funcional, poderia ser incrementado com o fim de obter outras informações necessárias assim como: condições especiais da ação, finalidade da ação, motivo da ação, agente causante da ação, lugar e tempo da ação.

Etapas da classificação facetada

Após que foram estudadas as características e as relações dos conceitos, elementos fundamentais para a formação de um esquema de classificação facetada, o passo

seguinte é examinar o que diz a literatura sobre as etapas a dar-se na construção de um esquema desta natureza. Em forma sintética, a seguir, vejamos as etapas que se indicam, e depois veremos mais detalhadamente estes passos.

Vickery (36) 1966 menciona estas etapas na formação de um esquema facetado de classificação: 1. Demarcação da área do assunto; 2. Formulação de facetas; 3. Estruturamento de cada faceta; 4. Notas de escopo; 5. Assig-nação de uma notação. Piedade (28) 1977, de uma forma mais detalhada indica estes passos: 1. Definição e delimitação do assunto a classificar; 2. Exame da literatura do assunto e seleção de terminologia; 3. Exame e seleção da terminologia do assunto apresentado em outras fontes; 4. Definição dos termos selecionados; 5. Análise dos termos e distribuição pelas categorias; 6. Análise dos termos incluídos em cada categoria para reconhecimento das facetas e agrupamento dos conceitos relacionados; 7. Ordenação das facetas; 8. Ordenação dos focos; 9. Inversão das facetas e agrupamento dos conceitos relacionados; 10. Atribuição de notação; 11. Determinação da ordem da citação e ordem de intercalação. 12. Compilação do índice. Barbosa (1) 1972 menciona estas etapas: 1. Definição do assunto e levantamento de terminologia; 2. Levantamento de facetas; 3. Levantamento de subfacetas; 4. Decisão da ordem das facetas e subfacetas; 5. Agrupamento das subfacetas; 6. Ordem de arquivo; 7. Notação.

De acordo às características do assunto do café, as etapas antes mencionadas poderiam se aplicar na construção do do esquema facetado para este assunto, então é bom que se examine o que expressam os autores sobre estas etapas de uma forma mais detalhada. Assim Vickery ao fa-

lar sobre Demarcação e definição do Assunto, indica que inicialmente se deve limitar as fronteiras do tema que vai ser objeto de se classificar, assim como a identificação dos assuntos de outras áreas com as quais vai ter relacionamento. Este trabalho requer de um conhecimento amplo e profundo, assim como saber claramente qual vai ser a finalidade e uso do sistema. Para lograr esse objetivo é necessário que o documentalista tenha um conhecimento básico do assunto; sobre este aspecto Kremer (20) 1979 diz, que o documentalista tem que ser um autodidata, com uma boa experiência, ele pode se tornar tão eficiente que os especialistas chegam a confundir-lo com um colega. O documentalista deve ter um bom conhecimento do assunto objeto de classificação sabendo o que é o assunto e dominando a linguagem científica e técnica dos campos em que atua, sem isto é impossível tentar qualquer projeto de classificação.

Um passo fundamental para a formação do esquema de classificação facetada para café é a coleta de conceitos, baseada no exame da literatura corrente sobre o assunto, é dizer fundamentando-se nos documentos produzidos na área, e não em considerações puramente lógicas, de tal forma que não se inclua um conceito dentro do esquema, a não ser que um documento tenha sido nele classificado. Vickery (36) 1966 ao se referir a esta etapa menciona que na construção de um esquema de classificação é indispensável a coleção de conceitos existentes e que sejam próprios a uma área; esta terminologia pode ser levantada através de livros, textos, artigos especializados e técnicos, revistas, informes científicos e técnicos e principalmente literatura especializada sobre o assunto, o mais apropriadamente baseado na garantia literaria; também esta terminologia pode ser corroborada

mediante a consulta a especialista da área (endosso de usuário). Vickery (34) 1980 diz que, com a finalidade de reunir conceitos de uma área deve se realizar um exame objetivo e profundo da literatura do assunto em questão; a classificação, no que concerne a sua matéria prima, deve se basear na garantía literaria. Na constuição de uma classificação especial para uma determinada instituição, a literatura mais relevante é aquela que se relaciona com as atividades da instituição, principalmente são relatorios de pesquisa em desenvolvimento; os conceitos utilizados nestes casos serão altamente realtivos e específicos.

Uma vez que é conhecida a procedência dos conceitos do assunto do café, é necessario que sejam estudadas as formas de agrupamentos de conceitos relacionados. A formação de divisões e subdivisões dentro de um esquema de classificação, presupoe que algum principio seja aplicado com o fim de obter grupos de conceitos homogêneos os mais completos possiveis e mutuamente exclusivos. Estes principios são conhecidos como características ou principios de divisão. Na classificação facetada para café podem ser utilizados diversos principios de divisão, não podendo dizer que tal ou qual principio pode ser aplicado exclusivamente para tal ou qual grupo-ou subgrupo, porque para cada divisão de conceitos pode empregar-se a característica que melhor leve a obter a maior homogeneidade e exaustividade de conceitos agrupados. Por outra parte as características de divisão, junto com os principios de integração de conceitos, podem estar presentes em todos os passos que se seguem na elaboração de um esquema facetado de classificação, já que são meios imprescindíveis na sua construção.

Langridge (21 1977 se referindo à característica de divisão, diz que, é qualquer principio particular usado para definir qualquer faceta; menciona que devem se observar o mais que se possa as seguintes regras ao aplicar uma característica de divisão: 1. A característica de divisão deve produzir no mínimo duas facetas; 2. Deve-se usar somente uma característica de divisão cada vez, a fim de produzir facetas mutuamente exclusivas; se elas se sobrepõem, então é impossível ter a certeza da classe a que pertence determinado objeto, este erro é conhecido como classificação cruzada. 3. As subfacetas devem ser exclusivas em quanto ao seu assunto de origem. 4. Ao dividir uma faceta sucessivamente em subdivisões cada vez menores, nenhuma etapa de divisão deve ser omitida, de outra maneira se apresentarão itens que não se poderão classificar adequadamente. Piedade (28) 1977 com base nos principios de divisão aplicados por Ranganathan indica que divisão em cadeia é aplicada para colecionar conceitos gerados por subdivisões sucessivas que se suscitam gradativamente desde um assunto geral até um assunto específico; a divisão em fileira ou em fila é utilizada para colecionar conceitos que resultam da aplicação de uma única característica, produzindo tópicos ou focos coordenados em importância e em uma mesma ordem ou hierarquia. Campos (3) 1975 diz que, as facetas resultantes de um só principio (característica) de divisão, não só relacionam-se entre si exclusivamente pelo processo de inclusão, senão que conservam a máxima capacidade de relacionamento, proporcionando à documentação moderna inúmeras possibilidades de simbolização e de representação de assuntos.

Barbosa (1) 1972 diz que, mediante o principio de divisão agrupam-se os conceitos coordenados e mutuamente

exclusivos em facetas e subfacetas; os termos facetas e subfacetas são termos completamente relativos. Faceta é um conjunto de conceitos que representam algo em comum; se a essa faceta aplica-se lhe uma diferença determinada, se obterá como resultado uma subfaceta; por sua vez se a cada subfaceta aplica-se lhe outra diferença, a subfaceta passará a ser faceta, originando outras subfacetas e assim sucessivamente até chegar ao máximo de subdivisões que o assunto possa compreender, ou seja até sua maior minuciosidade; assim se obterá uma cadeia de assuntos partindo de conceitos de grande "extensão" para conceitos de grande "intenção", formando assim uma cadeia de assunto subordinados. Piedade (28) 1977 menciona que o emprego de uma característica de divisão deve ser consistente e exaustiva antes que outra característica de divisão possa ser empregada; em outras palavras deve-se aplicar uma só característica cada vez que se quera subdividir todos os membros de uma classe, sem a omissão de nenhum deles, antes de pensar numa segunda característica; assim menciona, que se resolve dividir uma coleção de livros por tamanho (característica de divisão) não só poderá separar ao mesmo tempo por cor, pode-se utilizar as duas características, porém uma depois da outra.

Quando se fala de aplicação de características de divisão implícitamente também tem que se falar de princípios de integração de conceitos, já que ao mesmo tempo que os conceitos se dividem de acordo a uma característica determinada, também estes vão reunindo-se em grupos segundo as suas características homogêneas, e dentro de cada grupo de acordo à aplicação de princípios de integração. Vickery (34) 1980 menciona estas possibilidades de agrupamento nesta ordem: 1. Por uma ordem lógica, do complexo ao mais simples; 2. Por uma ordem geométrica, ou seja de acordo à posição das coisas no espaço; 3.

Por uma ordem cronológica, de acordo à posição no tempo; 4. Por uma ordem genética, ou seja de acordo com as semelhanças de origem; 5. Por uma ordem histórica, uma combinação de muitas características precedentes; 6. Por uma ordem evolucionaria, do mais simples ao mais complexo; 7. Por uma ordem dinâmica, ou seja de acordo à força; 8. Por uma ordem alfabética e 9. Por uma ordem matemática, ou seja de acordo a uma notação. Ranganathan (29) 1960 foi um dos primeiros em estudar a forma de agrupar os conceitos, e para seu estabelecimento baseou-se nos seguintes cânones (princípios) que podem estabelecer uma sequência útil na ordem dos conceitos, estes são: Ordem de extensão decrescente, ou seja o geral deve preceder ao específico; 2. Ordem de concretividade crescente, ou seja o mais abstrato precede ao mais concreto; 3. Ordem de posteridade na evolução, este princípio é aplicado sobretudo nas ciências biológicas. 4. Ordem de posteridade no tempo, ou seja de acordo a uma ordem cronológica ou de acordo à sequência de realização das coisas; 5. Ordem de contiguidade espacial, ou seja as áreas geográficas se ordenam segundo sua proximidade; 6. Ordem de consistência na sequência, isto quer dizer que quando os mesmos temas surgem em varios pontos da classificação, estes devem ser organizados de uma forma similar; 7. Ordem de sequência canónica, ou seja de acordo à ordem tradicional de organizar as coisas; 8. Ordem de complexidade crescente, ou seja o mais simples antes do mais complexo.

Uma vez que já foram estudadas as características de divisão, é conveniente ver a forma como os conceitos cafeícolas poderiam agrupar-se e em que ordem. A forma mais apropriada para agrupar conceitos em classificações de tipo facetado, pode ser mediante categorias, já que sua denotação é de ser o conceito em sua mais ampla

extensão, para reunir conceitos que pertencem a um determinado assunto.

Varios autores dissertam acerca do conceito categoria, entre outros, Dahlberg (9) 1978 menciona que cada enunciado (predicado) representa um atributo do objeto, que a nível de conceito se lhe denomina característica, porém muitas vezes esta característica é objeto de um novo enunciado e assim sucessivamente, formando uma hierarquia de características até chegar a uma característica tão geral que pode ser considerada como uma categoria (o conceito em sua mais ampla extensão). Mills (26) 1964 indica que as categorias podem se tomar como um conceito de alta generalização e de grande aplicação na reunião de outros conceitos. Langridge (21) 1977 menciona que na classificação o termo Categoria é utilizado para reunir os tipos mais gerais de fenômenos os quais são o resultado de uma experiência común, assim cada um de nos está familiarizado com a categoria de coisas que são entidades concretas; com a categoria de atividades apresentada pela ação dos verbos Bruner (2) indica que categoria é em determinado sentido a representação de objetos ou de fatos que têm propriedades semelhantes; em outro sentido Categoria é uma regra para classificar coisas semelhantes. Desde que dois objetos sejam colocados na mesma categoria, a influência é de que de algum modo eles são semelhantes. O autor afirma que a interação com o mundo sempre envolve categorias; a percepção, a conceitualização e a toma de decisões podem ser descritos em termos de formação e utilização de categorias. Existem duas formas pelas quais um individuo pode ultrapassar uma informação dada através da categorização: A primeira envolve o reconhecimento do objeto assim, não ha nada numa coisa em si que especifique o que ela é, tudo o que se tem é um arranjo particular

de propriedades que nos indica a categoria de objetos na qual ela pode ser localizada, essa identidade deriva-se dos membros dessa categoria ou seja, se baseando em redundâncias e similaridades entre outros objetos. A segunda forma é que mediante a categorização, pod-se ir além da informação dada, ou seja, ao colocar um objeto numa categoria (isto é ao identifica-lo) deriva-se um grupo de inferências sobre o mesmo, de acordo com todas as suas características o autor indica que as categorias não estão todas situadas no mesmo nível de generalidade, existem as mais específicas que são definidas pela descrição relativamente detalhada dos atributos dos seus membros; e outras são mais genéricas, as quais incluem as específicas.

Vickery (34) 1980, ao se referir às categorias, manifesta que ainda que sua utilização seja nova nos sistemas de classificação, é tão velho quanto a lógica; já Aristóteles em seus escritos sobre lógica reconheceu as categorias como uma forma de ordenar as ideias que temos das coisas e as subdivide em dez classes: substância, qualidade, quantidade, relação, duração, lugar, ação, paixão, maneira de ser, posição. Para Aristóteles as categorias eram conjuntos de conceitos que pertenciam a um determinado assunto, os quais eram reconhecíveis quando este assunto era examinado. O mencionado autor ao se referir a cómo surgem as categorias conceituais indica que todos os conceitos se baseam na percepção, mas a percepção não é uma maneira fixa e estática de adquirir conhecimento, está impregnada pela experiência passada, e como essa experiência amplía-se e aprofúnda-se cada vez mais, então as categorias usadas para interpreta-la, se desenvolvem também em número, complexidade e sutileza. A serie de categorias em desenvolvimento, usadas para interpretar a realidade externa são o pro-

duto de uma penetração progressiva e profunda nessa realidade. O homem desenvolve-se numa série de categorias conceituais simples; a aquisição de conhecimento destas categorias é um processo ativo o qual é formado pela interação concreta do organismo humano e seu ambiente.

Assim a reunião dos conceitos sobre café em grandes grupos da lugar às categorias, para sua explicação, podem-se associar com o pensamento de Vickery (34) 1980 que diz, que a persistência ou associação periódica de certos traços do mundo sensorial leva à categoria de coisas e objetos, que para o caso do café seria o Todo, ou seja a personalidade do esquema de classificação. Mediante a comparação dos objetos pode-se observar que umas coisas são semelhantes e outras diferentes e que podem ser agrupadas em classes (géneros), em membros de uma espécie, e as espécies são diferentes das variedades; (como o caso de género Coffea que se divide em espécies como Coffea arabica, Coffea congensis, Coffea excelsa, etc.) As espécies dividem-se em variedades (assim as variedades: Café Arabusta, Café Borbón, Café Catuai, Café Caturra, etc.). Algumas coisas embora distinguíveis podendo apenas conceitualmente se separa como as categorias das propriedades (aroma da bebida, tamanho dos grãos, forma dos frutos, etc.); outras podem ser fisicamente separáveis como a divisão de uma substância nos seus elementos, resultando a categoria das partes (como as partes do cafeeiro: caule, folhas, frutos, flores, etc.); mas as partes não são apêndices inertes, algumas podem ser separadas de seu todo de origem sem perder o seu comportamento característico (assim como os componentes minerais: azufre, cálcio, fósforo, etc., que não combinam suas características ao ser separados da planta), nos encontrando frente à categoria dos constituintes; mas algumas partes não podem se separar sem perder rapidamente suas ca-

racterísticas previas, (assim as raízes do cafeeiro só podem subsistir se estão unidas à planta) param de existir como tais quando estão separadas entre sí, neste caso estamos frente à categoria dos órgãos. A categoria dos órgãos é amplamente aplicável, por exemplo em Biologia um organismo é uma hierarquia de partes orgânicas, assim a planta está composta de sistemas de órgãos, estes a sua vez incluem varios tecidos, estes são constituídos por células, e as proprias células têm partes orgânicas tais como o núcleo; e apenas quando se chegue às substâncias químicas da planta se chega aos constituintes que podem subsistir fora dela. A manipulação física leva ao conceito de interrelação universal das coisas, assim um organismo relaciona-se com outros e com outras coisas, e algumas relações não são casuais ou intermitentes porém si ligadas e persistentes, o que da lugar à formação de comunidades ou de sistemas (no caso do café, uma comunidade rural de cafeicultores); assim as relações entre partes, coisas e sistemas não são estáticas, mostam-se ativas, dinâmicas, formándo-se assim a categoria dos processos (processos fisiológicos do cafeeiro: germinação, crescimento, floração, fructificação, etc.). Nesses processos as coisas em relação mostram suas propriedades, nos encontrando frente às categorias das propriedades (propriedade genéticas do café: selectividade, esterilidade, variabilidade, produtividade, etc.). Os organismos vivos por outra parte são suscetíveis a mudanças internas (comportamento e vida), assim o processo pode ser rítmico (como absorção de nutrientes pelo cafeeiro), ou o processo pode ser seriado (desde o nascimento da planta até sua morte). O dinamismo interno leva interações externas aparecendo a categoria das interações (assim a. competência de nutrientes por parte das plantas); em algumas interações, as coisas afetam-se umas às outras mas permanecem reconhecíveis re-

sultando a categoria dos efeitos, em outros casos as coisas perdem a sua identidade resultando a categoria das reações. Muitas vezes o homem intervem ou interfere conscientemente nos fenómenos da natureza e essa interferência da origem à categoria das operações (assim: as práticas de cultivo, as colheitas cafeeiras, o beneficiamento do café); também na realização dos processos e operações intervem certos elementos externos, apresentando-se a categoria dos agentes (assim: agentes causantes de doenças do cafeeiro), outras vezes o homem utiliza instrumentos, dispositivos e mecanismos, estando presente frente a outra categoria equipamentos e ferramentas (assim: silos para armazenagem do café; aspersoras de fungicidas, etc.). As atividades se desenvolvem em lapsos de tempo, resultando a categoria do tempo; essas atividades são feitas em lugares definidos tendo presente a categoria espaço.

Langridge (21) 1977 menciona que as categorias estão compostas por conceitos que configuram os objetos individuais. Estes conceitos podem ter uma denotação, ou seja, todos os membros de uma categoria representados por esse conceito. Podem ter uma extensão, que frequentemente se lhe toma como sinónimo de denotação, e em outras ocasiões e mais adequadamente para significar todas as categorias específicas incluídas em outra mais genérica. Dahlberg (9) 1978 se referindo à extensão nos conceitos diz que esta é a soma total de conceitos para os quais a intenção é verdadeira, ou seja, a categoria de conceitos de tais objetos dos quais pode-se afirmar que possuem aquelas características em comum, as quais encontram-se na intenção do mesmo conceito. Langridge (21) 1977 indica que os conceitos podem ter uma conotação, seja o conjunto de propriedades (características e atributos) que definem um conceito para ser in-

cluído em sua categoria. Os conceitos também podem ter uma intenção, usados muitas vezes como sinónimo de conotação, e outras vezes e mais apropriadamente para significar todas as características compartilhadas em comum pelos membros de uma categoria, se denominando neste caso como intenção objetiva, ou para reunir todas as características presentes na mente de uma pessoa sobre uma determinada categoria, se denominando neste caso intenção subjetiva. Dahlberg (9) 1978 ao se referir à intenção nos conceitos disse que esta é a soma total de suas características, e também a soma total de seus respectivos conceitos genéricos e das diferenças específicas ou outras características especificadoras.

O emprego das categorias na classificação de um assunto, tem como base a teoria dos níveis integrativos, que não é outra coisa que a existência de uma ordem reconhecível na natureza, partindo de níveis menores a níveis maiores de organização.

Tanto a teoria dos conceitos das categorias, como a teoria dos níveis integrativos podem ser fundamentais na organização de um esquema de classificação facetada para café.

Grolier (19) 1962 foi o primeiro que contribuiu à área da documentação mediante seu trabalho: "Estudo de categorias gerais aplicáveis à classificação e à indexação na documentação", descreve todas as categorias dos mais importantes sistemas de classificação tanto de caráter geral como alguns especializados. Faz uma relação das proposições apresentadas a nível sintático em sistemas recentes de classificação, assim como do tipo de representações em categorias que se encontram na linguagem natural. Particularmente o autor divide as cate-

gorias em: constantes como tempo, espaço e ação; e em variáveis como substância, órgãos, análise, síntese, propriedades, forma e organização. Ranganathan (30) 1951, menciona que o estabelecimento de cinco categorias fundamentais: Personalidade, Materia, Energia, Espaço e Tempo (PMEST) permite encaixar qualquer conceito dentro delas como uma manifestação específica de uma destas cinco categorias; estas categorias são usadas no seu sistema de classificação dos Dois Pontos, na que a categoria Personalidade está constituída pela essência, por entidades, tipos de entidades, partes e órgãos; a categoria Materia abrange todos os tipos de materiais e substâncias de que são feitos os objetos; a categoria Energia abrange os processos, as operações, as ações, as reações, as atividades, os tratamentos, etc. A categoria Espaço corresponde às divisões geográficas e a categoria Tempo abrange as divisões cronológicas.

O "Classification Research Group" (5) 1953 com sede em Londres, com base nas teorias de Ranganathan estudou as bases para a elaboração de uma nova Classificação Universal, estas bases seriam facetadas, e se fundamentando na teoria dos níveis integrativos, que de acordo a Novikoff (27) 1945 é a descrição geral da evolução da matéria através de sucessivas e mais altas ordens de complexidade da integração. Foskett (16) 1978 ao se referir à "Teoria dos níveis integrativos" menciona que a teoria filosófica sugere que existe uma ordem reconhecível na natureza, consistente numa progressão de níveis menores até níveis maiores de organização; assim pode-se observar que as partículas subatômicas em forma separada possuem certas propriedades; por outro lado se considerarmos estas partículas integrando o átomo, verifica-se que este forma um novo nível de integração que também contém um conjunto de propriedades, e assim progressivamente pode-se ir analisando diferentes níveis de integração que fundamentou para

estabelecer a seguinte tabela de níveis:

Entidades Físicas

Nível I partículas fundamentais
 Nível II átomos, isótopos
 Nível III moléculas
 Nível IV conjuntos moleculares

Entidades Químicas

Nível I elementos
 Nível II compostos
 Nível III compostos
 complexos

Entidades não vivas

Nível I minerais
 Nível II rochas
 Nível III traços fisiológicos
 Nível IV entidades astronómicas

Artefatos

Nível I materia prima
 Nível II materia pri-
 ma processada
 Nível III componentes
 Nível IV produtos aca-
 bados

Entidades Biológicas

Nível I virus
 Nível II "organelles"
 Nível III células
 Nível IV tecidos
 Nível V órgãos
 Nível VI sistemas
 Nível VII organismos
 Nível VIII comunidades

Homem

Nível I individuo
 Nível II grupo
 Nível III comunidade
 local
 Nível IV comunidade
 nacional
 Nível V comunidade
 internacional

Mentefactos

Nível I letras, unidades
 Nível II palavras, números
 Nível III Sentências, fórmulas,
 frases
 Nível IV parágrafos, temas
 Nível V obras completas,
 sistemas filosóficos

Foskett (16) 1978, menciona que quando os conceitos são considerados dentro das atividades pode-se utilizar o princípio da integração para reunir os objetos partindo do geral ao específico, o que leva a que o estático preceda ao dinâmico; por sua vez as atividades dinâmicas são ordenadas de acordo à mistura de entidades sejam estas por agregação ou integração formando um novo todo assim:

Conceitos { estático
 { dinâmico

Conceitos { contatos e perturbações (mistura)
dinâmicos { movimentos e transferências (a-
 gregação, montagem, desmontagem
 (integração)

Coates, E. J. (6) 1963 ao analisar a teoria dos níveis integrativos aplicáveis à classificação, menciona que o Classification Research Group empregou os seguintes níveis de integração:

- 1 Partículas fundamentais
- 2 Núcleo
- 3 Átomos
- 4 Moléculas
- 5 Agregados moleculares (objetos naturais e artefactos)
- 6 Células
- 7 Organismos
- 8 Seres humanos
- 9 Sociedades humanas

A teoria dos níveis de integração facilita a construção de esquemas e oferecem um único lugar para cada

conceito. Foi com base nestes princípios que o "Classification Research Group" apresenta uma série de categorias mais detalhadas e de fácil compreensão, estas são: todo o produto final; Tipos; Partes; Materiais; Propriedades; Processos; Operações; Agentes; Espaço; Tempo; Forma de apresentação. O Todo vem a ser a razão de ser da classificação, constitui o seu produto final; Os Tipos configuram as várias classes de objetos a se classificar; As Partes correspondem às divisões do todo; Os Materiais são os constituintes do todo e de suas partes; As Propriedades são qualidades de todo ou de suas partes; Os processos são as ações e reações inerentes dos objetos; As Operações são as ações exteriores que se executam sobre os objetos; Os Agentes são ~~as~~ que executam as ações; O Espaço corresponde aos lugares físicos; o Tempo às épocas cronológicas, e a Forma de apresentação dos objetos.

Dahlberg (9) 1978 no seu artigo "Teoria do conceito", menciona que a categorização formal dos conceitos tem vital importância entre os mesmos conceitos; estes conceitos podem se apresentar sob as categorias de: A. Objetos (plantas, ramas, folhas); B. Fenômenos (crescimento, chuva, senectude.); C. Processos (cultivo, secado, lavado); Propriedades (suave, suavidade etc.); E. Relações (de causalidade, de necessidade); F. Dimensão (espaço, tempo, posição). Podem-se estabelecer inumeráveis possibilidades de combinação destas categorias de conceitos (assim como $A+B=$ crescimento da planta), mesmo assim existem certas limitações provenientes e dependentes da língua. Dahlberg (8) 1978 se referindo aos conceitos para a formação de sistemas, menciona que os sistemas de conceitos cujos elementos são ordenados segundo princípios formais são denominados sistemas de classificação facetada. Um grupo de fa-

cetas com seus respectivos elementos formam uma categoria. A faceta indica que os elementos de descrição de uma classe se compõem de outros elementos (de descrição) de classificação com os quais e de acordo com normas próprias dentro de cada disciplina (fórmulas de facetas) pode-se construir um tema. A sistematização dos conceitos é sempre possível quando se têm bem claros os conceitos de categorias. Dahlberg (10)1979 quando se refere às consequências da teoria dos conceitos, indica que com base nas pesquisas realizadas sobre a aplicação da teoria de conceitos, pode-se apreciar que a organização por conceitos serve para o reconhecimento, construção e utilização de sistemas, sendo o conceito o elemento material dos sistemas de classificação existentes para construir novos sistemas com agrupamentos ou arranjos possíveis para formalizar os enunciados sobre o conteúdo dos documentos. Com o auxílio da teoria de conceitos, os sistemas de classificação podem ser elaborados com maior efetividade do que antes.

Após de estudados os grupos principais de um esquema de classificação facetada o passo seguinte é analisar o que diz a literatura sobre a organização dos grupos, ou seja, o agrupamento dos conceitos em facetas e sub-facetas. Segundo o análise da literatura parece que não existe concenso na forma de denominar os grupos principais e os subgrupos dentro de um esquema de classificação facetado. As divisões principais umas vezes têm sido nomeadas de categorias, outras de facetas e outras de classes, conseqüentemente também os subgrupos têm sido objeto de variadas denominações. Observemos o que a literatura diz sobre os conceitos categorias, facetas, subfacetas e focos. Barbosa (1) 1972 ao se referir ao termo faceta, diz que esta é a característica ou diferença que é obtida pela decomposição de um conceito

em suas partes; é uma lista de termos que mantém entre si as mesmas relações que mantém com o assunto que lhe deu origem; ou também é o conjunto de conceitos resultantes da aplicação de um amplo princípio de divisão. Vickery (34) 1980 no seu trabalho "Classificação e indexação nas ciências", menciona que facetas são as varias hierarquias que podem ocorrer na classificação de uma área ou assunto. A técnica de análise em facetas é a análise conceitual de um assunto, assim como o número ilimitado de características pelas quais ele poderia ser dividido. Também análise em facetas consiste em tomar cada um dos conceitos usados em uma determinada área e defini-los em relação a sua classe de origem.

Em realidade não existe uma definição clara sobre o termo faceta, ao respeito Piedade (28) 1977 diz: verifica-se que a palavra é empregada umas vezes no sentido aristotélico para designar as categorias fundamentais, as classes gerais de fenômenos ou os grandes grupos de fatos que podem-se constatar ao examinar o assunto; outras vezes é empregado com o sentido de gênero, como quando é empregada para representar um conjunto de membros de uma mesma classe, e outras vezes é empregada indiretamente com o sentido de característica dado que a base de agrupamento em categorias resulta da divisão por determinada qualidade ou característica e, muitas vezes o nome desta qualidade é usado para designar a faceta. Langridge (21) 1977 indica que se usa o termo categoria quando se refere à estrutura geral de um esquema de classificação, e facetas quando se refere à manifestação dessas categorias em classes diferentes. Piedade (28) 1977 conclui o estudo do termo faceta dizendo que facetas são manifestações das categorias fundamentais em cada campo do conhecimento, reunindo

conceitos que têm determinada característica em comum. A autora ao se referir aos termos "focos" e "isolados" disse que quando se examina um assunto, os conceitos resultantes que se apresentam é uma forma desorganizada, ou quando um conceito é visto fora do contexto se lhe conhece com o nome de isolado; se denominando focos os isolados que compoem uma faceta, cada isolado no conceito de uma faceta chama-se foco. Istos dois termos são utilizados sobretudo por Ranganathan.

O levantamento de facetas e subfacetas, é o agrupamento de de conceitos em facetas e estas ordenadas dentro das categorias. Barbosa (1) 1972 ao se referir ao levantamento de facetas menciona que a organização dos conceitos em facetas deve ser determinado de acordo à característica (princípio) de divisão que se haja escolhido para este fim; indica que é um trabalho de equipe que requer de muita atenção, pois dessa divisão dependerá a estrutura do esquema. Ao tratar de se dividir um assunto em facetas, Campos (3) 1975 menciona que se apresenta o problema de como identificar as facetas de um determinado assunto. A primeira vista pode-se pensar que o número de facetas em qualquer área do conhecimento humano é infinito e qualquer tema pode ser visto sob qualquer ponto de vista, ainda assim o importante é saber quais são os pontos de vista importantes para a documentação, ou em outras palavras quantas e quais são as facetas básicas de interesse para a análise de um determinado tema. As facetas básica variam de acordo com a área do conhecimento humano. Para o agrupamento em subfacetas, deve-se procurar que os conceitos de cada faceta fiquem organizados numa sequência. Barbosa (1) 1972, diz que, é preciso agrupar os conceitos de cada faceta e logo reagrupá-los em subclasses dentro de cada faceta, para conseguir isto, é necessaria a

aplicação de novas características de divisão, as quais serão decididas por quem está elaborando o sistema e de acordo às necessidades do grupo para o qual está trabalhando. Estas características de divisão são um tanto subjetivas pois variam de pessoa para pessoa alterando conseqüentemente a terminologia utilizada. Se referindo ao agrupamento em subfacetas, Vickery (35) 1960, diz que, esta tarefa sempre está inconclusa devido a que sempre estarão aparecendo novos conceitos, de tal forma que nunca um esquema de classificação ficará inteiramente terminado, daí o cuidado que se deve pôr quando se realizam esses agrupamentos, tratando sempre de assegurar lugares para futuras expansões. Com respeito à localização dos conceitos em subfacetas, e em caso de que se tenha dúvida sobre se o conceito pertence ou não a uma mesma subfaceta, Barbosa (1) 1972, diz que, é aconselhável usar o processo de interseção de conceitos (álgebra booleana), perguntando: essa interseção é possível? si for então cada conceito pertence a subfacetas diferentes, devido a que os conceitos em cada subfaceta devem ser mutuamente excluentes.

Após que foi reconhecida a forma de organização hierárquica dos subgrupos dentro de cada divisão principal do assunto, é necessário reconhecer uma ordem útil de citação das categorias para o assunto do café. Varios autores analisam as formas da ordem de citação, observando-se que esta ordem depende da natureza do assunto e do tipo de usuários da informação que va a ser objeto a se classificar. Esta forma de ordenação é conhecida como Ordem de citação.

Vickery (34) 1980, indica que as características dos conceitos são as que distinguem uma faceta da outra, as quais podem ser combinadas para especificar um tipo par-

ticular de um assunto. Quando se usa uma característica de divisão bem definida e constituída, as categorias podem se derivar numa serie de facetas e subfacetas mutuamente exclusivas; todas estas categorias, facetas, subfacetas e outras divisões devem ter uma ordem útil de citação a qual depende, como é lógico, da natureza do assunto. Barbosa (1) 1972 menciona que a ordem de citação reflete a ordem em que os elementos de um assunto complexo são citados. É muito importante que esta ordem seja determinada, pois a consistência do sistema depende dela. Foskett (15) 1982 diz que, o decidir qual das facetas é mais importante, qual é a que segue em importância, e assim por diante até chegar à menos importante, é o que se conhece como ordem de citação. O efeito da ordem de citação é agrupar conceitos que encuadrem na faceta primaria e por sua vez dispersar as informações sobre tópicos que se enquadram em qualquer das outras facetas. Qualquer que seja a ordem de citação escolhida, haverá que aceitar o fato de que não se pode agradar a todos; uma determinada ordem de citação pode beneficiar a um grupo e a outro não. Uma ordem de citação provee um lugar inequívoco para qualquer assunto composto. Langridge (21) 1977, manifesta que sem uma ordem de citação, algumas vezes denominada ordem de combinação, ordem de facetas ou sequência de facetas, existiria um caos no uso dos sistemas facetados de classificação, assim por exemplo um assunto com três conceitos "isolados" poderia ser organizado de seis maneiras possiveis (1-2-3); (1-3-2); (2-3-1); (3-1-2); (3-2-1); (2-1-3); com quatro isolados, teríamos não menos de 24 alternativas, por isto são essenciais as regras estritas para representar as partes componentes dos assuntos compostos.

Ranganathan (29) 1960, emprega na sua classificação

dos dois pontos estas categorias e nesta ordem de citação: Personalidade, Matéria, Energia. Espaço e Tempo (PMEST).

“Classification Research Group” (CRG) (5), com base no princípio de que o todo deve ir antes que suas partes, ou o fim antes dos meios, determinou que a ordem de citação das facetas seriam na seguinte ordem: Coisa; Todo; Partes; Constituintes/Materiais; Propriedades/Processos; Operações; Agentes; Lugar; Tempo; Forma de apresentação. Coates e Nicholson (7) 1967, ao expor seus princípios e teorias sobre a prática de formular corretamente a ordem de citação das facetas, indicam que existe uma sólida base psicológica para mencionar em primeiro lugar o concreto (coisa) e logo após o processo (ação). Assim mesmo, se se pensa numa coisa também include-se o pensamento sobre o material de que está formada essa coisa, e assim pode-se seguir pensando e estabelecendo uma ordem de importância na citação. Quando se expressa uma frase propositiva emprega-se a forma de ação/proposição/coisa. Para estabelecer o correto modo de citação inverte-se a frase, assim: Fertilização potássica do café/ Café-Fertilização-Potássio. Embora estes princípios não são muito práticos quando se trata de conceitos compostos muito complexos. Foskett (15) 1982 diz que, uma ordem de citação definida provee um lugar inequívoco para qualquer assunto composto, assim, Fertilização potássica do café, se não existisse uma ordem de citação, não se saberia se os trabalhos sobre este tema se encontram sob fertilização, ou sob potássio, ou sob Café, tudo isto resolve-se mediante uma ordem de citação claramente estabelecida. Mediante a ordem de citação os usuários podem se acostumar também a esta ordem, e formular suas perguntas de acordo a esta. Uma ordem de citação pode ajudar em aquelas situações

nas que os usuários não sabem exatamente o que precisam, nestes casos, uma ordem de citação padrão auxiliaria na formulação de uma estratégia de busca. O autor indica que ao igual que existem normas para a organização das facetas, também existem para estabelecer sua ordem de citação em forma correta, e estas poderiam ser: O Assunto antes que a forma bibliográfica, o assunto de um documento é mais significativo que sua forma bibliográfica em que está-apresentado, assim uma enciclopedia sobre Café, deve estar entre as obras sobre Café e não junto com outras enciclopedias de outros assuntos; claro que esta forma pode ter suas exceções nas quais constata-se a utilidade do contrario. Propósito/Produto, muitas classes básicas representam assuntos cujo objetivo específico é construir algum produto específico ou alcançar um propósito, em tais casos a faceta primaria será o produto o propósito final. Dependência, é difícil imaginar certas operações sem os materiais ou coisas aos quais se aplicam; estas operações são dependentes da existência do material, já que sem estes não podem haver operações, assim para que exista uma doença no cafeeiro é necessario que exista um órgão; na mesma forma para que haja um tratamento é necessario que exista doença; nestes casos a faceta dependente deve seguir a aquela da qual depende. Todo/parte; uma extensão da idéia de dependência, é a de partes, que são nada menos que subsidiarias do todo a que pertencem, assim as máquinas de beneficiamento são mais importantes do que suas peças, de modo que a faceta máquinas deve preceder à faceta peças em ordem de citação; em geral os tipos de coisas são mais importantes de que suas partes. Concretividade decrescente, consistente em citar cada classe refletindo uma ordem de concretividade decrescente; este principio foi altamente utilizado por Ranganathan e pelo "Classification Research Group." Mills (25) 1960,

diz que, observou que o critério de concretividade não é sempre claro, e apresenta o critério importância para o usuário, no qual o produto final, razão de ser do assunto, tem precedência sobre seus processos e operações, assim a análise do propósito ou da utilidade definirá a ordem da combinação; desta forma, aquelas facetas que o usuário provavelmente quer encontrá-las agrupadas, devem estar devidamente reunidas. Gardim (18) 1965, diz que não é necessário que a ordem de citação comece pelo mais concreto e termine no mais geral; os conceitos e seus enunciados devem seguir uma ordem gramatical, na qual o objeto (sujeito) apareça em primeira posição, o predicado em segunda, e os complementos nas posições seguintes, colocando o espaço e o tempo ao final do enunciado, com o qual se lograría maior concretividade. Geralmente a quantidade total de complementos de um verbo está limitada pela valência natural do verbo na predicação. Barbosa (1) 1972 ao se referir à ordem de citação das subfacetas, diz que para as subfacetas não existe uma ordem padrão de citação, geralmente alguns critérios são levados em conta, sendo entre outros os seguintes: a. As subfacetas que exercem uma função devem preceder às não funcionais. b. As especiais são colocadas antes das comuns. c. As dependentes devem ser colocadas depois de aquelas das quais dependem. d. As naturais antes das artificiais.

Uma vez conhecidas as formas de organização dos grandes grupos de conceitos e dos subgrupos, a etapa seguinte é estudar a forma de como estes grupos poderíam se ordenar uns com respeito aos outros, de tal forma que seja apropriada para o assunto do café. Este jeito de ordenação é conhecido como ordem de arquivo ou intercalação. Barbosa (1) 1972 referindo-se à ordem de intercalação (arquivo), menciona que é o ordenamento de todos os ele-

mentos da classificação com suas respectivas notações seguindo uma sequência vertical. Existe a tendência de encontrar os documentos partindo do geral ao específico, conseqüentemente a ordem de intercalação tem como finalidade o colocar o geral antes do específico. Para que essa ordem seja uniforme é necessário também que se tenha cuidado com colocar os símbolos notacionais observando os mesmos princípios, isto é colocando as assinaturas com valor mais baixo para os assuntos mais gerais e os com valor mais alto para os assuntos mais específicos. Foskett (15) 1982 menciona que para a organização interna das categorias e suas facetas, deve-se optar por um princípio comumente aceito, no que o genérico deve preceder ao específico. Este princípio deve ser aplicado tanto a conceitos relacionados entre si quanto a gênero/especie, assim como aquelas em que a relação é sintagmática. Langridge (21) 1977 diz que, um esquema deve ser de prático uso e que pelo tanto a ordem de intercalação ou apresentação das categorias, facetas, subfacetas e conceitos deve coincidir com a ordem dos documentos. O princípio mais elemental é partir do geral ao mais específico, ou seja qualquer assunto que seja maior que outro e que o contenha completamente deve citar-se com anterioridade. Este princípio é denominado de abrangência e indica que o assunto básico ou a categoria principal inclui as suas subdivisões; o gênero inclui as suas especies, e estas a sua vez as suas variedades. Este princípio é conhecido como de ordem de extensão decrescente ou intenção crescente.

Toda vez que já foram estudadas as formas de organização dos esquemas de classificação facetada, o passo seguinte é a análise da codificação dos conceitos do esquema.

A representação dos conceitos mediante uma notação apropriada, levaria a uma simbolização que permitisse indicar a ordem das categorias, facetas, subfacetas e focos, assim como a posição relativa dos conceitos no esquema de classificação facetada para o café. Com a aplicação de uma notação apropriada para este esquema desejaria-se chegar a uma codificação que permitisse mostrar a sequência de todos os tópicos, assim como a inclusão de futuros assuntos. A forma de codificação em um sistema de classificação é conhecido como notação.

Dovrowolski (11) 1965, menciona que a notação é apenas uma ferramenta subordinada à ordem de apresentação do esquema de classificação. O propósito da classificação é pôr os assuntos numa ordem útil, porém a notação é o mecanismo que permite representar a ordem das categorias mostrando a posição relativa entre umas e outras. Foskett (15) 1982, diz que, a notação é só algo que se acrescenta à classificação para representá-la; sua função é revelar a ordem do esquema, apresentando por sua vez uma ordem que é amplamente reconhecível. Os códigos utilizados são os números arábicos e o alfabeto romano. Quando se utiliza o alfabeto romano existe a possibilidade de empregar tanto as letras maiúsculas como as minúsculas.

Uma notação que utiliza unicamente um conjunto de símbolos é conhecido como notação pura, e a que utiliza mais de um tipo de símbolos é denominada notação mista. Vickery (34) 1980, expressa que as funções da notação são: 1. Identificar exclusivamente cada categoria, cada faceta, subfaceta ou cada conceito, e explicitar as relações de fase dentro do esquema. 2. Mencionar apropriadamente os conceitos dentro de cada subfaceta, as subfacetas dentro de cada faceta, as facetas dentro de

cada categoria, e cada categoria dentro de um universo.

3. Permitir a apresentação de cada assunto conceitual de qualquer tipo que seja, o qual precisa ser classificado. 4. Sequenciar as representações das categorias ou assuntos em uma forma apropriada e se for necessário em forma alternada. Permitir a expansão do esquema mediante: a) maiores subdivisões de categorias; b) Inclusão de um novo conceito em seu lugar apropriado; c) Inclusão de uma nova subfaceta dentro de uma faceta; d) Inserção de uma faceta dentro de uma categoria. Para conseguir as finalidades antes mencionadas, deve-se representar cada categoria, facetas, subfacetas e conceitos de uma forma exclusiva e distintivamente; assim como deve-se indicar as regras para combinar os símbolos que representam tópicos conceituais, dando assim como resultado um esquema Analítico-Sintético.

Mediante uma base notacional de números arábicos e letras maiúsculas e minúsculas e uns poucos signos de conexão, que se utilizariam no esquema de classificação facetado do café, se poderia obter sobretudo uma maior hospitalidade.

Vickery (34) 1980 referindo-se à base notacional, diz que esta é um conjunto de dígitos que se utilizam na construção de símbolos. A Brevedade do símbolo pode-se conseguir usando uma base extensa que necessariamente incluirá mais de uma espécie de dígitos, a qual prejudicaria a simplicidade. As espécies de dígitos que se utilizam nas bases notacionais são números; letras maiúsculas, letras minúsculas; sinais de pontuação; símbolos matemáticos; e letras gregas. A escolha de uma base notacional é subjetiva, assim uma base grande e ampla pode-se tornar com o tempo familiar; assim co-

mo uma base restrita dificulta a inserção de novos conceitos hierárquicos. Foskett (14) 1982, diz que, a base notacional está constituída pelo número de símbolos existentes em um esquema. Assim, se só usam-se números, se terá de 1-9 possibilidades, já que o zero pelo geral descarta-se. Se se utilizam letras maiúsculas, teria-se uma possibilidade de 26, devido a que a o geralmente se descarta por se confundir com o zero; se a esta base aumenta-se as letras minúsculas, teria-se uma base de cerca de 60 símbolos, sem utilizar a letra l pois confunde-se com o número 1 (um). Quanto maior for a base notacional, maior é a possibilidade de organizar itens com uma determinada extensão. Em forma matemática, se a base contém x símbolos e usam-se n dígitos se poderá construir $x^n + x^{n-1} + x^{n-2} + x^{n-3} + \dots + x^3 + x^2 + x$ diferentes símbolos notacionais.

Foskett (14) 1982, Vickery (34) 1980, referindo-se às qualidades da notação dissem que esta deve ser: 1. Memorizável, ou seja que facilmente possa ser guardada na memória, assim como que possa ser escrita sem erros. Para conseguir esta finalidade a notação deve ser simples, ao mesmo tempo deve-se tratar de usar certos dispositivos que permitam a operação da memorização, os quais são conhecidos como separadores. Também a qualidade de memorizável, pode-se adquirir sendo breve; embora isto dependa da extensão da base notacional e de a exaustividade com a qual se analisa um assunto, assim como da sua distribuição e do planejamento da síntese. 2. Hospitalidade, a notação deve permitir o crescimento de novos assuntos a medida que forem aparecendo e no lugar correto da ordem geral. Quando se adotam números arábicos é conveniente adota-los em forma decimal, o qual permite inserir símbolos em qualquer ponto da sequência. Quando se utilizam letras deve-se aplicar a fração radi-

cal com o fim de introduzir e intercalar letras. 3. Expressividade, isto significa que a notação deve refletir a estrutura do esquema, sendo conhecida esta qualidade como estrutural ou hierárquica. Esta qualidade é valiosa porquê ajuda o usuário a se localizar numa ordem sistemática. Lamentavelmente tanto a hospitalidade assim como a expressividade excluem-se mutuamente, não podendo coexistir por muito tempo, e tarde ou cedo uma das duas entra em colapso. Mesmo assim, a hospitalidade considérase mais importante por sua condição de permitir ao crescimento da notação. 4. Síntese, é um fator que influi sobre a extensão dos símbolos notacionais. Quando se formam notações compostas mediante síntese, pode ocorrer que dois conceitos estão usando a mesma notação, o qual causaria ambiguidade; para evitar isto é necessário rotular não só os conceitos dentro de cada faceta senão também as próprias facetas, desta forma poderão-se combinar elementos de notação de diferentes facetas com o fim de denotar assuntos compostos sem riscos de ambiguidade. Desta forma pode-se utilizar números para as categorias, letras maiúsculas para as facetas e minúsculas para as subfacetas e focos. 5. Flexibilidade, é uma das qualidades mais importantes de uma notação, embora sejam poucos os sistemas que a possuem; esta qualidade é a facilidade para alterar a ordem de citação ou de combinação de acordo às necessidades que se apresentem.

O Índice, é uma parte complementar e importante em um sistema de classificação. O tipo de índice que poderia se utilizar como complemento ao esquema de classificação facetado para café seria o índice alfabético específico, organizado palavra por palavra. Acerca dos diferentes índices alfabéticos Barbosa (1) 1972, indica que o índice é parte importantíssima de um sistema de classi-

ficação, é a chave para seu uso, embora sozinho não lhe caiba a tarefa de classificar. Seu manuseio leva o usuário às varias notações correspondentes aos assuntos incluídos. É uma lista alfabética de todos os termos no esquema e nas tabelas auxiliares, devendo registrar também sinónimos e referências de termos. Quando o sistema não possui bom índice, seu uso torna-se inadequado, demorado e ineficiente.

Existem dois tipos de índices: relativo e específico. índice relativo é aquéle que arrola tantas entradas e respectivas notações, quanto os aspetos dos assuntos tratados. O índice é específico quando registra apenas uma entrada para cada assunto incluído no sistema. Foskett (14) 1982, menciona que o índice alfabético é um vocabulário de entrada que guía até os símbolos notacionais que formam o vocabulário de indexação. Numa primeira tentativa pode-se tomar todas as palavras das tabelas, junto com sua notação apropriada, e simplesmente reordena-las em ordem alfabética; contudo, esta é uma maneira um tanto simplificada, pois nos defrontamos com muitos problemas, e o primeiro desses são os sinónimos. Nas tabelas usam-se normalmente um termo para um conceito particular, embora possam existir outros. O segundo problema é o de os termos homógrafos; no arranjo sistemático tem-se de distinguir uma mesma palavra usada com diferentes significados, exatamente como no arranjo alfabético, mas além disso, tem-se que compreender que a mesma palavra pode ocorrer em inúmeros lugares das tabelas, denotando o mesmo conceito, mas em diferentes contextos. A fim de tornar o índice mais preciso é necessário indicar o contexto em que uma determinada notação denota a palavra em que se está interessado. O índice de um sistema de classificação ou de um vocabulário sistemático tem um duplo papel: não só nos permi-

te encontrar a notação correspondente a determinado tópico e assim, o seu lugar no arranjo geral, como também mostra todos os varios lugares onde se podem encontrar determinados conceitos, mesmo que se achem dispersos no arranjo. O índice é uma parte essencial e integral de um arranjo classificado: Vickery (34) 1980, diz, para referência direta a assuntos específicos, o melhor recurso é o índice alfabético. O acesso a cada assunto se faz por meio de palavras de uma linguagem natural. A liberdade verbal, tem seus perigos e é frequentemente considerada necessaria para controlar os termos e relações usados. Esse controle pode basear-se na análise em facetas. Os índices alfabéticos de assuntos estão formados por varios tipos de cabeçalhos; alguns são simples palavras; outros são simples palavras qualificadas por parênteses; e em outros casos são frases em forma adjetivada. Existem também as frases com preposição. No controle do vocabulario de um índice alfabético o primeiro passo é restringir o número de tipos de cabeçalhos usados, assim por exemplo frases com preposição podem usualmente ser substituídas por uma combinação de substantivos. Exemplos de cabeçalhos sobre Café:

Palavras simples: Cafeeiro, Doenças, Folhas, Grãos

Palavras simples qualificadas: Nitrógeno (constituente), Nitrógeno (agente)

Palavras em forma adjetivada: Cultivo intensivo; Análise foliar; Análise radical.

Palavras com preposição: Fertilização de almácigos
Temperatura de secado.

M A T E R I A L E M E T O D O

4. MATERIAL E METODO

Pela natureza do assunto o material está interrelacionado ao proprio método. Neste caso o material constitue a literatura especializada sobre café. O esquema foi baseado na garantia literaria.

Para a realização deste esquema de classificação utiliza-se o método analítico-sintético, que consiste em identificar mediante análise de conceitos, os diferentes aspectos contidos na literatura cafeícola ou relacionada ao café. Esse processo tem como finalidade reunir os enunciados deste assunto para formar grupos de conceitos homogêneos, que levem, mediante a coordenação e a síntese dos conceitos a representar os tópicos cafeícolas por mais complexos que estes sejam.

As etapas tradicionais deste método que se apresentam na literatura, da qual tomam-se os exemplos de três autores, são as seguintes e nesta ordem:

Vickery*, menciona estas etapas:

- Demarcação da área do assunto
- Formulação de facetas
- Estruturamento de cada faceta
- Notas de escopo
- Assignação de uma notação

* Vickery, B. C. Facet classification schemes. New Brunswick, 1966. p. 43-71.

Piedade,* indica os seguintes passos:

- Definição e delimitação do assunto a classificar
- Exame da literatura do assunto e seleção da terminologia.
- Exame e seleção da terminologia do assunto apresentado em outras fontes.
- Definição dos termos selecionados
- Análise dos termos e distribuição pelas categorias.
- Análise dos termos incluídos em cada categoria para reconhecimento das facetas e agrupamento dos conceitos relacionados
- Ordenação das facetas
- Ordenação dos focos
- Inversão das facetas e agrupamento dos conceitos relacionados.
- Atribuição de notação
- Determinação da ordem de citação e ordem de intercalação
- Compilação do índice.

Barbosa,* menciona estas etapas:

- Definição do assunto e levantamento de terminologia.
- Levantamento de facetas
- Levantamento de subfacetas
- Decisão da ordem das facetas e subfacetas
- Agrupamento das subfacetas
- Ordem de arquivo
- Notação

* Piedade, M. A. R. Introdução à teoria da classificação. Rio de Janeiro, Interciência, 1977. p.78

Barbosa, A. P. Classificações facetadas. Ciência da Informação (Brasil) 1(2):73-81. 1972.

Com base nas etapas mencionadas e depois de meditar qual seria a forma prática da sequência dos passos, selecionam-se estas etapas e em esta ordem. A continuação menciona-se em forma introdutória em que consiste cada etapa:

- Delimitação do tema. Etapa que consiste em estabelecer os limites do assunto de acordo com as necessidades do esquema.
- Análise de documentos e coleta de conceitos. Esta etapa tem como finalidade identificar as fontes onde os conceitos são tomados.
- Agrupamento preliminar dos conceitos. Etapa que consiste na reunião de grupos de conceitos homogêneos.
- Normalização da nomenclatura. Esta etapa tem a finalidade de designar de uma única forma os conceitos sinónimos ou termos com igual significação.
- Aplicação de características de divisão. Esta consiste em empregar princípios de divisão com a finalidade de identificar os grupos no esquema.
- Identificação de categorias. Esta etapa tem a finalidade de denominar os grupos principais de conceitos, resultantes da divisão de um assunto.
- Identificação de facetas e subfacetas. Este passo tem como finalidade agrupar conceitos dentro de cada categoria, mediante a aplicação sucessiva de características de divisão.
- Ordem hierárquica dos grupos. Este passo tem a finalidade de estabelecer dentro das categorias a ordem gradativa dos grupos de conceitos.

- Aplicação da ordem de citação. Esta etapa tem a finalidade de estabelecer o nível de importância das categorias e a sequência da sua citação.
- Ordem de arquivo. Esta etapa consiste em ordenar todos os elementos do esquema em uma sequência vertical.
- Notação. Etapa consistente em representar todos os elementos do esquema mediante símbolos.
- Índice. Esta etapa tem como finalidade organizar alfabeticamente todos os conceitos do esquema com as suas notações.

Aparte da menção das etapas, é necessário demonstrar também a aplicabilidade prática do esquema e as instruções de uso deste. Depois de definir de uma forma breve cada etapa, a seguir se indica como são utilizadas:

4.1 Delimitação do tema

O assunto café delimita-se com base nas linhas de pesquisa de Cenicafé, as quais são referidas na introdução deste trabalho, e na literatura gerada por este Centro e pelo Instituto Brasileiro do Café, a qual é manifesta nas suas bibliografias*.

* Valencia Aristizábal, Germán; Maya Montalvo, Luis Alejandro. *Fisiología del café; Resúmenes.* Chinchiná (Colombia), Cenicafé, 1977 p. 5-8

Maya Montalvo, Luis Alejandro; Gómez Aristizábal, Alvaro. *Resúmenes analíticos de la Revista Cenicafé 1949-1978.* Chinchiná (Colombia), Cenicafé, 1980 p. 1-2

Bibliografía do Café. Brasília, EMBRAPA/SNIR/IBC, 1979 p.8

Os títulos e os sumarios das bibliografias utilizadas são:

- "Fisiología del Café; Resúmenes"

Aubos orgânicos	Fertilização e produção
Armazenamento	Fisiología e genética
Beneficiamento	Métodos de análise
Bioquímica	Morfologia
Qualidade da bebida	Nutrição mineral
Comercialização	Práticas de cultivo
Composição química	Processamento
Custos e rendimentos	Sementes
Efeitos fisiológicos	Suprodutos
Fatores ambientais	

- Resúmenes Analíticos de la Revista Cenicafé, 1949-1978"

Aubos orgânicos	Hidrologia
Agroclimatologia	Industria animal
Beneficiamento	Pesquisa
Biometria	Ervas daninas
Bioquímica	Métodos de análise
Cafeicultura	Métodos de inoculação
Qualidade da bebida	Morfologia
Classificação do café	Práticas de cultivo
Conferências	Processamento
Cultivos associados	Produção
Extensão	Publicações
Fitofisiologia	Redação técnica
Fitogenética	Subprodutos
Fitopatologia e entomologia	Solos

- "Bibliografía do Café"

Agricultura	Recursos naturais
Geografía e historia	Ciência dos alimentos
Educação, Extensão e	Economía doméstica
trabalhos de consultoria	Nutrição humana
Administração e legislação	Poluição
Economía, Desenvolvimento	Disciplinas auxiliares
e Sociedade	Matemática
Produção Vegetal	Estadística
Ciência aquática e pesca	Documentação
Maquinaria e construção	

Uma vez terminada a etapa de delimitação prosegue-se com o análise da literatura sobre o assunto.

4.2 Análise de documentos e coleta de conceitos

Para a coleta de conceitos analisam-se cerca de 15.000 títulos de documentos sobre café ou com ele relacionados. Nos casos em que foi possível, os resumos foram também analisados. Os títulos dos documentos estão relacionados nas seguintes obras: "Fisiología del café; resúmenes"; "Índice de resúmenes de la Revista Cenicafé 1949-1978"; "50 años de investigación de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia; bibliografía 1929-1979"; "Resúmenes de café; boletín bibliográfico e informativo"; obras publicadas pela Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. "Bibliografía do Café", Publicação do Instituto Brasileiro do Café. "Bibliografía do Café 1952-1972", publicação da Universidade Federal de Viçosa. "Café; bibliografía de las publicaciones que se encuentran en la Universidad del IICA", editado pelo Instituto Interamericano de Ciências Agrícolas*

* Obras relacionadas na bibliografía consultada.

Após de coletados os conceitos, prosegue-se com o agrupamento destes de acordo às suas semelhanças

4.3 Agrupamento preliminar dos conceitos

Inicialmente, organizam-se grandes grupos de conceitos homogêneos, exemplo dos quais se indica nos resultados deste trabalho.

Terminada a fase de agrupamento, a seguinte etapa a seguir-se é como normalizar a nomenclatura para evitar duplicação de entradas no esquema.

4.4 Normalização da nomenclatura

Utiliza-se só uma única designação para casos de conceitos sinónimos. Os nomes comuns de fungos, virus, bacterias, insetos, nemátodos, ervas daninhas e plantas de sombra, trocãm-se pelos seus nomes científicos, porquê conforme ao análise da literatura cafeícola, assim são mais conhecidos internacionalmente.

Concluída a etapa da normalização da nomenclatura, o passo a seguir é ver cómo vam-se a dividir estes grupos de conceitos. Para esta finalidade é necessário utilizar características de divisão.

4.5 Aplicação de Características de Divisão

Por características de divisão conhece-se ao principio que se usa de forma exhaustiva para definir uma categoria, faceta ou subfaceta, com o fim de agrupar conceitos coordenados e mutuamente exclusivos. Procurando que a aplicação deste principio produça pelo menos dois grupos e tratando de que este seja exhaustivo em quanto a seu assunto de origem.

Para a organização dos conceitos em subgrupos e destes em grupos e assim por diante até a ordenação de grandes grupos, utilizam-se características ou princípios de divisão, um de cada vez. Estes princípios são aplicados em forma exaustiva e mutuamente exclusiva a fim de garantir consistência e coerência no esquema e na sua aplicação.

Na realização deste esquema, utilizam-se alguns princípios de divisão:

- Divisão em fila. É utilizada para reunir conceitos que resultam da aplicação de uma única característica de divisão.
- Divisão em cadeia, princípio aplicado para reunir conceitos gerados pelas subdivisões sucessivas que se sucedem gradativamente desde tópicos genéricos a tópicos concretos.
- Quantidade crescente, aplicado para arranjar conceitos de acordo a uma forma numérica ascendente ou também descendente.
- Divisão alfabética, utilizado para agrupar conceitos nos quais não fica outra alternativa de organização.
- Divisão genética, utilizado para agrupar conceitos de acordo às semelhanças de origem.
- Divisão cronológica ou sequencial, utilizada para agrupar conceitos de acordo a uma sequência de realização das coisas. É aplicado sobretudo em operações nas que intervem pelo geral o elemento humano.

- Divisão evolucionaria, principio similar ao anterior. diferenciando-se unicamente em que este principio é aplicado aos processos biológicos.
- Contiguidade espacial, aplicado para reunir áreas geográficas segundo a sua proximidade.
- Consistência na sequência, aplicado para que conceitos iguais em diferentes pontos do esquema, tenham uma ordenação similar.

Uma vez que se tem definido o que é uma característica de divisão e indicado os tipos de principios que são utilizados para reunir grupos de conceitos, passamos a identificar os nomes dos grupos principais do assunto do café.

4.6 Identificação de categorias

Denominam-se como categorias a os principais grupos de divisão do assunto. Identificam-se aqueles que de melhor forma adaptam-se ao esquema a ser desenvolvido. Esta identificação se fez com base sobretudo nos trabalhos desenvolvidos pelo "Classification Research Group" (CRG) (5), que apresenta as seguintes categorias: Todo ou Produto final; Tipos; Partes; Materiais; Propriedades; Processos; Operações; Agentes; Espaço; Tempo e Forma, e em especial pelo trabalho "Classificação Facetada em Ciência e Solo", relacionado no livro de Vickery (34), cujas categorias são: Tipos de Solos; Estrutura; Constituintes; Propriedades; Processos no Solo; Operações no solo; Técnicas de laboratório e Geral.

Apos de identificadas as categorias, é preciso identificar os grupos menores dentro de cada categoria.

4.7 Identificação de facetas e subfacetas

A reunião de conceitos em grupos e subgrupos dentro de cada categoria denominam-se facetas e subfacetas respectivamente. O agrupamento em facetas e subfacetas é uma operação contínua que se obtém mediante a aplicação de sucessivas características de divisão.

Os conceitos agrupados dentro de quaisquer das divisões do assunto denominam-se Focos.

Tendo sido levantadas as categorias, facetas e subfacetas, a operação seguinte é indicar qual é a ordem hierárquica destas.

4.8 Ordem hierárquica dos grupos

É característico da maioria dos esquemas de classificação facetada a utilização dos termos Categoria e Faceta para indicar as divisões principais do esquema, assim como o emprego dos termos Subfacetas e Focos para divisões menores. No caso do esquema de classificação para café, a ordem hierárquica dos grupos fica formada assim:

Categoria (Divisão principal)
Faceta (Divisão de categoria)
Subfaceta (Divisão de Faceta)
Foco (Divisão de subfaceta)

Uma vez que já se conhecem as identificações das categorias e a ordem hierárquica dos subgrupos dentro destas, o passo a seguir-se é indicar a ordem de citação das categorias.

4.9 Ordem de citação

A adoção de uma ordem de citação força uma abordagem padrão do assunto.

Para o estabelecimento de uma ordem de citação das categorias em café poderia utilizar-se o princípio de concretividade decrescente* que utilizou Ranganathan (29) ou o princípio de utilidade* mencionado por Mills (25). Optou-se pelo princípio de utilidade porquê no caso do café (personalidade do assunto) o Todo tem precedência sobre seus tipos, partes, constituintes, propriedade e processos; e as outras categorias como operações, agentes, espaço, tempo, contribuem a sua melhor compreensão.

Após que estabeleceu-se a ordem em que são mencionadas as categorias, a etapa a seguir é ordenar todas as facetas, subfacetas e focos dentro de cada categoria. Para isto utiliza-se uma ordem de arquivo.

4.10 Ordem de arquivo

A ordem de arquivo ou de intercalação é a etapa que serve para organizar os elementos das categorias seguindo uma sequência vertical.

A ordem de arquivo para este trabalho, emprega-se sob dois níveis:

- A nível de facetas, subfacetas e focos segundo os princípios de divisão aplicados.
- A nível de notação, ou seja seguindo uma sequência gradual.

* Princípio de concretividade decrescente, consiste em citar cada classe refletindo uma ordem na que o mais concreto precede ao mais genérico.

Princípio de Utilidade, ou seja de acordo a um critério de importância para o usuário, onde o produto final (Personalidade do assunto) tem precedência sobre seus processos e operações.

Tendo sido organizados todos os grupos e subgrupos dentro de cada categoria, o seguinte passo é codificá-los por meio de uma notação.

4.11 Notação

A notação é um conjunto lógico de símbolos destinados a representar os conceitos de um esquema de classificação, mostrando a sequência e organização deste, com a finalidade de traduzir em uma linguagem codificada as características dos documentos.

O conjunto de símbolos utilizados em uma notação é conhecido como base notacional; esta deve ser o suficientemente ampla para abranger os conceitos do esquema à vez a inclusão de outros que vjam aparecendo.

Para fins de representação simbólica dos conceitos do esquema utiliza-se uma notação mista de números arábicos e letras.

A base notacional está formada por três classes de dígitos: Números arábicos, letras maiúsculas e letras minúsculas; nestes dois últimos casos não se empregam as letras l e o porque se confundem com os números 1 (um) e 0 (zero).

Trata-se de que a notação tenha qualidades em particular:

- Expressiva, ou seja refletindo a estrutura do esquema, e sobretudo,
- Hospitaleira, é dizer que permita a inclusão de novos assuntos no lugar correto conforme vaja crescendo.

Para indicar as expressões de qualificação, comparação, influência ou efeito, empregam-se os seguintes símbolos de conexão:

- : (Dois pontos) para expressar qualificação de um conceito
- (Hifem) para expressar comparação entre conceitos
- / (Barra) para expressar influência ou efeito de um conceito sobre outro.
- () (Parêntese) para expressar lugar geográfico.

Uma vez que os conceitos estão classificados e ordenados logicamente, a etapa a seguir-se é a formação do índice.

4.12 Índice

Para a formação do índice dos conceitos utilizados no esquema emprega-se o tipo de organização alfabética palavra por palavra. Os conceitos organizam-se junto com seus símbolos notacionais. Nos casos homônimos, colóca-se entre parêntese a explicação. Nos casos de sinónimos utiliza-se o termo "véase" para relacionar o conceito não utilizado ao utilizado.

Após a formação do esquema, é demonstrada a seguir por amostragem a aplicabilidade do esquema descrito acima.

Foram tomados dez títulos de documentos das bibliografias especializadas em café*. Para isto 100 títulos foram escolhidos aleatoriamente, óu seja tomou-se o número 6 e a este foram somándo-se de 10 em 10 assim: 6, 16, 26, 36, etc. Destes 100 títulos tomaram-se 10 casos de documentos que apresentaram maior dificuldade para classifica-los.

Finalmente para melhor compreensão e utilização do esquema, são elaboradas instruções de uso, relacionando-lhes a exemplos específicos.

* Valencia Aristizábal, Germán; Maya Montalvo, Luis Alejandro. Fisiología del café: Resúmenes. Chinchiná (Colombia). Cenicafé, 1977 150 p. (1196 ref. con resúmenes)

Maya Montalvo, Luis Alejandro; Gómez Aristizábal, Alvaro. Resúmenes analíticos de la Revista Cenicafé 1949-1978. Chinchiná (Colombia). Cenicafé, 1980 274 p. (371 ref. con resúmenes)

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. 50 años de investigación de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia 1929-1979. Bogotá, Federacafé, 1980. 304 p. (1527 ref.)

R E S U L T A D O S

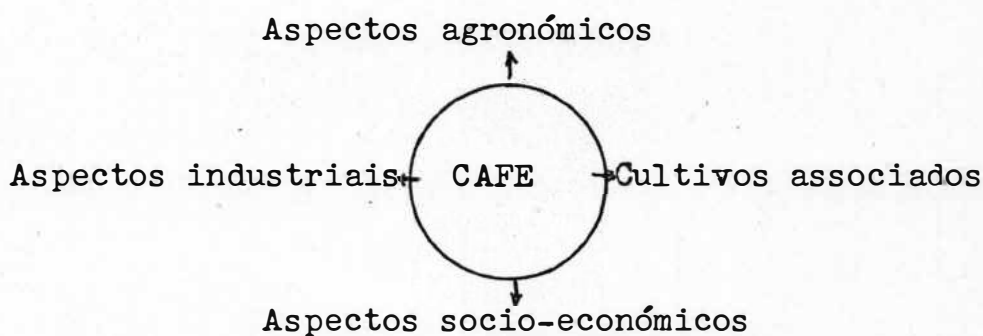
5. RESULTADOS

O resultado concreto deste trabalho é o esquema de classificação facetada para café com seu índice alfabético, que apresentam-se na segunda parte desta dissertação.

Mediante a utilização do método analítico-sintético, logrou-se identificar os conceitos contidos na literatura cafeícola ou relacionada, e organizá-los em grupos homogêneos (categorias, facetas, subfacetat e focos), os quais podem observar-se nas tabelas do esquema de classificação.

Os resultados parciais obtidos, seguindo a mesma sequência da metodologia, são:

- 5.1 De acordo aos itens de assunto dos documentos consultados para a delimitação do tema, os principais aspectos cobertos são:



As áreas que cobrem cada aspecto são as seguintes:

Aspectos Agronômicos:

Botânica	Fisiologia
Biologia	Genética
Morfologia	Citologia

Embriologia	Química e física do café
Bioquímica	Solos
Patologia	Fertilização
Sanidade vegetal	Agroclimatologia
Práticas de cultivo	Biometria
Beneficiamento	

Aspectos industriais:

Armazenamento
Agroindustria
Processamento
Industria animal
Produtos e subprodutos
Equipamentos e ferramentas
Construções agrícolas
Qualidade da bebida
Poluição

Aspectos socio-económicos:

Economia agrícola
Comercio
Sociologia rural
Extensão e educação
Administração
Legislação

- 5.2 Do análise de cerca de 15000 títulos de documentos, obtiveram-se cerca de 3.300 conceitos relacionados com as áreas de delimitação do assunto.
- 5.3 Do agrupamento inicial dos conceitos homogéneos em grandes grupos obtiveram-se listas como a seguinte:

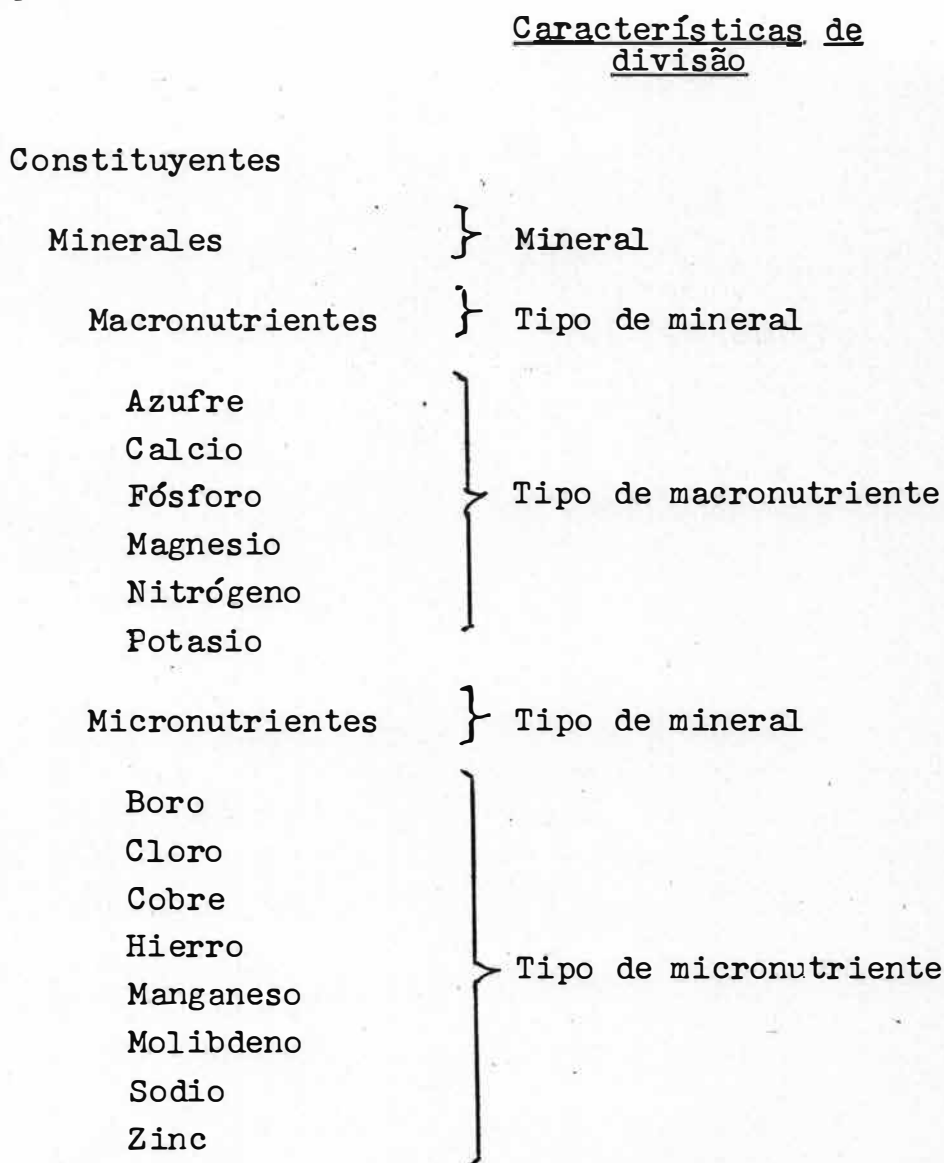
Exemplo:

Títulos de documentos	Conceptos						
-Cultivo de <u>Coffea arabica</u> no Brasil	<u>Coffea arabica</u>	Cultivo	Brasil				
-Some effects of methane residues on coffee	Café			Metano	Residuos	Efecto	
-Essai de stockage de café vert in silos	Café Verde	Almacénamiento				Silos	
-Actividade enzimática da catalasa nas folhas de café caturra	Café Caturra	Hojas		Catalasa			Activ. enzimática
-Control de <u>Hemileia vastatrix</u> en Cafetales de Nicaragua en 1980	Cafetales	Control	Nicaragua				<u>Hemileia vastatrix</u> 1980
-Viabilidad de germinación de semillas de cafetos enfermos	cafeto semilla					enfermo	germinación

5.4 Mediante a aplicação de características de divisão foi possível formar uma sequência de classes coordenadas. Logrou-se reunir os conceitos dentro de cada grupo, depois reagrupá-los dentro de cada subgrupo e divisões deste.

As características de divisão foram aplicadas em forma exaustiva e mutuamente exclusiva, a fim de obter grupos homogêneos de conceitos.

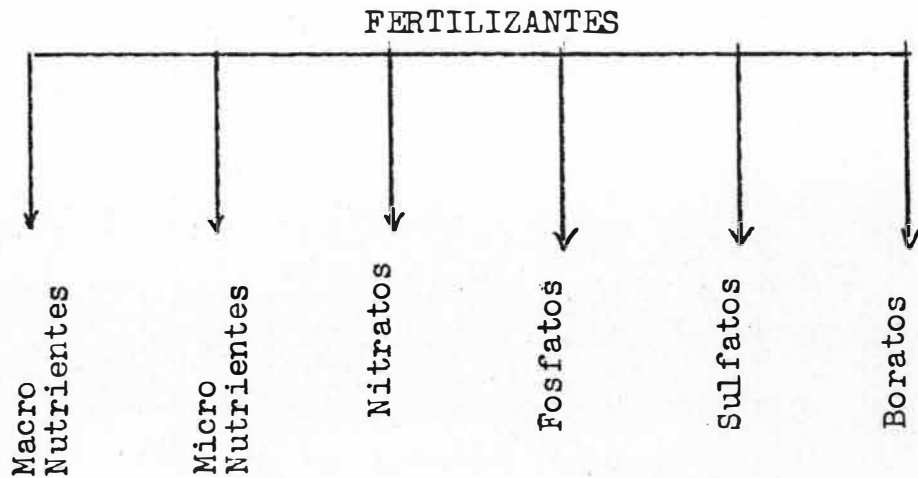
Exemplo:



Os princípios de divisão aplicados são enunciados abaixo:

- Da aplicação de uma única característica de divisão obtém-se como resultado uma divisão em fila de conceitos

Exemplo:



- Da aplicação gradativa e sucessiva de mais de uma característica de divisão obtém-se como resultado uma divisão em cadeia de conceitos.

Exemplo:

Agentes fitosanitarios

Fungicidas

Fungicidas benzénicos

Carbendazin

Babistina

Derosal 20D

Derosal 200

Derosal 60PM

Delsene M

etc.

- Quantidade crescente. Este principio foi aplicado para ordenar conceitos em forma numérica ascendente ou descendente.

Exemplo:

Ramas	Atributos temporales
primarias	mensual
secundarias	bimensual
terciarias	trimestral
etc.	cuatrimestral
	quimestral
	semestral

- Ordem alfabética. Este principio utiliza-se em último recurso para organizar conceitos de igualdade de importância.

Exemplo:

Agentes causantes de enfermedades

Hongos, virus, bacterias

Accidium

Aegerita

Alternaria

Anthostomella coffeae

Armillaria

etc.

Variedades de café

Café Arabusta

Café Borbón

Café Borbón amarillo

Café Botucatu

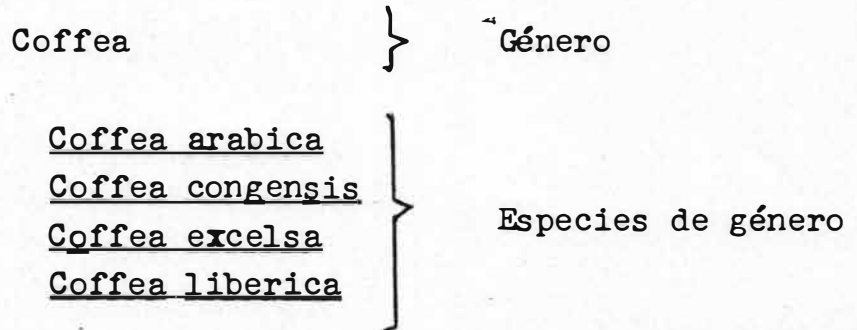
Café Catimor

Café Catuai

etc.

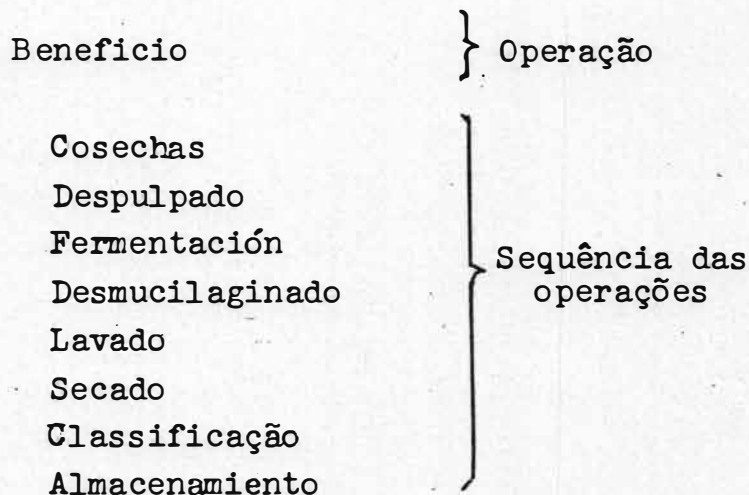
- Ordem genética. Princípio utilizado para ordenar os conceitos que se derivam de um mesmo género, espécie ou variedade.

Exemplo:



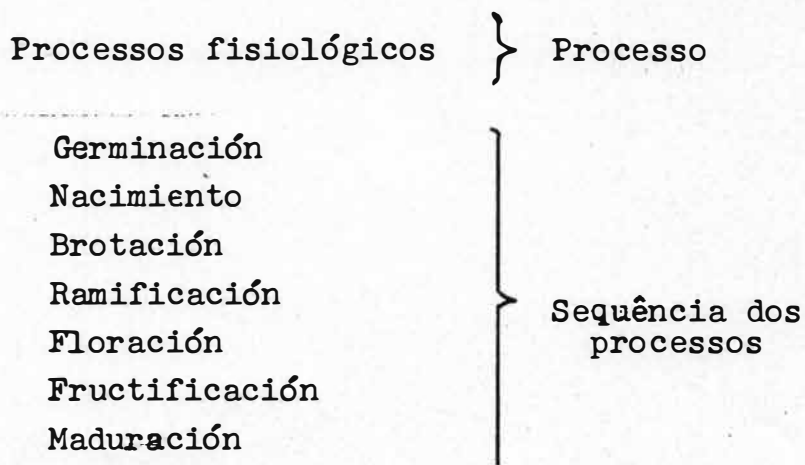
- Ordem cronológica ou sequencial. Este princípio utiliza-se para ordenar os conceitos de acordo à posição no tempo de realização, ou seja segundo uma sequência de realização das coisas ou dos fatos.

Exemplo:



- Ordem evolucionaria, ou seja de acordo a uma sequência de aparecimento dos processos biológicos.

Exemplo:



- Ordem de contiguidade espacial. Principio que se utiliza para reunir áreas geográficas de acordo à sua proximidade.

Exemplo:

América

América del Norte

Canadá

Estados Unidos

México

América Central

Guatemala

El Salvador

Honduras

Nicaragua

Costa Rica

Panamá

- Ordem de consistência na sequência. Mediante a aplicação deste principio consegue-se que os mesmos conceitos em diferentes pontos do esquema organizem-se de uma forma similar.

Exemplo:

Na categoria de Agentes tem-se

Agentes energéticos

Energía

Solar

Eólica

Eléctrica

Atómica

Na categoria de Todo, também tem-se

Agentes energéticos

Energía

Solar

Eólica

Eléctrica

Atómica

- 5.5 As categorias identificadas, baseam-se tanto nas categorias do "Classification Research Group", como nas da "Classificação facetada em Ciência do Solo".

Do "Classification Research Group" selecionam-se as categorias seguintes: Todo; Tipos; Partes; Propriedades; Processos; Operações; Agentes, Espaço, Tempo e Forma de apresentação.

Da "Classificação Facetada em Ciência do Solo", selecionam-se as seguintes: Constituintes; Propriedades; Processos; Operações.

Analisando profundamente as necessidades do assunto, viu-se a necessidade incluir também estas ca-

categorias: Produtos e subprodutos; Equipamentos e ferramentas e Atributos comuns.

Todas as categorias selecionadas reúnem-se em um só grupo, o qual constitui-se no grupo de categorias úteis para agrupar os conceitos no esquema da classificação facetada para café.

Considerando a natureza do assunto cafeeiro, e com a finalidade de indicar uma ordem de importância organizam-se as categorias em uma ordem de citação.

A ordem de citação escolhida é a seguinte:

Todo/Tipos/Partes
Produtos e subprodutos
Constituintes
Propriedade e características
Processos e disciplinas
Operações
Agentes
Equipamentos e ferramentas
Espaço
Tempo
Atributos comuns e subdivisões de forma

Para exemplificar melhor a identificação das categorias e a sua ordem de citação vamos utilizar os mesmos títulos dos documentos do exemplo do ponto (3.3)

Categorías	TÍTULOS	PROYECTOS e INICIATIVAS	CONTRINUTOS	PROBLEMAS	PROCESOS	OPERACIONES	AGENTES	EQUIPAMENTOS	ESPACIO	TIEMPO	ATRIBUTOS
<p>TÍT. documentos</p> <p>-Cultivo de Coffea arabica no Brasil</p> <p>-Some effects of methanone residues on coffee</p> <p>-Essai de stockage de café vert in silos</p> <p>-Atividade enzimática da catalasa nas folhas de café caturrara</p> <p>-Control de Hemileia vastatrix en cafetales de Nicaragua en 1980</p> <p>-Viabilidad de germinación de semillas enfermos</p>	<p>Coffea arabica</p> <p>Café</p> <p>Café Verde</p> <p>Hojas</p> <p>Café</p> <p>Caturra</p> <p>Cafetales</p> <p>Semillas cafetos</p>	<p>residuos</p>	<p>Catalasa</p>	<p>Efectos</p>	<p>Activ. enzim.</p>	<p>Cultivo</p> <p>Almacenamiento</p> <p>Control</p>	<p>Metano</p> <p>Hemileia vastatrix</p>	<p>Silos</p>	<p>Brasil</p> <p>Nicaragua</p>	<p>1980</p>	<p>Enfermo</p>

As denotações destas categorias são:

- Todo, é a personalidade da classificação, que neste trabalho é representada pelo CAFE e eventualmente por outros conceitos com o foco de Todo.
- Tipos, são as classes, géneros, espécies, variedades, introduções, progénies do café.
- Partes, são os componentes orgânicos do todo.

Exemplo:

CAFE	}	Todo
Coffea	}	Género
<u>Coffea arabica</u>	}	Especies
<u>Coffea congensis</u>		
<u>Coffea congesta</u>		
<u>Coffea dewevrei</u>		
<u>Coffea liberica</u>		
etc.		
Café arabusta	}	Variedades
Café Borbón		
Café Catimor		
Café Caturra		
Café Chinchiná		
Cafeto	}	Todo
Sistema aéreo	}	Parte
Tallo	}	Partes da parte
Ramas		
Hojas		
Flores, etc.		

- Produtos e subprodutos. Esta categoria de conceitos está intimamente ligada à categoria de Todo/Tipos/Partes, pois constitui, como o seu nome o diz, os produtos e subprodutos tanto do café como de outros cultivos associados ao café.

Exemplos:

Productos del café

Bebida
Café liofilizado
Café molido
Café tostado
Café soluble
etc.

Subproductos del café

Aceite
Gas metano
Enzimas
Levaduras
Abonos
etc.

- Constituintes. Os conceitos desta categoria representam os componentes biológicos, minerais, químicos e físicos tanto do Todo/Tipos/Partes, como dos Produtos e subprodutos, e também dos Agentes quando se desempenham na categoria de Todo.

Exemplos:

Componentes Químicos

Acidos

Acido palmítico
Acido esteárico
Acido linoleico
Acido cafetánico

Alcaloides

Cafeina
Alantoina

Teobromina

Sacarosa

etc.

Carbohidratos

Almidón

Rafinosa

Sacarosa

Glucosa

etc.

Enzimas

Fenoles

Oxidasa

Catalasa

etc.

- Propiedades e características. Esta categoria está constituída pelos conceitos que denotam qualidades intrínsecas do Todo, Tipos, Partes, Produtos, Subprodutos, Constituintes.

Exemplo:

Características Químicas

Acidéz

Alcalinidad

Neutralidad

Fertilidad

Residualidad

Valor fertilizante

etc.

Enfermedades

Aracnosis

Antracnosis

Derrite

Gotera

Koleroga

etc.

- Processos. A categoria dos processos está formada pelos conceitos que denotam atividades ou reações próprias do Todo/Tipos/Partes, Produtos, Subprodutos e Constituintes, como também dos agentes quando desempenham as funções de Todo.

Exemplo:

Fisiología
Procesos fisiológicos
Germinación
Nacimiento
Crecimiento
Ramificación
Floración
Fructificación
Maduración
etc.

- Operações. Os conceitos que formam esta categoria são aqueles que denotam uma ação, na qual intervem geralmente o elemento humano.

Exemplo:

Practicas de cultivo
Almácigo
Siembra
Transplante
Fertilización
Podas
etc.

Beneficio
Cosecha
Despulpado
Fermentación
Desmucilaginado
Lavado
Secado, etc.

- Agentes. Esta categoria está composta pelos conceitos que representam meios para que as ações se realizem.

Exemplo:

Factores ambientales

Aire

Viento

Agua

Niebla

Rocío

Lluvia, etc.

Fungicidas

Fungicidas cúpricos

Cupravit azul

Kocide azul

Kocide 35

Kocide 101.

Orthozincol

etc.

Entretanto esta categoria pode desempenhar a função de Todo, quando seus conceitos são objeto de estudo principal. Assim o conceito Solo é essencialmente um agente para o cultivo do café; mas um documento por exemplo sobre "Análisis das características químicas do solo", terá Solo como objeto de estudo principal na categoria Todo.

- Equipamentos e ferramentas. A categoria destes conceitos é praticamente uma continuação da categoria dos Agentes. Está formada pelos conceitos que se encaixam dentro da denotação de instrumentos e materiais mecânicos.

Exemplo:

Equipos de almacenamiento

Almacenes

Fosas

Silos

etc.

Equipos de procesamiento

Molinos

Trilladoras

Tostadoras

etc.

- Espaço. Os conceitos desta categoria representam os lugares geográficos (países e regiões)

Exemplo:

América del Sur

América del Sur (parte Septentrional)

Guayanas

Venezuela

Colombia

Ecuador

América del Sur (Parte Meridional)

Perú

Bolivia

Chile

Argentina

Brasil

Uruguay

Paraguay

- Tempo. Esta categoría está formada pelos conceitos que representam transcurso no tempo, ou seja as datas em que realizam-se as atividades.

Exemplo:

1906 1982

1961 1983

1972 etc.

- Atributos comuns e subdivisões de forma. Os atributos comuns estão formados pelos conceitos que representam os adjetivos qualificativos.

Exemplo:

Atributos de tamaño

alto
bajo
pequeño
grande
etc.

Atributos de temperatura

caliente
templado
frio
helado
etc.

As subdivisões de forma representam a forma de apresentação bibliográfica dos documentos.

Exemplo:

Forma bibliográfica

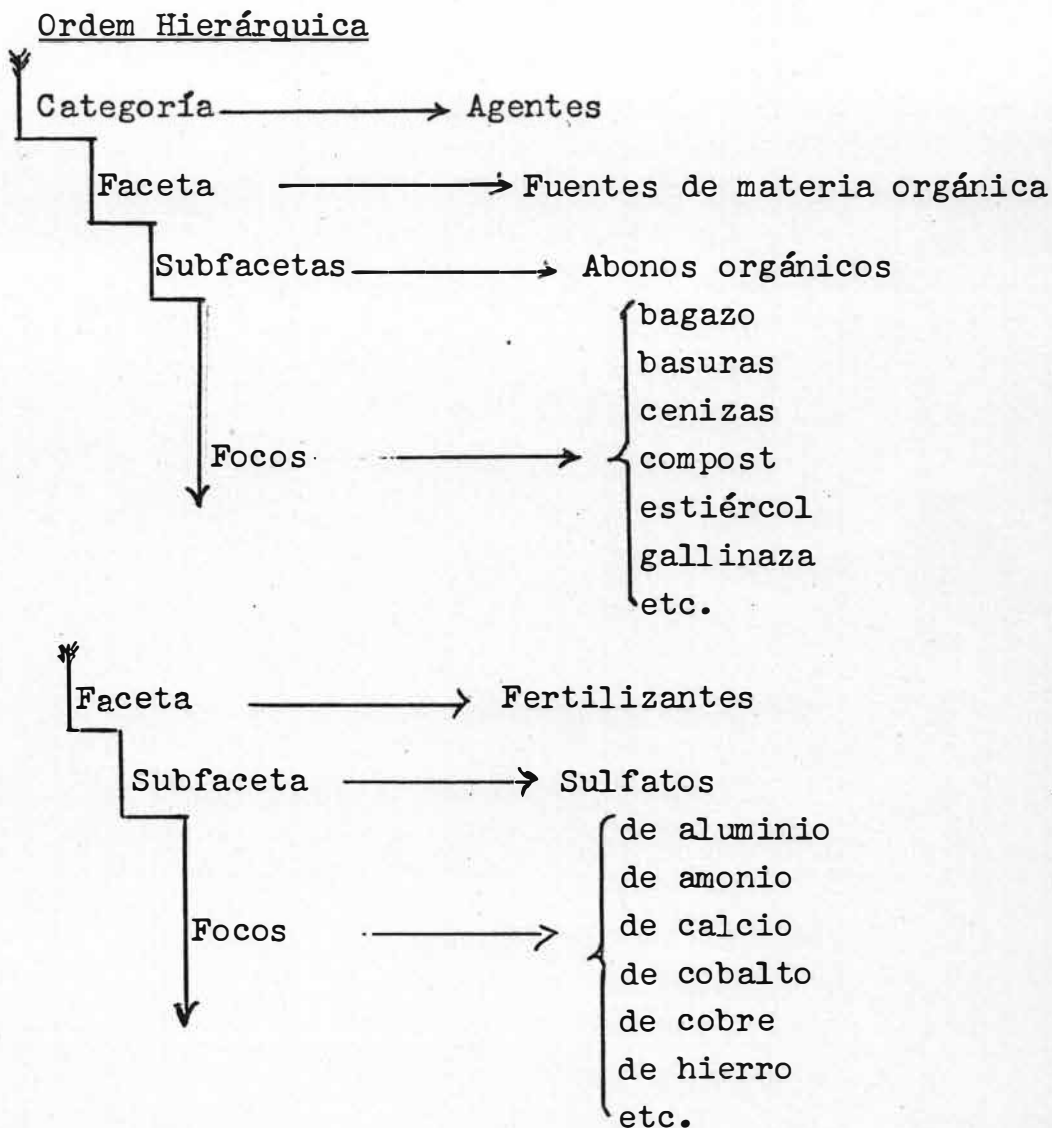
almanaques
manuales
bibliografías
atlas
diccionarios
índices
directorios
etc.

Esta categoría de conceitos está planejada a funcionar de uma forma livre sem obedecer a uma ordem estabelecida de citação. Estes conceitos

podem juntar-se a qualquer outro conceito das outras categorías com a finalidade de especificá-lo, assim:

Cafeto alto
Cafetal grande
Bebida caliente
etc.

5.6 Do estabelecimento da ordem hierárquica obtêm-se uma organização interna e gradativa dos grupos.
Exemplo:

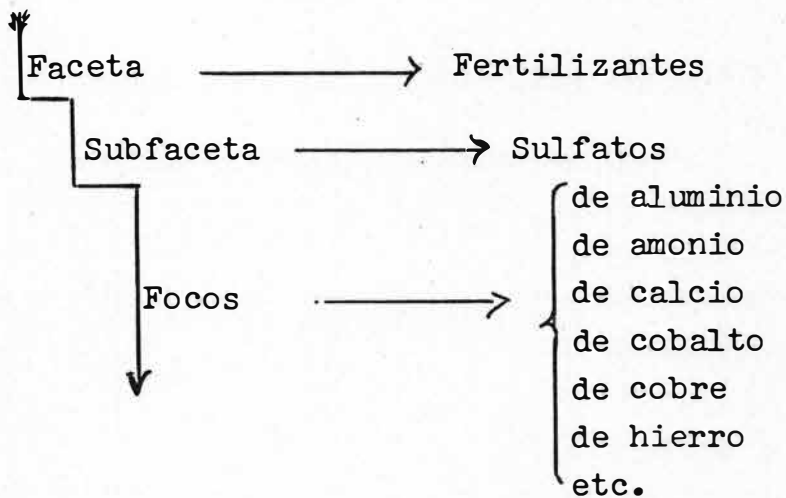
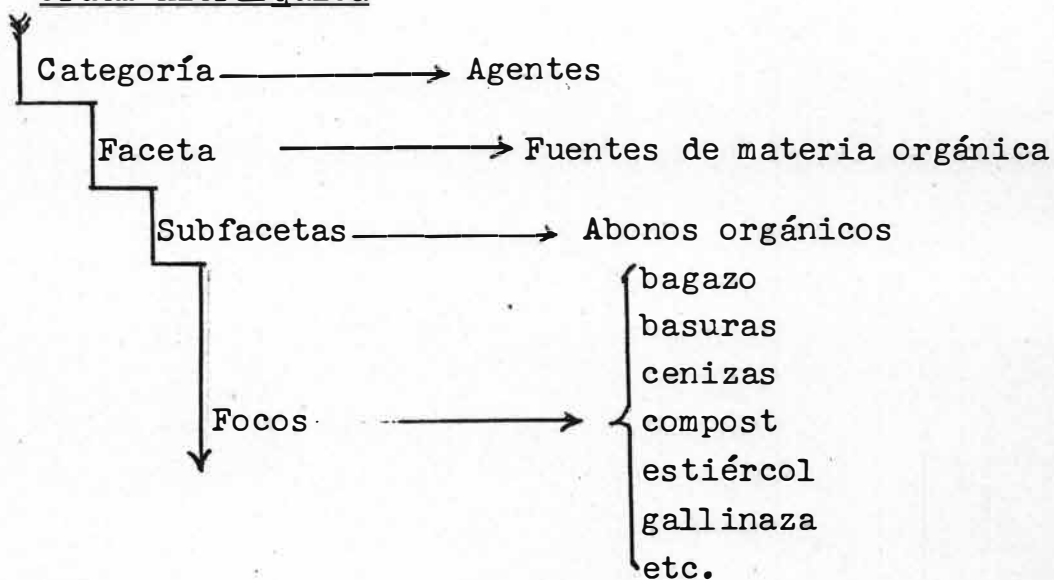


podem juntar-se a qualquer outro conceito das outras categorías com a finalidade de especificá-lo, assim:

Cafeto alto
Cafetal grande
Bebida caliente
etc.

5.6 Do estabelecimento da ordem hierárquica obtêm-se uma organização interna e gradativa dos grupos.
Exemplo:

Ordem Hierárquica

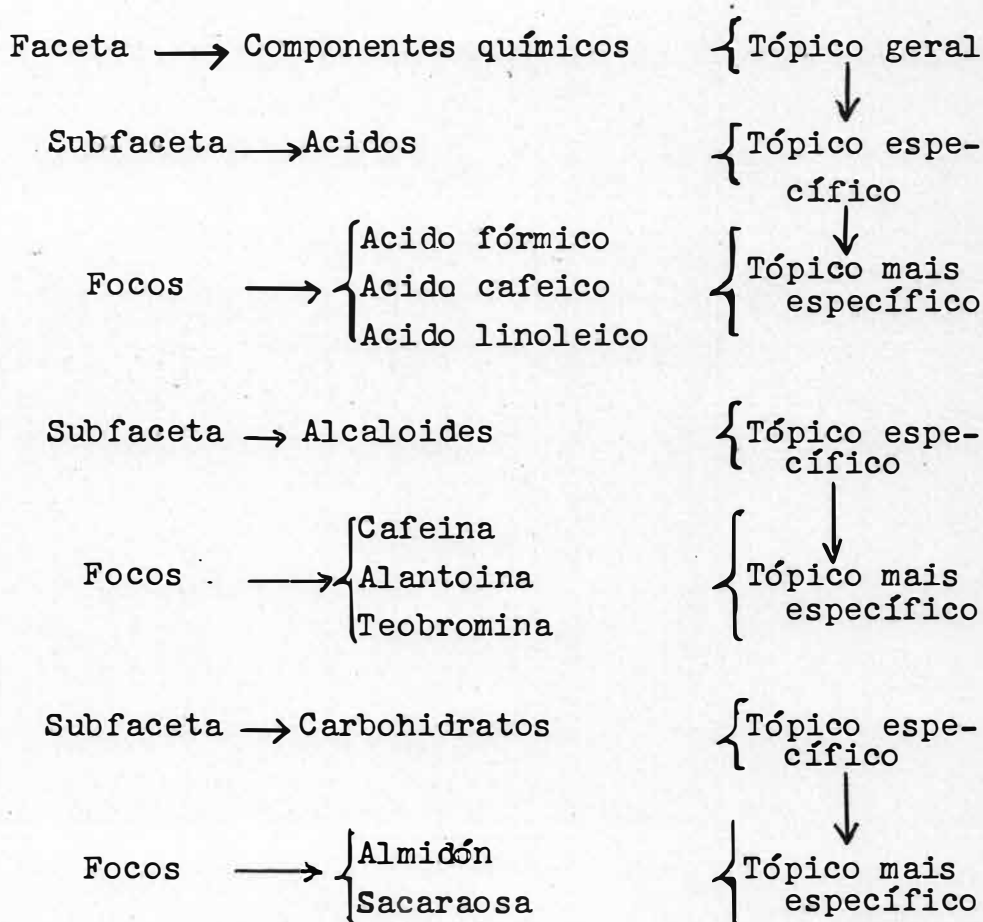


5.7 Com a utilização de uma ordem de arquivo, ordenam-se os elementos do esquema de classificação com as suas respectivas notações, tratando de conseguir uma sequência vertical do geral ao particular.

Os dois níveis em que aplica-se esta ordem da os seguintes resultados

- A nível de facetas, subfacetas e focos, obtêm-se o propósito de ordenação do geral ao particular.

Exemplo:



- A nível de notação. Com a utilização de números arábicos para representar as categorias, letras maiúsculas para as facetas e minúsculas para as subfacetas e focos, logra-se que a ordem de arquivo dentro da notação tenha uma organização sequencial vertical.

Exemplo:

7	Constituyentes
7B	Componentes minerales
7Ba	Macronutrientes
7Baa	azufre
7Bab	calcio
etc.	

- 5.8 Notação. Utiliza-se uma notação mista, composta de números e letras.

A base notacional está formada por números arábicos, letras maiúsculas e letras minúsculas, nestes dois últimos casos, não se usam as letras l e o, porque se confundem com os números 1 (um) e 0 (zero) respetivamente.

A assignação destes símbolos fica assim:

Números	1-9	Categorias
Letras maiúsculas (excepto <u>L</u> e <u>O</u>)	A-Z	Facetas
Letras minúsculas (excepto <u>l</u> e <u>o</u>)	a-z	Subfacetas
Números entre paréntese	(1-5)	Espaço
Números	01-9999	Tempo

As categorias distinguem-se pelas seguintes notações:

9	Todo/Tipos/Partes
8	Produtos e subprodutos
7	Constituintes
6	Propriedades e características
5	Processos e disciplinas
4	Operações
3	Agentes
2	Equipamentos e ferramentas
1	Livre para expansão do esquema
(1-5)	Espacio
01-9999	Tempo

A extensão máxima da notação de um conceito é de 4 ~~símbolos~~ dos quais o primeiro corresponde à categoria, o segundo à faceta, o terceiro à subfaceta e o quarto ao foco.

Exemplos de conceitos com notações dentro de cada categoria:

9Cfa	→ Flores	→	Todo/Tipos/Partes
8Aab	→ Café liofi-	→	Producto
	lizado	→	
7Cgj	→ Glucosa	→	Constituinte
6Apz	→ Mancha bac-	→	Característica
	teriana	→	
5Fai	→ Floración	→	Processo
4Af	→ Cultivo	→	Operação
3Dga	→ Sulfato de	→	Agente
	aluminio	→	
2Bf	→ Secadores	→	Equipamento
(437)	→ Brasil	→	Espaço
1983	→ En 1983	→	Tempo
:be	→ Adulto	→	Atributo común

A adoção deste tipo de notação, permitiu conseguir estas qualidades

- Expressiva, ou seja que reflète a estrutura do esquema.

Exemplo:

3	Agentes	Categorías
3C	Fuentes de materia orgánica	Facetas
3Ca	Abonos orgánicos	Subfacetas
3Caa	Bagazo	
3Cab	Basuras	Focos
3Cac	Cenizas	
	etc.	

Segundo este exemplo a estrutura da notação é similar à estrutura dos conceitos.

- Hospitaleira, ou seja que permita a intercalação de novos assuntos.

Exemplo:

3	Agentes
3D	Fertilizantes
3Dd	Nitratos
3Dda	de amonio
3Ddb	de calcio
3Ddc	de potasio
3Ddd	de sodio
3De	Fosfatos

Neste exemplo, depois de 3Ddd, existe a possibilidade de expansão de e-z, para intercalar outros nitratos.

- A utilização de símbolos de conexão, permite a expressão das seguintes relações e em esta ordem de citação:

: (dois pontos) emprega-se para anteceder aos adjetivos qualificativos ou atributos comuns, como também aos determinantes ou subdivisões de forma.

Exemplo:

CAFE CATURRA VIEJO
 9Beh :bf
 9Beh:bf

- (hifem) aplicado para expressar comparação entre conceitos.

Exemplo:

CAFE CATURRA comparado con CAFE ARABUSTA
 9Beh 9Beb
 9Beh-9Beb

- / (barra) emprega-se para indicar influência, efeitos de um conceito em outro.

Exemplo.

Efectos del sol en Café Caturra

CAFE CATURRA efecto del SOL
 9Beh / 3Aba
 9Beh/3Aba

- () (parêntese) utiliza-se para indicar lugares geográficos.

Exemplo:

CAFE CATURRA en BRASIL
9Beh (457)

9Beh(457)

- Seguindo o principio de organização alfabética palavra por palavra, ordena-se o índice alfabético do esquema relacionando conceitos com os seus símbolos notacionais às tabelas do esquema.

Exemplo:

BHC 3Kgc
Babistin 3Jeb
Babosas
 véase
 Dullinius
Bachunalandia (356)
Bacillus 7Fbc
Bacillus cafeicola . . . 3Fbd

- Para demonstrar a aplicabilidade do esquema, classificam-se 10 exemplos de títulos de documentos que apresentaram maior dificuldade por sua complexidade.

Os conceitos resultantes do análise dos títulos são relacionados com suas subfacetas, facetas e categorias correspondentes para demonstrar as relações hierárquicas.

- Exemplos de documentos classificados e analisados

1. Some effects of methane residues on coffee

CAFETO efecto de METANO
 ↓ ↓ ↓
todo / agente
9Aa 3Pae

9Aa/3Pae

9A Café
9Aa cafeto

3P Agentes tóxicos y adulterantes
3Pa tóxicos
3Pae metano

2. Adubação de café Mundo Novo

CAFE MUNDO NOVO . FERTILIZACION
 ↓ ↓
tipo operación
9Bey 4Ag

9Bey4Ag

9B Tipos de café
9Be variedades
9Bey Café Mundo Novo

4A Prácticas de Cultivo
4Ag Fertilización

3. Essai de stockage de café vert in silo

CAFE VERDE . ALMACENAMIENTO . SILOS
 ↓ ↓ ↓
Tipo operación agente
9Brq 4Dj 2Dc

9Brq4Dj2Dc

9B Tipos de café
9Br Variedades comerciales
9Brq Café Verde

4D Beneficio
4Dj almacenamiento
2D Equipos de almacenamiento
2Dc silos

4. El lavado del café (granos)

<u>GRANOS</u>	<u>LAVADO</u>
parte	operación
9Cib	4Df

9Cib4Df

9C Partes físicas
9Ci Sistema aéreo
9Cib granos

4D Beneficio
4Df lavado

5. Plant lipids: coffee liberica lipids

<u>COFFEA LIBERICA</u>	.	<u>LIPIDOS</u>
tipo		constituyentes
9Bam		7Cp

9Bam7Cp

9B Tipos de café
9Ba especies
9Bam Coffea liberica

7C Componentes químicos
7Cp lípidos

6. Substances polifenoliques du café vert et du café roti

<u>CAFE VERDE</u>	.	<u>CAFE TOSTADO</u>	.	<u>POLIFENOLES</u>
tipo		producto		constituyentes
9Brq		8Aae		7Cic

9Brq8Aae7Cic

- 9B Tipos de café
- 9Br Variedades comerciales
- 9Brq Café Verde

- 8A Productos
- 8Aa Productos del café
- 8Aae Café tostado

- 7C Componentes químicos
- 7Ci enzimas
- 7Cic polifenoles

7. Visual scoring of starch in Coffea arabica. II starch in bearing and nonbearing branches

<u>COFFEA ARABICA</u>	•	<u>RAMAS</u>	•	<u>ALMIDON</u>	•	<u>ANALISIS</u>
tipo		parte		constit.		operación
9Bab		9Cba		7Cga		4Fa

9Bab9Cba7Cga4Fa

- 9B Tipos de café
- 9Ba especies
- 9Bab Coffea arabica

- 9C Partes físicas
- 9Cb Sistema aéreo
- 9Cba ramas

- 7C Componentes químicos
- 7Cg Carbohidratos
- 7Cga almidón

- 4F Métodos de análisis
- 4Fa análisis

8. Nota preliminar sobre a actividade enzimática da catalasa nos tecidos foliares de Coffea arabica

<u>COFFEA ARABICA</u>	<u>HOJAS</u>	<u>TEJIDOS</u>	<u>CATALASA</u>	<u>ACT. ENZ.</u>
tipo	parte	parte	constit.	proceso
9Bab	9Cea	9Cs	7Cih	5Maa

9Bab9Cea9Cs7Cih5Maa

- 9B Tipos de café
- 9Ba especies
- 9Bab Coffea arabica

- 9C Partes físicas
- 9Ce Sistema aéreo
- 9Cea hojas

- 9C Partes físicas
- 9Cs tejidos

- 7C Componentes químicos
- 7Ci enzimas
- 7Cih catalasa

- 5M Enzimología
- 5Ma procesos enzimáticos
- 5Maa actividad enzimática

9. Influencia de la aplicación de fungicidas na qualidade da bebida do café.

<u>BEBIDA</u>	<u>CALIDAD</u>	influencia de	<u>FUNGICIDAS</u>
Prod.	prop.	/	agente
8Aaa	6Ega		3Ja

8Aaa6Ega/3Ja

- 8A Productos
- 8Aa Productos del café
- 8Aaa Bebida

- 6E Características técnicas
- 6Eg Propiedades cualitativas
- 6Ega calidad

3J Productos fitosanitarios
 3Ja Fungicidas

10. Effect coffee yield, shade and varieties on size of coffee beans

<u>GRANOS</u> , parte	<u>TAMAÑO</u> , prop.	efecto de /	<u>VARIETADES</u> , tipo	<u>PRACT. de CULT.</u> operación
9Cib	6Bjg		9Be	4A
				<u>SOMBRA</u> agente
				3Abc

9Cib6Bjg9Be4A3Abc

9C Partes físicas
 9Ci Sistema aéreo
 9Cib granos

6B Propiedades fisicoquímicas
 6Bj propiedades físicas
 6Bjg tamaño

9B Tipos de café
 9Be Variedades

4A Prácticas de cultivo

3A Factores ambientales
 3Ab Factores luminosos
 3Abc Sombra

Instruções de uso. Para a utilização deste esquema se dá a continuação, em forma geral a sequência dos passos a seguir-se para a classificação de um documento:

- a. Analisar o documento e identificar os conceitos existentes.
- b. Identificar as categorias a que pertencem os conceitos encontrados.
- c. Organizar os conceitos na ordem de citação estabelecida.
- d. Identificar o símbolo de notação para cada conceito usando o índice de esquema e verificar os conceitos encontrados com as suas notações no esquema de classificação.
- e. Identificar e usar os símbolos de conexão para os casos em que haja necessidade de utilizá-los.
- f. Mediante síntese da notação e aplicando a ordem de citação, formar o símbolo notacional que representa o documento.

Nota: Nos casos em que existe uma relação de influência ou efeito, citar em primeiro lugar os conceitos influenciados ou afetados, seguidos dos conceitos afetantes.

A seguir dois exemplos de títulos de documentos sobre café, com a sequência dos passos a seguir-se para efetuar a classificação:

- 1- Some effects of methane residues on coffee (cafeto)

Passos a seguir-se:

- a. Analisar o documento e identificar os conceitos existentes:

EFFECTO, . METANO, CAFETO

- b. Identificar as categorias às que pertencem os conceitos:

efecto = símbolo de conexão
metano = agente
cafeto = todo

- c. Ordenar os conceitos de acordo à ordem de citação estabelecida:

CAFETO efecto de METANO

- d. Identificar os símbolos notacionais no índice, e verifica-los nas tabelas do esquema:

CAFETO efecto de METANO
todo agente
9Aa 3Pae

- e. Identificar os símbolos de conexão

CAFETO efecto de METANO
todo / agente
9Aa 3Pae

- f. Mediante síntese formar o símbolo notacional:

CAFETO efecto de METANO
todo / agente
9Aa 3Pae

9Aa/3Pae

- 2- Nota preliminar sobre a actividade enzimática da catalasa nos tecidos folhares de Coffea arabica

Passos a seguir-se:

- a. Analisar o documento e identificar os conceitos existentes:

ACTIVIDAD ENZIMATICA, CATALASA, TEJIDOS, HOJAS
COFFEA ARABICA

- b. Identificar as categorias às que pertencem estes conceitos:

Actividad enzimática = (Processo)

Catalasa = (Constituintes)

Tejidos = (Partes)

Hojas = (Partes)

Coffea arabica = (Todo)

- c. Ordenar os conceitos de acordo à ordem de citação estabelecida:

<u>COFFEA ARABICA.</u>	<u>HOJAS.</u>	<u>TEJIDOS.</u>	<u>CATALASA.</u>	<u>ACT. ENZ.</u>
tipo	parte	parte de partes	constit.	proces.

- d. Identificar os símbolos notacionais no índice e verifica-los nas tabelas do esquema:

<u>COFFEA ARABICA;</u>	<u>HOJAS.</u>	<u>TEJIDOS.</u>	<u>CATALASA.</u>	<u>ACT. ENZ.</u>
todo	parte	parte de partes	constit.	proces.
9Bab	9Cea	9Cs	7Cih	5Maa

- e. Identificar os símbolos de conexão:

Para este caso não precisa.

- f. Mediante síntese formar o símbolo notacional

<u>COFFEA ARABICA.</u>	<u>HOJAS.</u>	<u>TEJIDOS.</u>	<u>CATALASA.</u>	<u>ACT; ENZ.</u>
todo	parte	parte de partes	constit.	proces.
9Bab	9Cea	9Cs	7Cih	5Maa

9Bab9Cea9Cs7Cih5Maa

C O N C L U S I O E S

6. CONCLUSÕES

Considerando o objetivo principal deste trabalho, a elaboração de um esquema de classificação facetada para a literatura do café, o resultado concreto é o esquema propriamente dito, e as conclusões representam uma reflexão sobre os procedimentos adotados e os resultados obtidos.

A construção de um esquema de classificação desta natureza implica em conhecimentos tanto da teoria da classificação como do assunto a ser classificado. O presente trabalho deriva-se de sete anos de experiência do autor na análise da informação cafeícola no "Centro Nacional de Investigaciones de Café".

O primeiro passo na construção do esquema de classificação facetada para a literatura sobre o café foi a delimitação do assunto. A delimitação do assunto CAFE foi difícil, já que uns itens relacionam-se com outros e estes por sua vez com outros e assim em diante, chegando um momento no qual perde-se a noção de onde pode ser o limite desse assunto. Além disso quando se fixam determinados limites, surge a incerteza de que se pode estar deixando de lado tópicos que poderiam ser importantes para o assunto.

O método utilizado para a delimitação do assunto no presente esquema, foi o da Garantia Literária.

Com base na garantia literária para a definição do assunto, o processo seguinte foi a identificação dos con-

ceitos na literatura especializada, não só do núcleo do assunto como também da periferia. Quando realizou-se a análise, a consulta dos títulos dos documentos não foi suficiente, já que estes muitas vezes são genéricos, faltando-lhes precisão, por esta razão em alguns casos foi indispensável a análise dos resumos, e na deficiência destes, também a consulta aos próprios textos.

Em decorrência de que na literatura os tópicos do assunto não são tratados com homogeneidade no concernente à terminologia, apresentaram-se problemas de ambigüidade, sinonímia, tradução e polisemia. A solução destes problemas encontrou-se na normalização desta terminologia, logrando-se assim obter um nível de consistência nos conceitos. Esta normalização não seria possível ser alcançada, se não fosse fundamentada na autoridade de conceituadas fontes de referência sobre o assunto.

Se foi difícil a normalização da terminologia, não foi menos o agrupamento dos conceitos. Tentou-se primeiramente agrupá-los mediante as categorias utilizadas por Ranganathan (Personalidade, Matéria, Energia, Espaço e Tempo), mas surgiram as incertezas de colocação de conceitos, pelo que optou-se por algumas Categorias empregadas pelo "Classification Research Group" e por Vickery no seu trabalho "Classificação Facetada em Ciência do Solo"; estas categorias foram: Todo/Tipos/Partes; Constituintes; Propriedades; Processos; Operações; Agentes; Espaço; Tempo e Forma de apresentação. Mas o assunto CAFE tem outros aspectos que não estavam representados nestas categorias e que são de importância para o assunto. Por esta razão decidiu-se pela inclusão das categorias: Produtos e Subprodutos; Equipamentos e Ferramentas, e uma categoria de atributos que pudesse juntar-se a qualquer conceito das outras

categorias sem deturpar a sua ordem de citação.

Estabelecidas as categorias do esquema, o procedimento seguinte foi a organização interna dos conceitos dentro de cada categoria. Nesta etapa ocorreu que um mesmo conceito podia ser objeto de estudo partindo de diferentes ângulos, apresentando-se assim dificuldades no agrupamento de conceitos de tal forma que respondessem adequadamente tanto à análise como à síntese. Assim surgiu a necessidade de se analisar o assunto visando as diversas possibilidades de desempenho dos conceitos nas diferentes categorias que eles pudessem ser incluídos. Para isto tentou-se a aplicação de várias características de divisão e princípios de integração até chegar a um que agrupasse os conceitos homogêneos em forma unívoca. Nessas tentativas de aplicação de diferentes princípios viu-se que realmente certos conceitos podiam funcionar indistintamente em mais de uma categoria, como é o caso de conceitos temporais, que quando têm denotação de duração contínua incluem-se na categoria de Atributos Temporais, e quando têm denotação de duração alternada incluem-se na categoria de Tempo. Assim nos exemplos "Fertilización mensual del cafeto", "Crecimiento mensual del cafeto", o conceito Tempo tem significado diferente, no primeiro caso tem a denotação de ser cada mês e no segundo caso de ser durante um mês. O mesmo caso acontece com os conceitos que podem desempenhar-se em ocasiões como Constituintes, em outras como Agentes e em outras como Todo.

Já definidos os grupos e os subgrupos de conceitos mediante a aplicação de características de divisão, um ponto importantíssimo e básico foi a determinação da ordem de citação das categorias, de tal forma que refletisse a abordagem e a filosofia do assunto. A ordem de ci-

tação escolhida para este assunto, foi o produto da experiência de diferentes formas de citar, até chegar a uma que permitiu indicar a seqüência das categorias, segundo uma ordem de utilidade para as necessidades de classificação dos assuntos compostos do café e a sua recuperação.

Uma vez que a ordem de citação foi estabelecida mediante o princípio de utilidade, a fase seguinte foi a codificação dos conceitos mediante uma notação. É muito conhecida a frase de que uma boa notação não melhora um esquema de classificação, mas uma má notação pode arruinar um excelente esquema de classificação.

Em esquemas de classificação é possível a utilização de uma notação pura ou mista.

No presente esquema optou-se pela notação mista porque a combinação de símbolos que ela permite, adequa-se melhor às características de um esquema de classificação facetada. Decidiu-se que as categorias estariam representadas pelos dígitos 0-9, já que estes eram suficientes para identificar as categorias deste assunto. Utilizou-se o alfabeto romano tanto maiúsculo como minúsculo na codificação das facetas, subfacetas e focos, já que estes grupos são numerosos e os 26 caracteres deste alfabeto permitem uma maior representação. Optou-se que a qualidade Hospitalidade prevalecesse sobre as outras qualidades da notação com a finalidade de garantir a atualização e expansão do esquema. Assim este tipo de notação garante uma lógica de representação para este esquema de classificação em particular.

Todo esquema de classificação deve acompanhar o desen-

volvimento do assunto; este acompanhamento só pode estar garantido se o esquema for flexível, e esta qualidade é característica dos esquemas facetados de classificação. Por outro lado, o desenvolvimento do esquema só pode ser demonstrado e garantido pelo seu uso, o teste final de sua aplicabilidade e utilidade.

B I B L I O G R A F I A

7, BIBLIOGRAFIA CONSULTADA E CITADA

1. BARBOSA, A. P. Classificações facetadas. Ciências da Informação (Bras11) 1(2):73-81. 1972.
2. BAUNER, J, S. Teoría da aprendizagem; proposições gerais. Rio de Janeiro, IBICT, sf. 5p,
3. CAMPOS, A. A teoria das classificações analítico-sintéticas, ou facetadas, e a sua influência sobre a reforma da Classificação Decimal Universal (CDU). Revista de Biblioteconomia de Brasilia (Brasil). 3(1):23-36. 1975.
4. CAMPOS, A. O processo classificatorio como fundamento das linguagens de indexação. Revista de Biblioteconomia de Brasilia (Brasil). 6(1):1-8. 1978.
5. CLASSIFICATION RESEARCH GROUP. Library Association Record. 55(6):178-9. 1953.
6. COATES, E. J. .CRG proposals for new general classification; some problems of a General Classification Scheme. Reports. London June 1963. London, The Library Association, 1964. p. 43.
7. COATES, E. J.; NICHOLSON, I. British Technology Index; a study of the application of computer typesetting to index production In: Cox, NMS; GROSE, M. W. Organization and Handling of bibliographic record by computers. London, Criel Press, 1967. p. 167-178.

8. DAHLBERG, I. Fundamentos teórico-conceituais da classificação. Revista de Biblioteconomia de Brasilia. 6(1):9-21. 1978.
9. DAHLBERG, I. Teoria do conceito. Ciencia da Informacao (Brasil) 7(2):101-107. 1978.
10. DAHLBERG, I. Teoria da classificacao ontem e hoje. In: CONFERENCIA BRASILEIRA DE CLASSIFICACAO BIBLIOGRAFICA. Rio de Janeiro, 12-18 de setembro 1976. Rio de Janeiro, IBICT/ABDF, 1979, p. 352-370.
11. DOBROWOLSKI, Z. Notational system with short symbols. In: CLASSIFICATION RESEARCH; proceedings of the Second International Study Conference. Elsinore, 14-18 Sept. de 1964. Copenhagen, Nunksgaard, 1965. p. 131-151.
12. FOSKETT, D. J. Classificacao. In: ASHWORTH, W. Manual de bibliotecas especializadas e de servicos de informacao, 2. ed. Lisboa, Fundacao Calouste Gulbenkian, 1981. p.89-158.
13. FOSKETT, D. J. Facet analysis. In: Encyclopedia of Library and Information Science, New York, Marcel Dekker, 1972. vol. 8. p. 338-46
14. FOSKETT, A. C. Notation and alphabetical index. In:_____ The subject approach to information. 4. ed. London, Clive Bingley, 1982. p. 188-212; 213-218.
15. FOSKETT, D. C. Systematic arrangement. In:_____ The subject approach to information. 4. ed. London, Clive Bingley, 1982 p.150-175.

16. FOSKETT, D. J. The theory of integrative levels and its relevance to the design of information systems. *Aslib Proceedings* 30(6): 202-208. 1978.
17. GARDIN, J. C. Document analysis and linguistic theory. *Journal of Documentation*. 29:137-168. 1973.
18. GARDIN, J. C. Free classifications and faceted classifications: their exploration with computers In: INTERNATIONAL STUDY CONFERENCE ON CLASSIFICATION RESEARCH. 2. Proceedings. Elsinore, Dinamarca, 1965. p. 161-168.
19. GROLIER, E. de A study of general categories applicate to classification and coding in documentation. Paris, Unesco, 1962. 248 p.
20. KREMER, J. M. A necessidade de se conhecer o assunto para classificar corretamente- especialização. In: CONFERÊNCIA BRASILEIRA DE CLASSIFICAÇÃO BIBLIOGRAFICA. Anais. Rio de Janeiro, 12-17 de set. 1976. Rio de Janeiro, IBICT/ABDF 1979. p.428-432.
21. LANGRIDGE, D. Classificação: abordagem para estudantes de biblioteconomia, Rio de Janeiro, Interciência, 1977. 126p.
22. LIMA, M. L. de A.; MELLO, M. F. de. Programas de ensino da classificação; teoria e filosofia. In: CONFERÊNCIA BRASILEIRA DE CLASSIFICAÇÃO BIBLIOGRAFICA. Anais. Rio de Janeiro, 12-17 Set. 1976. Rio de Janeiro, IBICT, 1979. p. 413-420

23. MALTBY, A. Classification, logic, limits, levels. In: _____ ed. Classification in the 1970's. London, Clive Bingley, 1972 p.9-23.
24. MALTBY, A. Faceted classification. In: Bakewell, K G. B. ed. Classification for information retrieval. London, Clive Bingley, 1968. p. 31-41.
25. MILLS, J. A. A modern outline of library classification. London, Chapman and Hall. 1960.
26. MILLS, J. The Universal Decimal Classification. New Brunswick, Graduate school of Library Service, Rutgers the State University, 1964.
27. NOVIKOFF, A. B. The concept of integrative levels and biology Science (EE. UU.) 101(2618): 209-215. 1945.
28. PIEDADE, M. A. R. Introdução à teoria da classificação. Rio de Janeiro, Interciência, 1977. 190p.
29. RANGANATHAN, S. R. Colon Classification, 6. ed. Bombay, Asia Publishing House, 1960. 438p.
30. RANGANATHAN, S. R. Philosophy of library classification, Copenhagen, Ejnar Munksgaard, 1951. 133p.
31. RANGANATHAN, S. R. Prolegomena to library classification 2. ed. London, Library Association, 1957. 487p.

32. RICHMON, P. A. Contribution to ward a new generalized theory of classification. In: CLASSIFICATION RESEARCH. Proceedings of the Second International Study Conference. Elsinore, Dinamarca, 14-18 Sept. 1964. Copenhagen, Munksgaard, 1965. p. 39-64.
33. TOMAN, J. A system of faceted classification with a multidimensional mnemonic notation and with a classification formula. In: CLASSIFICATION RESERACH; Proceedings of the Second International Sutdy Conference. Elsinore, 14-18 Sept. 1964. Copenhagen, Munksgaard, 1965. p. 152-158.
34. VICKERY, B. C. Classificação e indexação nas ciências. Rio de Janeiro, BGN/Brasiliart, 1980. 247p.
35. VICKERY, B. C. Faceted classification, a guide construction and use of special schemes. London, ASLIB, 1960. 70p.
36. VICKERY, B. C. Faceted classification schemes. New Brunswick, Graduate School of Library Service, Rutgers University Press, 1966. 108p.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

1. ASSUNÇÃO, J. B. de. Projeto de um sistema de classificação bibliográfica analítico-sintético (ou facetado) para indexação e recuperação de informações em biología. Rio de Janeiro, IBBD, 1972. 110 p. (Tesis de mestrado em Biblioteconomía e Documentação)
2. BERRANTES S., N. G. Modelo de um tesaurofacet em arquitectura. Rio de Janeiro, IBICT-UFRJ, 1979. 146p.
3. BIBLIOGRAFIA DO CAFE. Brasilia, EMBRATER/SNIR, IBC, 1975-1977. 2 v.
4. CARDOSO, CON et al. Guia de fungicidas 2. ed. São Paulo, Summa Phytopathologica, 1979. 235p.
5. CARNEIRO, J. C.; PICKEL, D. B. Catálogo das bacterias e dos fungos do cafeeiro. São Paulo, Instituto Biológico de São Paulo, 1940. 184p.
6. CAVERO, E. S.; GUERRA M. de S.; SILBEIRA, C. P. D. de. Manual de inseticidas e acaricidas; aspectos toxicológicos. Pelotas, Aimara, 1976. 345p.
7. CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CAFÈ (Colom.) Manual del Cafetero colombiano. Chinchiná, Cenicafé, 1979. 209p.

8. CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES DE CAFE (Colom.)
Resúmenes de café; boletín bibliográfico e informativo. Chinchiná, Cenicafe, 1966-VI-
(Mas de 5 mil referencias con resúmenes)
9. COSTE, R. Les caféiers et les cafes dans le monde. París, Larousse, 1955-1959. 2V.
10. DCBROWOLSKI, Z. Etude sur la construction des systemes de classification. París, Gauthiers-Villars, 1964. 302p.
11. DUBOIS-CHARLIER, F.; LEMAN, D. Bases de analyse linguística. París, Larousse, 1977. 334p.
12. FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA.
CENTRO DE DOCUMENTACION. Bogotá (Colombia)
50 años de investigación de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia; bibliografía 1929-1979. Bogotá, Federacafe, 1980. 304p.
(1.527 ref.)
13. GOMES, R. P. Adubos e adubações. 9, ed. São Paulo, Nobel, 1970. 187p.
14. KRUG, C. A. et al. Cultura e adubação do cafeeiro. São Paulo, Instituto Brasileiro de Potassa, 1965. 277p.
15. KRUG, C. A.; POERK, R. A. de. Estudio mundial del café. Roma, FAO, 1969. 507p.
16. LORDELLO, L. G. E. Nematóides das plantas cultivadas. 6. ed. São Paulo, Nobel, 1981. 314p.

17. MALAVOLTA, E. Manual de química agrícola, adubos e adubação. 3. ed. São Paulo, Agronômica Ceres, 1981. 596p.
18. MARCONI, F. A. M. Insecticidas; o seu emprego no combate às pragas. 5. ed. São Paulo, Nobel, 1981. 305p.
19. MARTINEZ, A.; JAMES, C. N. (comp.). Café; Bibliografía que se encuentra en la biblioteca del IICA, Turrialba, IICA, 1960. 637p. (5.204 ref.)
20. MAYA M., L. A.; GOMEZ A., A. Resúmenes analíticos de la revista Cenicafé 1949-1978. Cenicafé (Colombia) 30(1-4):1-214. 1979. (371 ref. con resúmenes).
21. MONTOYA, G. P. de (comp.). Café; bibliografía de las publicaciones que se encuentran en la biblioteca del IICA. Turrialba, IICA, 1963. 181p. (Suplemento No. 1) (1.587 ref.)
22. ROSA, M. V. Classificação facetada em odontologia. Rio de Janeiro, IBICT-UFRJ, 1972. 113p.
23. ROTHFOS, B. Coffee production. Hamburgo Gordian, 1980. 366 p.
24. SAAD, O. A vez dos herbicidas. 2. ed. São Paulo, Nobel, 1981. 267p.
25. SHERA, J. H.; EGAN, M. E. Principios gerais para a elaboração de um sistema de classificação
In: _____ Catálogo sistemático; principios básicos. Brasilia, Universidade de Brasilia, 1969. p.35-87.

26. TEIXEIRA, A. A.; PEREIRA, L. S. de P.; Pinto, J. C. A. Classificação do café; noções gerais. Rio de Janeiro, IBC/GERCA, 1974. 117p.
27. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Biblioteca Central, Viçosa (Brasil). Bibliografia do Café 1952-1972. Viçosa, UFV, 1973. 124p. (855 ref.)
28. VALENCIA A., G.; MAYA M., L. A. Fisiología del café; resúmenes. Chinchiná, Cenicafé, 1977. 150p. (Boletín Técnico No. 5) (1.196 ref. con resúmenes)
29. VALENCIA A., G.; MAYA M., L. A. Resúmenes de café; suplemento a la obra "Fisiología del Café": resúmenes. Chinchiná, Cenicafé, 1979. 82p. (Resúmenes de café. boletín bibliográfico e informativo vol. 4 No. 1-2)
30. VIEGAS, A. P. Diccionario de fitopatología e micología. Campinas, Instituto Agronómico, 1979. 882p.

ESQUEMA DE CLASSIFICAÇÃO

S U M A R I O D A S C A T E G O R I A S

E F A C E T A S

SUMARIO DAS CATEGORIAS E FACETAS

9 TODO/TIPO/PARTES

- 9A Café
- 9B Tipods de café
- 9C Partes físicas
- 9D Cultivos asociados
- 9E Agroindustria
- 9F Factores ambientales
- 9G Suelos
- 9H Fuentes de materia orgánica
- 9I Patógenos
- 9K Animales
- 9M Recursos energéticos
- 9Q Recursos naturales
- 9R Factores socioeconómicos y comerciales
- 9S Medios de comunicación
- 9T Instituciones
- 9U Factores humanos
- 9V Equipos

8 PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS

- 8A Productos
- 8E Subproductos
- 8F Fertilizantes
- 8G Productos reguladores
- 8J Productos fitosanitarios
- 8N Productos para procesamiento
- 8P Tóxicos y adulterantes

7 CONSTITUYENTES

- 7A Componentes biológicos
- 7B Componentes minerales

- 7C Componentes químicos
- 7D Componentes volátiles y aromáticos
- 7E Componentes físicos

6 PROPIEDADES Y CARACTERISTICAS

- 6A Características biológicas
- 6B **Características fisico-químicas**
- 6C Características ecológicas
- 6D Características tipológicas
- 6E Características técnicas
- 6F Características socioeconómicas
- 6H Características organolépticas

5 PROCESOS Y DISCIPLINAS

- 5A Biología y procesos biológicos
- 5B Anatomía y procesos anatómicos
- 5C Morfología y procesos morfológicos
- 5D Microbiología y procesos microbiológicos
- 5E Botánica
- 5F Fisiología y procesos fisiológicos
- 5G Genética y procesos genéticos
- 5H Citología y procesos citológicos
- 5I Embriología y procesos embrionarios
- 5J Bioquímica y procesos bioquímicos
- 5K Química y procesos químicos
- 5M Enzimología y procesos enzimáticos
- 5N Patología y procesos patológicos
- 5P Física y procesos físicos
- 5Q Estadística y procesos estadísticos
- 5R Economía y procesos económicos
- 5S Geología y procesos geológicos
- 5T Sociología y procesos sociológicos

4 OPERACIONES

- 4A Prácticas de cultivo

- 4B Agroindustria
- 4C Saneamiento (sanidad vegetal)
- 4D Beneficio
- 4E Procesamiento
- 4F Métodos de análisis
- 4G Métodos de estudio e investigación
- 4H Tecnología
- 4I Operaciones socioeconómicas

3 AGENTES

- 3A Factores ambientales
- 3B Suelos
- 3C Fuentes de materia orgánica
- 3D Fertilizantes
- 3E Factores para el desarrollo de la planta
- 3F Agentes patógenos
- 3H Animales
- 3I Agentes de control biológico
- 3J Agentes fitosanitarios
- 3K Plaguicidas (insecticidas)
- 3M Agentes energéticos y radiactivos
- 3N Agentes de procesamiento
- 3P Agentes tóxicos y adulterantes
- 3Q Recursos naturales
- 3R Agentes socioeconómicos y comerciales
- 3S Medios de comunicación
- 3T Instituciones
- 3U Factores humanos

2 EQUIPOS

- 2A Equipos de cultivo
- 2B Equipos de beneficio
- 2D Equipos de almacenamiento
- 2E Equipos de embalaje
- 2F Equipos de procesamiento
- 2G Equipos de laboratorio

2H Equipos industriales
2I Construcciones agricolas
2J Vehiculos

1 - 5 ESPACIO. DIVISIONES GEOGRAFICAS

- (1) Europa
- (2) Asia
- (3) Africa
- (4) América
- (5) Oceania

00 TIEMPO

(*) colocar el número del año

: ATRIBUTOS COMUNES Y SUBDIVISIONES DE FORMA

- :a Atributos de salud
- :b Atributos de edad
- :c Atributos de sexo
- :d Atributos ambientales
- :e Atributos de temperatura
- :f Atributos cualitativos
- :g Atributos cuantitativos
- :h Atributos de forma
- :j Atributos de peso
- :k Atributos de tamaño
- :m Atributos de color
- :n Atributos de tiempo
- :q Atributos comparativos
- :r Atributos prioritarios
- :t Atributos operacionales
- :u Atributos de organización
- :v Atributos económicos
- :x Presentación bibliográfica
- :y Presentación abreviada
- :z Otros tipos de presentación

TABELAS DO ESQUEMA

9 TODO/TIPOS/PARTES

9A CAFE

- 9Aa Cafeto
- 9Ab Colinos
- 9Ac Chapolas
- 9Ad Cafetales
- 9Ada En establecimiento
- 9Adb En crecimiento
- 9Adc En producción

9B TIPOS DE CAFE

- 9Ba Especies
- 9Baa Coffea
- 9Bab arabica
- 9Bac brenanii
- 9Bad congensis
- 9Bae congusta
- 9Baf bernardiana
- 9Bag dewevrei
- 9Bah eugenoides
- 9Bai excelsa
- 9Baj katka
- 9Bak lebruniana
- 9Bam liberica
- 9Ban lusiodelphis
- 9Bap mabesae
- 9Baq novamadagascariense
- 9Bar racemosa
- 9Bas rupestris
- 9Bat salvatrix
- 9Bau stenophylla
- 9Be Variedades
- 9Bea Café
- 9Beb arabusta

9Bec	borbón
9Bed	borbón amarillo
9Bee	botucañu
9Bef	catimor
9Beg	catuai
9Beh	caturra
9Bei	caturra amarillo
9Bej	Chinchiná
9Bek	columnaris
9Bem	congensis
9Ben	conilón
9Bep	erecta
9Beq	gema
9Ber	icatú
9Bes	kent
9Bet	kounilou de touba
9Beu	laurina
9Bev	leroy
9Bew	maragogipe
9Bex	moka
9Bey	mundo novo
9Bez	Puerto Rico
9Bfa	Ríc
9Bfb	Robusta
9Bfc	San Bernardo
9Bfd	San Ramón
9Bfe	Santos
9Bff	semperflorenz
9Bfg	T-539
9Bfh	típica
9Bfi	típica amarillo
9Bfj	villalobos
9Bj	Líneas y progenies
9Bm	Cultivares e introducciones
9Bp	Cafés silvestres
9Br	Variedades comerciales

9Bra	Café Excelso
9Brb	Café Supremo
9Brc	Café Pasilla
9Brd	Café Manizales
9Bre	Café Armenia
9Brf	Café Medellín
9Brg	Café NAM
9Brh	Café Rio
9Bri	Café Pergamino
9Brj	Café Verde
9Brk	Café Africanos

9C PARTES FISICAS DEL CAFE

9Ca	Sistema aéreo
9Caa	Tallos
9Cab	tronco
9Cac	rizoma
9Cba	Ramas
9Cbb	primarias
9Cbc	secundarias
9Cbd	terciarias
9Cbe	adventicias
9Cbf	plagiotrópicas
9Cbg	ortotrópicas
9Cda	Retoños
9Cdb	retoños de alargamiento
9Cdc	yemas
9Cdd	nudos
9Cde	entrenudos
9Cea	Hojas
9Ceb	envés
9Cec	anverso
9Ced	limbo

9Cee	cutícula
9Cef	cutina
9Ceg	membranas foliares
9Ceh	estomas
9Cei	ectodermas
9Cej	carotenoides
9Cek	pecíolo
9Cem	axila foliar
9Cfa	Flores
9Cfb	cáliz
9Cfc	pedúnculo
9Cfd	corola
9Cfe	pétalos
9Cff	estambres
9Cfg	pistilos
9Cfh	estigmas
9Cfi	anteras
9Cfj	estilón
9Cfk	ovarios
9Cfm	ovulos
9Cfn	pólen
9Cfp	glomérulo
9Cfq	esporos
9Cfr	microesporos
9Cha	Frutos
9Chb	piel
9Chc	disco
9Chd	pulpa
9Che	pergamino
9Chf	mucílago
9Chg	almendra
9Chh	plasmodermas
9Cia	Semillas
9Cib	granos
9Cic	embrión
9Cid	hipocotilo

9Cie	coctiledón
9Cif	gemullo
9Cm	Sistema Radical
9Cma	raíces
9Cmb	raicillas
9Cmc	cofia
9Cmd	región lisa
9Cme	pelos
9Cmf	suberosa
9Cr	Sistema celular
9Cs	tejidos
9Ct	células
9Cta	cromosomas
9Ctb	núcleo
9Ctc	protoplasma
9Ctd	plastos
9Cte	cloroplastos
9Ctf	protoplastos
9Ctg	poros
9D	CULTIVOS ASOCIADOS AL CAFE
9Da	Frutales
9Daa	naranja
9Dab	limón
9Dac	piña
9Dad	plátano
9Dae	lulo
9Daf	tomate
9Dag	guayaba
9Dah	aguacate
9Dai	mandarina
9Daj	cacao
9Dak	maní
9De	Otros cultivos
9Dea	caña de azúcar
9Deb	leguminosas

9Dec habichuela
9Ded frijol
9Dee maíz
9Def gramíneas
9Deg hortalizas
9Deh remolacha
9Dei pimentón
9Dej cebolla
9Dek champiñones
9Dem repollo
9Den arracacha.
9Dep ramio
9Deq fique
9Der guadua
9Des piretro
9Det guandul
9Deu tunque
9Dev yuca
9Dex tabaco
9Dey pastos

9E AGROINDUSTRIA

9Ea Industria animal
9Eaa abejas
9Eab peces
9Eac aves de corral
9Ead conejos
9Eae ganadería
9Eaf ganado vacuno
9Eag ganado porcino
9Eah ganado equino
9Eai ganado ovino
9Eaj gusano de seda
9Ed Industria cafetera
9EF Industria cacaotera

9Eh Industria panelera
9Ei Industria lechera
9Ej Industria de la seda
9Ek Industria forestal
9Em Industria tabacalera
9En Industria de conservas

9F FACTORES AMBIENTALES

Dividir como 3A

Ej. Factores atmosféricos 9Fa
atmósfera 9Faa

9G SUELOS

Dividir como 3B

Ej. Suelos por el clima 9Ba
ecuatoriales 9Baa

9H FUENTES DE MATERIA ORGANICA

Dividir como 3C

Ej. Abonos orgánicos 9Ha
bagazo 9Haa

9I PATOGENOS

Dividir como 3F/G

Ej. Hongos virus y bacterias 9Ia
Aecidium 9Iaa
Plagas (insectos) 9Ja
Acraga 9Jaa
Nemátodos 9Jn
Helycotilenchus 9Jna
Malezas 9Jr
Boviera 9Jra

- 9K ANIMALES
- Dividir como 3H
Ej. Animales 9Ha
- 9M RECURSOS ENERGETICOS
- Dividir como 3M
Ej. Energía 9Ma
solar 9Maa
- 9Q RECURSOS GEOFISICOS Y NATURALES
- Dividir como 3Q
Ej. Recursos naturales 9Qa
Medio ambiente 9Qaa
- 9R FACTORES SOCIOECONÓMICOS Y COMERCIALES
- Dividir como 3R
Ej. Factores económicos 9Ra
Títulos de ahorro cafetero 9Raa
Factores comerciales 9Rd
Bancos 9Rda
Factores sociales 9Ri
Vivienda rural 9Ric
- 9S MEDIOS DE COMUNICACIÓN
- Dividir como 3S
Ej. Canales de información 9Sa
Radio 9Saa
- 9T INSTITUCIONES
- Dividir como 3T
Ej. Instituciones Nacionales 9Ta
Federacion Nacional de Caf. de Col. 9Taa

9U FACTORES HUMANOS

Dividir como 3U

Ej. Según la ocupación 9Ua

Trabajadores rurales 9Uaa

9V EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

9Va Equipos de cultivo

9Vb Equipos de beneficio

9Vc Equipos de aspersión

9Vd Equipos de almacenamiento

9Ve Equipos de embalaje

9Vf Equipos de laboratorio

9Vg Equipos industriales

9Vh Construcciones agrícolas

9Vi Vehículos

8 PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

8A PRODUCTOS

- 8Aa Productos del café
- 8Aaa bebida
- 8Aab café liofilizado
- 8Aac café soluble
- 8Aad café molido
- 8Aae café tostado
- 8Ab Productos agroindustriales
- 8Aba panela
- 8Abb leche
- 8Abc harina de hueso
- 8Abd miel de abejas
- 8Abe madera
- 8Ai Productos de exportación

8E SUBPRODUCTOS

- 8Ea Subproductos del café
- 8Eaa alimentos
- 8Eab aceite
- 8Eac dulce
- 8Ead azúcar
- 8Eae alcohol
- 8Eaf licor
- 8Eag glucosa
- 8Eah jalea
- 8Eai harina
- 8Eaj melazas
- 8Eak pectinas
- 8Eam proteínas
- 8Ean vitaminas
- 8Eap pulpa como alimento
- 8Eaq pulpa como abono
- 8Ear baterías eléctricas

8Eas furpural
8Eat gas metano
8Eau enzimas
8Eav levaduras
8Eaw cisco
8Eax papel
8Eay material curtiente
8Eaz ripios
8Eg/k Subproductos agroindustriales
8Em Subproductos tóxicos
8Ema aguas residuales
8Emb mieles de café
8Emc residuos

8F FERTILIZANTES

Dividir como 3D
Ej. Fosfatos 8Fd
 de amonio 8Fda

8G PRODUCTOS REGULADORES

Dividir como 3F
Ej. Reguladores de crecimiento 8Ga
 ácido ascórbico 8Gas
 Acondicionadores 8Gf
 krilium 8Gfa

8J PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Dividir como 3J
Ej. Fungicidas 8Ja
 arseniato de plomo 8Jaa
 Flaguicidas 8Jf
 agrocide 8Jfa
 Nematicidas 8Jj
 amizina 8Jmb

8N PRODUCTOS PARA PROCESAMIENTO

Dividir como 3N

Ej. Productos para desmucilaginado 8Nb
ácido sulfúrico 8Nbc

8P TOXICOS Y ADULTERANTES

Dividir como 3P

Ej. Tóxicos 8Pa
toxinas 8Paa

7 CONSTITUYENTES

7A COMPONENTES BIOLÓGICOS

- 7Aa Elementos genéticos
- 7Aaa germoplasma
- 7Aab granos de germoplasma
- 7Aac monosomios
- 7Aad alelos
- 7Aae alelos xanthocarpa
- 7Aaf mutantes
- 7Aag mutante angustifolia

7B MINERALES

- 7Ba Macronutrientes
- 7Baa azufre
- 7Bab calcio
- 7Bac fósforo
- 7Bad magnesio
- 7Bae nitrógeno
- 7Baf potasio
- 7Bb Micronutrientes
- 7Bba aluminio
- 7Bbb boro
- 7Bbc cloro
- 7Bbd cobre
- 7Bbe hierro
- 7Bbf manganeso
- 7Bbg molibdeno
- 7Bbh sodio
- 7Bbi zinc
- 7Bc Bases de cambio
- 7Bx.. Otros minerales

7C COMPUESTOS QUÍMICOS

7Ca/d	Acidos
7Caa	ácido palmítico
7Cab	ácido esteárico
7Cac	ácido linoleico
7Cad	ácido araquídico
7Cae	ácido clorogénico
7Caf	ácido izoclorogénico
7Cag	ácido caféico
7Cah	ácido ferúlico
7Cai	ácido vanílico
7Caj	ácido fórmico
7Cak	ácido butírico
7Cam	ácido propiónico
7Can	ácido lácteo
7Cap	ácido málico
7Caq	ácido cítrico
7Car	ácido quínico
7Cas	ácido cafetánico
7Cat	ácido fenólico
7Cau	ácido nicotínico
7Cav	ácido abscisico
7Caw	ácido acético
7Cax	ácido furánico
7Cay	ácido pivolítico
7Caz	ácido arquínico
7Cba	ácido aspártico
7Ce/f	Alcaloides
7Cea	cafeína
7Ceb	alantoína
7Cec	teobromina
7Cee	trigonelina
7Cef	cafamarina
7Ceg	teofilina
7Ceh	xantina
7Cei	metilxantina

7Cej	escopoletina
7Cg/h	Carbohidratos
7Cga	almidón
7Cgb	glúcidos
7Cgc	sacáridos
7Cgd	oligosacáridos
7Cge	polisacáridos
7Cgf	rafinosa
7Cgg	estaquinososa
7Cgh	sacarosa
7Cgi	monosacáridos
7Cgj	glucosa
7Cgk	arabinosa
7Cgm	galactosa
7Cgn	mannosa
7Cgp	fructosa
7Cgu	ribosa
7Cgr	xilosa
7Cgs	sucrosa
7Cgt	glicéridos
7Cgu	glicina
7Cgw	celulosa
7Cgx	hemicelulosa
7Cgy	pectina
7Cgz	lignina
7Cha	pentosana
7Ci/j	Enzimas
7Cia	izoenzimas
7Cib	fenoles
7Cic	polifenoles
7Cid	polinolaxa
7Cie	polifenoloxidasas
7Cif	oxidasas
7Cig	peroxidasas
7Cih	catalasa
7Cii	niacina
7Ck	Aminoácidos
7Cka	aloina

7Ckb	sistina
7Ckc	metianina
7Ckd	valina
7Cm	Proteínas
7Cn	Vitaminas
7Cna	niacina
7Cnb	piridina
7Cnc	vitamina B
7Cnd	vitamina c
7Cne	vitamina D
7Cnf	vitamina PP
7Cp	Lípidos
7Cpa	aceites
7Cpb	grasas
7Cpc	ceras
7Cpd	diquetonas
7Cpe	cíclicas
7Cq	Pigmentos
7Cqa	flavonoides
7Cqb	clorofila
7Cr	Toxinas
7Cra	alergenos
7Crb	micotoxinas
7Cs	Taninos
7Cy	Otros componentes químicos
7Cya	oxígeno
7Cyb	hidrógeno
7Cyc	carbón
7Cyd	etileno
7Cye	arsénico
7Cyf	plomo
7Cyg	óxido carbónico
7D	COMPUESTOS VOLÁTILES Y AROMÁTICOS
7E	COMPONENTES FÍSICOS
7Ea	Materia orgánica
7Eaa	vegetales

7Eab	turfa
7Eac	humus
7Eb	Materia fresca
7Ec	Materia seca
7Ee	Elementos geofísicos
7Eea	agua
7Eeb	aire
7Eec	sólidos solubles
7Eed	arena
7Eee	limo
7Eef	arcilla
7Eeg	arcillolita
7Eeh	cenizas
7Eei	volcánicas
7Eej	rocas
7Eek	roca madre
7Eem	rocas igneas
7Een	caolinita
7Eep	hidrargilita
7Eq	montmorillonita
7Eer	alcalis
7Ees	alofana
7Eet	lateritas
7Eeu	pirizinas
7Eev	piririnas
7Eew	cementantes

6

PROPIEDADES Y CARACTERISTICAS

6A CARACTERISTICAS BIOLOGICAS

- 6Aa Características anatómicas
- 6Ab Características varietales
- 6Ac Características morfológicas
 - 6Aca forma
 - 6Acb dimorfismo
 - 6Acc polimorfismo
 - 6Acd arquitectura de la planta
 - 6Ace anormalidades
 - 6Acf defectos
 - 6Acg defectos de las hojas
 - 6Ach defectos de las ramas
 - 6Aci defectos del tronco
 - 6Acj defectos de las raíces
 - 6Ack defectos de los granos
 - 6Acm granos anormales
 - 6Acn granos ambar
 - 6Acp granos ardidos
 - 6Acq granos caracoles
 - 6Acr granos monstruos
 - 6Acs granos negros
 - 6Act granos sobrefermentados
 - 6Acu granos stinkers
 - 6Acv granos triángulos
 - 6Acw granos vanos
 - 6Acx granos pasilla
- 6Af Características fisiológicas
 - 6Afa propiedades nutritivas
 - 6Afb digestibilidad
 - 6Afc deficiencias nutritivas
 - 6Afd índice de asimilación neta
 - 6Afe capacidad de intercambio
 - 6Aff periodicidad de crecimiento
 - 6Afg efectos fisiológicos

6A fj	caída prematura de los granos
6Afk	muerte prematura de los frutos
6Afm	amarillamiento prematuro
6Afn	secamiento de los brotes
6Afp	secamiento de las ramas
6Afq	puntas negras
6Afr	secamiento subterminal
6Afs	atrofia floral
6Aft	réquemó.
6Afu	clorosis
6Afv	paloteo
6Afw	heridas del tallo
6Afx	estrangulamiento del cuello del tallo
6Afy	atrofia radical
6Afz	mal del rayo
6Aga	anemia perniciosa
6Agb	brulure
6Agc	muerte súbita
6Agd	muerte descendente
6Aha	longevidad
6Ahb	toxicidad
6Ahd	disponibilidad
6Ahi	morbilidad
6Aj	Características genéticas
6Aja	selectividad
6Ajb	esterilidad genética
6Ajc	autoesterilidad
6Ajd	fertilidad genética
6Aje	variabilidad
6Ajf	productividad
6Ajg	resistencia genética
6Ajh	híbridos interespecíficos
6Aji	poliploides
6Ajj	aneuploides
6Ajk	diploides
6Ajm	triploides
6Ajn	explóides

6Ajp	fecundidad
6Ajq	taza de polinización
6Ajr	característica erecta
6Ajs	adaptabilidad
6Ajt	compatibilidad
6Aju	incompatibilidad
6Ajv	autoincompatibilidad
6Ap	Enfermedades
6Apa	patogenicidad
6Apb	antracnosis
6Apc	aracnosis
6Apd	arañera
6Ape	carcoma parca del cafeto
6Apf	chasparria
6Apg	crestamiento bacteriano
6Aph	derrite
6Api	enfermedad pulverulenta
6Apj	enfermedad de los frutos
6Apk	estrangulamiento del tallo
6Apm	fumazina
6Apn	gotera
6App	koleroga
6Apt	lepra del cafeto
6Apr	llaga estrellada
6Aps	llaga negra de la raíz
6Apt	llaga roja radicular
6Apu	mal de tinta
6Apv	mal del talluelo
6Apw	mal rosado
6Apx	mancha anular
6Apy	mancha aureolada
6Apz	mancha bacteriana
6Aqa	mancha bronceada
6Aqb	mancha circular de las hojas
6Aqc	mancha de hierro
6Aqd	mancha de ojo pardo
6Aqe	mancha mantecosa

6Aqf	moniliasis
6Aqg	necrosis del floema
6Aqh	necrosis del tallo
6Aqi	nuche
6Aqj	podredumbre blanca de las raíces
6Aqk	podredumbre de las raíces
6Aqm	podredumbre de los frutos
6Aqn	podredumbre del cuello
6Aqp	putrefacción acuosa
6Aqq	rizoctoniosis
6Aqr	roseliniosis
6Aqs	roya
6Aqt	roya anaranjada
6Aqu	traqueomicosis
6Aqv	verrugas
6Aqw	llaga macana

6B PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

6Ba	Propiedades químicas
6Baa	acidéz
6Bab	alcalinidad
6Bac	neutralidad
6Bad	fertilidad
6Bae	esterilidad
6Baf	solubilidad
6Bag	residualidad
6Bah	valor fertilizante
6Bh	Propiedades físicas
6Bha	estructura
6Bhb	simple
6Bhc	granular
6Bhd	textura
6Bhe	inmadura
6Bhf	perfilada
6Bhg	estratificada
6Bhh	laminar

6Bhi	columnar
6Bhj	fracturada
6Bhk	prismática
6Bhm	porosidad
6Bhn	capilar
6Bhp	no capilar
6Bhq	capilaridad
6Bhr	higroscopicidad
6Bhs	coeficiente de higroscopicidad
6Bht	profundidad
6Bhu	efectiva
6Bhv	de siembra
6Bhw	permeabilidad
6Bhx	plasticidad
6Bhy	índice de plasticidad
6Bia	estabilidad
6Bib	estructural
6Bic	cohesividad
6Bid	densidad
6Bie	real
6Bif	aparente
6Big	viscosidad
6Bih	textura
6Bii	arenosa
6Bij	limosa
6Bik	arcillosa
6Bim	franca
6Bin	calcárea
6Bip	rocosa
6Biq	perfil
6Bir	horizonte A
6Bis	horizonte B
6Bit	horizonte C
6Biu	drenabilidad
6Biv	interna
6Biw	externa
6Bja	peso

6Bje	peso fresco
6Bjf	peso seco
6Bjg	tamaño
6Bkb	diámetro
6Bkc	área
6Bkd	foliar
6Bke	índice
6Bkf	de área foliar
6Bma	color
6Bmh	contenido
6Bmi	de humedad
6Bmj	capacidad de retención de agua
6Bmk	capacidad de cambio
6Bmn	equilibrio
6Bmn	de materia orgánica
6Bn	características topográficas

6C CARACTERÍSTICAS ECOLÓGICAS

6Ca	Propiedades caloríferas
6Caa	calor
6Cab	frío
6Cae	temperatura de secado
6Cb	Características ambientales
6Cba	luminosidad
6Cbc	oscuridad
6Cbe	nubosidad
6Cbf	pluviosidad
6Cbg	índice de pluviosidad
6Cbh	humedad
6Cbi	sequedad
6Cbj	aridéz
6Cbk	salinidad

6D CARACTERÍSTICAS TIPOLOGICAS

6Dh	edad
-----	------

6Dj Sexo

6Dk Raza

6E CARACTERISTICAS TECNICAS

6Ed Características operacionales

6Eg Propiedades cualitativas

6Ega calidad

6F CARACTERISTICAS SOCIOECONOMICAS

6Fd Aspectos económicos

6Fda rentabilidad

6Fdf seguridad

6Fdj alta producción

6Fdk media producción

6Fdm baja producción

6Fdn marcas

6Fh Aspectos sociales

6Fj Aspectos históricos

6Fk Aspectos literarios

6H CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

6Ha Sabor

6Haa suave

6Hab apenas suave

6Hac duro

6Had rizado

6Hb Astringencia

6Hc Olor

6Hca a cebolla

6Hd Cuerpo

5 PROCESOS Y DISCIPLINAS

5A BIOLOGIA

5Aa Procesos biológicos

5B ANATOMIA

5Ba Procesos anatómicos

5C MORFOLOGIA

5Ca Procesos morfológicos

5D MICROBIOLOGIA

5Da Procesos microbiológicos

5E BOTANICA

5Ea Procesos botánicos

5F FISILOGIA

5Fa Procesos fisiológicos

5Faa germinación

5Fab nacimiento

5Fac formación

5Fad crecimiento

5Fae ortotrópico

5Faf plagiotrópico

5Fag brotación

5Fah ramificación

5Fai floración

5Faj fructificación

5Fak	maduración
5Fam	comportamiento
5Fan	reacción
5Fap	nutrición
5Faq	mineral
5Far	foliar
5Fas	radical
5Fba	absorción
5Fbb	foliar
5Fbc	radical
5Fbd	alimentación
5Fbe	asimilación
5Fbf	fijación
5Fbg	de nutrientes
5Fbh	competencia
5Fbi	por nutrientes
5Fbj	interacción
5Fbk	de nutrientes
5Fbw	requerimiento
5Fca	translocación
5Fcb	de nutrientes
5Fcc	movimiento
5Fcd	de agua
5Fcm	reacción
5Fcn	tropismo
5Fcp	geotropismo
5Fcq	fototropismo
5Fcr	antognismo
5Fcs	evaporación
5Fct	evapotranspiración
5Fcu	polinización
5Fcv	cruzada
5Fcw	por el viento
5Fcx	por insectos
5Fha	autoplínización
5Fhb	fecundación
5Fhc	reproducción

5Fhd	respiración
5Fhe	secreción
5Fhf	excreción
5Fhh	transpiración
5Fhi	producción
5Fhj	sobreproducción
5Fhk	subproducción
5Fhm	agovio
5Fhn	marchitamiento
5Fhp	abscisión
5Fhq	foliar
5Fhr	de frutos
5Fhs	agotamiento
5Fht	secamiento
5Fhu	asfixia
5Fhv	intoxicamiento
5Fhw	decaimiento
5Fhx	enfermamiento
5Fhy	vaneamiento
5Fia	senescencia
5Fib	muerte
5Fja	efectos fisiológicos

5G GENÉTICA

5Ga	Procesos Genéticos
5Gaa	evolución
5Gab	herencia
5Gac	ascendencia
5Gad	descendencia
5Gae	selección genética
5Gaf	génesis
5Gag	espermatogenesis
5Gah	esporogenesis
5Gai	macroesporogenesis
5Gaj	microesporogenesis
5Gak	gametogenesis

5Gam	partogenesis
5Gan	duplicación
5Gap	somática
5Gaq	mutación
5Gar	somática
5Gas	duplicación cromosómica
5Gat	haploidia
5Gau	diploidia
5Gav	triploidia
5Gaw	poliploidia
5Gax	apareamiento cromosómico
5Gay	apertura estomatal
5Gaz	multiplicación
5Gba	propagación generativa
5Gbb	comportamiento genético
5Gbc	adaptación
5Gbd	aclimatación
5Gbe	domacias
5Gbf	dormancia
5Gbg	apomixis
5Gbh	resistencia genética
5Gbi	atrofia

5H CITOLOGIA Y PROCESOS CELULARES

5Ha	Histología
5Hb	Histopatología
5Hc	Histoquímica
5Hd	Citogenética
5He	Procesos citológicos
5Hfa	histogenesis
5Hfb	división celular
5Hfc	multiplicación celular
5Hfd	reproducción celular
5Hfe	profase
5Hff	interfase
5Hfg	metafase

5Hfh	prometafase
5Hfi	anafase
5Hfj	telofase
5Hfk	meiosis
5Hfm	mitosis

5I EMBRICOLOGIA

5Ia	Proceos embrionarios
5Iaa	embriogenesis
5Iab	morfogenesis
5Iac	organogenesis
5Iad	poliembrionia

5J BIOQUIMICA

5Ja	Procesos bioquímicos
5Jaa	biosíntesis
5Jab	metabolismo
5Jac	de nitrógeno
5Jad	pigmentación
5Jae	decoloración
5Jaf	saponificación
5Jag	digestión
5Jah	suberización
5Jai	cafeinogenesis

5K QUIMICA

5Ka	Bromatología
5Kd	Procesos químicos
5Kda	composición química
5Kdb	oxidación
5Kdc	volatilización
5Kdd	ósmosis
5Kde	endosmosis
5Kdf	reducción
5Kdg	reacciones químicas

5Kdh	cambios químicos
5Kdi	granulación
5Kdj	mineralización
5Kdk	nitrificación
5Kdm	amonificación
5Kdn	desnitrificación
5Kdp	adsorción
5Kdq	intercambio catiónico
5Kdr	combustión
5Kds	fermentación
5Kdt	hidrólisis

5M ENZIMCLOGIA

5Ma	Procesos enzimáticos
5Maa	actividad enzimática

5N FATOLOGIA

5Na	Etiología
5Nb	Parasitología
5Nc	Micología
5Nd	Virología
5Ne	Bacteriología
5Nf	Helmintología
5Ng	Nematología
5Nh	Micología
5Ni	Sintomatología
5Nj	Procesos patológicos
5Nja	infección
5Njb	infestación
5Njc	esporulación
5Njd	parasitismo

5P FISICA

5Pa	Meteorología
-----	--------------

5Pb Climatología
5Pc Agroclimatología
5Pd Fenología
5Pe Ecología
5Ph Procesos físicos
5Pha composición física
5Phb radiación
5Phc iluminación
5Phd aereación
5Phe precipitación
5Phf presión atmosférica
5Phg circulación atmosférica
5Phi congelamiento

5Q ESTADÍSTICA

5Qa Biometría
5Qd Procesos estadísticos
5Qda varianza
5Qdb covarianza
5Qdc dispersión estadística
5Qdd distribución
5Qde regresión

5R ECONOMÍA

5Ra Macroeconomía
5Rb Microeconomía
5RF Procesos económicos
5Rfa ciclos económicos
5Rfb inflación
5Rfc recesión
5Rfd producción
5Rfe producción por hectárea
5Rff depresión económica
5Rfg rendimiento
5Rfh desarrollo
5Rfi agrícola

5Rfj rural
5Rfk económico
5Rfm cafetero
5Rfn social
5Rfp subdesarrollo
5Rfq dependencia
5Rfr económica
5Rfs efectos económicos

5S GEOLOGIA

5Sa Geografía
5Sb Fitogeografía
5Sc Edafología
5Sd Pedología
5Se Geoquímica
5Sf Geofísica
5Sg Hidrografía
5Sh Fisiografía
5Si Topografía
5Sp Procesos geológicos
5Spa erosión
5Spb sedimentación
5Spc floculación
5Spd escorrentía
5Spe histeresis
5Spf dispersión
5Spg drenaje
5Sph lixiviación
5Spi permeabilidad
5Spj impermeabilización
5Spk retención de humedad

5T SOCIOLOGIA

5Ta Cooperativismo
5Tb Psicología
5Tba efectos psicológicos

5Tc Historia
5Tf procesos sociológicos

- 4 OPERACIONES
- 4A PRACTICAS DE CULTIVO
- 4Aa Almacigo
- 4Aaa a la sombra
- 4Aab al sol
- 4Aac en bolsas
- 4Aad en eras
- 4Ab Siembra
- 4Aba en fajas dobles
- 4Abb en fajas triples
- 4Abc en fajas múltiples
- 4Abd densidad de siembra
- 4Abe distancia de siembra
- 4Ac Trazado
- 4Aca en cuadro
- 4Acb en triángulo
- 4Acc en hileras
- 4Acd en fajas múltiples
- 4Ace en bloques
- 4Acf en calles a nivel
- 4Acg en contorno
- 4Ach en curvas a nivel
- 4Ad Trasplante
- 4Ada a raíz pelada
- 4Adb en pilón
- 4Adc en bolsas
- 4Ae Manejo
- 4Af Cultivo
- 4Afa intensivo
- 4afb intercalado
- 4afc hidropónico
- 4afd monocultivo
- 4afe monocultivo

4Ag	Fertilización y abonamiento
4Aga	foliar
4Agb	radical
4Agc	encalamiento
4Agd	aplicación de materia orgánica
4Age	acidificación
4Agf	desacidificación
4Agg	corrección
4Ah	Recuperación
4Ai	Podas
4Aia	sistemas de podas
4Aib	descope
4Aic	recepas por surcos
4Aid	poda de fructificación
4Aie	poda de un tallo
4Aif	poda multitallo
4Aig	deschuponado
4Aih	renovación de ejes
4Aii	poda lateral
4Aij	soqueo
4Aj	Renovación
4Ak	Propagación
4Aka	vegetativa
4Akb	injertos
4Akc	hibridación
4Akd	interespecífica
4Ake	cruzamiento
4Akf	retrocruzamiento
4Akg	cultivo de tejidos
4Akh	enraizamiento de estacas
4Am	Conservación
4Ama	prácticas de conservación de suelos
4Amb	con curvas a nivel
4Amc	con zanjas
4Amd	con terraplenes
4Ame	con bandas alternas
4Amf	con terrazas

4Amg arado
4Amh gradeamiento
4Ami nivelamiento
4Amj amontaonamiento
4Amk desterronamiento
4An Riego
4Ana drenaje
4Anb alcantarillado
4Anc desague
4Ap Mecanización
4Aq Aplicación
4Ar Diversificación
4As Rotación
4At Tratamiento
4Ata de semillas
4Au Abandono
4Av Uso

4B AGROINDUSTRIA

4Ba Industria animal
4Baa apicultura
4Bab avicultura
4Bac ganadería
4Bad cunicultura
4Bae piscicultura
4Baf porcicultura
4Bag sericultura
4Bb Industria agrícola
4Bba agricultura
4Bbb caficultura
4Bbc arboricultura
4Bbd fruticultura
4Bbe horticultura
4Bbf cañicultura
4Bbg floricultura
4Bc Industria cafetera

4Bd	Industria cacaotera
4Be	Industria panelera
4Bf	Industria forestal
4Bg	Industria tabacalera
4Bh	Industria alimenticia
4Bi	Industria de agroquímicos
4C	SANEAMIENTO (Sanidad Vegetal)
4Ca	Control
4Caa	químico
4Cab	biológico
4Cac	cultural
4Cad	integrado
4Cae	genético
4Caf	prevención
4Cag	cuarentena
4Cah	erradicación
4Cai	exclusión
4Caj	higienización
4Cb	Contaminación
4Cba	atmosférica
4Cbb	descontaminación
4Cd	Purificación
4Cda	esterilización
4Cdb	vacunación
4Ce	Aspersión
4Cea	fumigación
4Cf	Incineración
4Cfa	quemas
4Cg	Protección
4Ch	Inoculación
4Ci	Desyerba
4D	BENEFICIO
4Da	Cosechas
4Daa	recolección

4Db Despulpado
4Dc Fermentación
4Dca aerobia
4Dcb anaerobia
4De Desmucilaginado
4Dea químico
4Deb bioquímico
4Dec mecánico
4Df Lavado
4Dfa recirculación de aguas
4Dg Secado
4Dga natural
4Dgb artificial
4Dh Limpieza
4Di Clasificación
4Dia cría
4Dib calibración
4Dic homogenización
4Did embalado
4Dj Almacenamiento

4E PROCESAMIENTO

4Ea Procesamiento mecánico
4Eaa trilla
4Eab tostado
4Eac torrefacción
4Ead molienda
4Eae filtración
4Eaf destilación
4Eag refrigeración
4Eah congelación
4Eai ventilación
4Eaj ensilaje
4Eak empacamiento
4Eam al vacío

4Em	Procesamiento fisicoquímico
4Ema	preparación
4Emb	calentamiento
4Emc	ebullición
4Emf	aglomeración
4Emg	atomización
4Emh	concentración
4Emi	aromatización
4Emj	descafeinización
4Emk	granulación
4Emm	circulación
4Ebn	deshidratación

4F METODOS DE ANALISIS

4Fa	Análisis
4Fag	textural
4Fap	bromatológico
4FAQ	organoléptico
4Far	económico
4Fb	Análisis biológico
4Fba	bioensayos
4Fd	Análisis citológico
4Fda	diferenciación de tejidos
4Fdb	diferenciación celular
4Fe	Análisis morfológico
4Fea	análisis foliar
4Feb	análisis radical
4Ff	Análisis estructural
4Fg	Análisis mineral
4Fh	Análisis fisicoquímico
4Fha	calorimetría
4Fhb	centrifugación
4Fhc	colorimetría
4Fhd	crioscopia
4Fhe	cromatografía
4Fhf	electroforesis

4Fhg	electrólisis
4Fhh	espectrofotometría
4Fhi	espectrometría
4Fhj	espectroscopia
4Fhk	esteroscopia
4Fhm	fotointerpretación
4Fhn	fotometría
4Fhp	granulometría
4Fhq	hidrólisis
4Fhr	higrometría
4Fhs	higroscopía
4Fht	microanálisis
4Fhu	yodometría
4Fhv	pluviometría
4Fhw	análisis térmico
4Fi	Análisis estadístico
4Fia	análisis cuantitativo
4Fib	análisis de varianza
4Fic	análisis cualitativo
4Fj	Análisis sensorial
4Fja	catación
4Fjb	electrónica
4Fk	Análisis económico
4Fm	Análisis socioeconómico
4Fp	Análisis instrumental
4Fq	Método matemático
4Fqa	tabulación
4Fqb	diseño
4Fqc	matemático
4Fqd	estadístico
4Fqe	cálculo
4Fqf	encuestas
4G	MÉTODOS DE ESTUDIO E INVESTIGACION
4Ga	Investigación
4Gaa	levantamiento

4Gab búsqueda
4Gac reconocimiento
4Gad examen
4Gae establecimiento
4Gaf caracterización
4Gag determinación
4Gah definición
4Gai hipótesis
4Gaj estudio
4Gak observación
4Gam muestreo
4Gan comparación
4Gap interpretación
4Gaq comprobación
4Gar demostración
4Gas deducción
4Gat diagnóstico
4Gau actualización

4H TECNOLOGIA

4Ha Tecnificación
4Haa asistencia
4Hab técnica
4Hac transferencia
4Had de tecnología
4Hae adopción
4Haf de tecnología
4Hah automatización
4Hai tratamiento automatizado de datos
4Haj electrificación
4Hak rural
4Ham aceleramiento
4Han retardamiento
4Hap aviación
4Haq agrícola
4Hf Operaciones industriales

4Hfa construcción
4Hfb fabricación
4Hfc liofilización
4Hfd solubilización
4Hff criocentración
4Hfi nebulización
4Hfj extracción discontinua
4Hfk separación fotoeléctrica
4Hfm elaboración
4Hfn agregación

4I OPERACIONES SOCIOECONOMICAS

4Ia Operaciones laborales

4Iaa trabajo
4Iab asesoramiento
4Iac capacitación
4Iad entrenamiento
4Iae supervisión
4Iaf instrucción
4Iag manutención
4Iah comisión
4Iai licencia
4Iaj bonificación
4Iak vacaciones
4Iam jubilación
4Ian paro
4Iap huelga
4Iaq despido

4Id Administración

4Ida de empresas
4Idb agrícola
4Idc rural
4Idd de personal
4Ide industrial
4Idf Organización
4Iea Planeación

4Ieb Delegación
4Iec de funciones
4Ied Auditoría
4Ief Inventario
4Ieg Contabilidad
4Ieh de costos
4Iei Catastro
4Ig Trabajo Social
4Iga Relaciones humanas
4Igb Relaciones industriales
4Igc Cooperación
4Igd internacional
4Ige Acción comunal
4Igf Celebración
4Igg Condecoración
4Igh Servicio
4Igi social
4Igj Fundación
4Igk Aseguramiento
4Ik Legislación
4Ika Cafetera
4Ikb Laboral
4Ikc Comercial
4Ikd Industrial
4Ike de cooperativas
4Ikf Agrícola
4Ikg Forestal
4Im Economía
4Ima oferta
4Imb demanda
4Imc valorización
4Imd devaluación
4Ime depreciación
4Imf inversión
4Img ahorro
4Imh endeudamiento
4Imi asistencia
4Imj económica

4Imk	integración
4Imm	económica
4Imn	fomento
4Imp	comercial
4Imq	agrícola
4Imr	industrial
4ImS	estabilización
4Imt	industrialización
4Imu	explotación industrial
4Imv	competencia
4Imw	crédito
4Imx	avalúo
4Imy	indeminización
4Imz	estabilización
4Ina	restricción
4Inb	adquisición
4Inc	aparcería
4Ind	arrendamiento
4Ine	imposición
4Inf	descuento
4Ing	interés
4Inh	negociación
4Ini	contratación
4Ir	Comercio
4Ira	abastecimiento
4Irb	convenio
4Irc	comercialización
4Ird	mercado
4Ire	competencia
4Irf	comercial
4Irg	compra
4Irh	venta
4Iri	concesión
4Irj	comercial
4Irk	exportación
4Irm	importación
4Irn	aduana

4Irp	contrabando
4Irq	decomiso
4Irr	especulación
4Irs	monopolización
4Irt	cotización
4Iru	retención cafetera
4Irv	cuotización
4Irw	consumo
4Irx	transporte
4Iry	embalaje
4Irz	embarque
4Isa	desembarque
4Isb	tarifamento
4Isa	peaje
4Isd	propaganda

3

AGENTES

3A FACTORES AMBIENTALES

3Aa Factores atmosféricos

3Aaa atmósfera

3Aab aire

3Aac vientos

3Aad agua

3Aae nubes

3Aaf niebla

3Aag rocío

3Aah lluvia

3Aai granizo

3Aaj humedad atmosférica

3Ab Factores luminosos

3Aba sol

3Abb luz

3Abc sombra

3Abd oscuridad

3Ac Factores térmicos

3Aca temperatura

3Acb calor

3Acc frio

3Acd helada

3Ace sequía

3Ad Factores climáticos

3Ada clima

3Adb tropical

3Adc semitropical

3Add templado

3Ade frio

3Adf microclima

3Ae Factores topográficos

3Aea altitud

- 3Aeb longitud
- 3Aec latitud
- 3Af Estaciones
- 3Afa primavera
- 3Afb verano
- 3Afc otoño
- 3Afd invierno

3B SUELOS

- 3Ba Por el clima
- 3Baa ecuatoriales
- 3Bab tropicales
- 3Bac semitropicales
- 3Bad temperados
- 3Bae húmedos
- 3Baf áridos
- 3Bag semiáridos
- 3Bah hipertérmicos
- 3Bai isohipertérmicos
- 3Bb Por la fisiografía
- 3Bba agrícolas
- 3Bbb cafeteros
- 3Bbc de ladera
- 3Bbd de cenizas volcánicas
- 3Bbe diástrandept
- 3Bbf andept
- 3Bbg desérticos
- 3Bbh vegetales y florestales
- 3Bbi pantanosos
- 3Bbj pluviales
- 3Bc Por la textura
- 3Bca arcillosos
- 3Bcb arenosos
- 3Bcc limosos
- 3Bcd francos
- 3Bce franco-limosos

3Bcf	francoarenosos
3Bcg	rocosos
3Bd	Por la constitución
3Bda	alíticos
3Bdb	sialíticos
3Bdc	ferralíticos
3Bde	pedalferes
3Bdf	pedocales
3Bdg	calcáreos
3Bdh	turfosos
3Bdi	podsoles
3Bdj	alcalinos
3Bdk	rojos
3Bdm	amarillos
3Be	Por el uso
3Bea	fértiles
3Beb	agotados
3Bec	vírgenes
3C	FUENTES DE MATERIA ORGANICA
3Ca	Abonos orgánicos
3Caa	bagazo
3Cab	basuras
3Cac	cenizas
3Cad	compost
3Cae	estiércol
3Caf	gallinaza
3Cag	guano
3Cah	harinas
3Cai	de carne
3Caj	de huesos
3Cak	de sangre
3Cba	mulch
3Cbb	pulpa
3Cbc	purina
3Cbd	resíduos de corral
3Cbn	tortas
3Cbu	turfas

3Ce	Abonos Verdes (vegetales)
3Cea	<u>Crotalaria anagiroides</u>
3Ceb	<u>Crotalaria spectabilis</u>
3Cec	<u>Pueraria phaseoloides</u>
3Ced	<u>Stylosantis guyanensis</u>
3Cee	<u>Dolichus Lablab</u>
3Cef	<u>Stizolobium deerigianum</u>
3Ceg	<u>Rhizobium</u>
3Ceh	algas marinas

3D FERTILIZANTES (abonos químicos)

3Da Macronutrientes

3Daa	azufre
3Dab	calcio
3Dac	fósforo
3Dad	magnesio
3Dae	nitrógeno
3Daf	potasio

3Db Micronutrientes

3Dba	aluminio
3Dbb	boro
3Dbc	cloro
3Dbd	cobre
3Dbe	hierro
3Dbf	manganeso
3Dbg	molibdeno
3Dbh	sodio
3Dbi	zinc

3Dc NPK

3Dd Nitratos

3Dda	de amonio
3Ddb	de calcio
3Ddc	de potasio
3Ddd	de sodio

3De Fosfatos

3Dea	americano
------	-----------

3Deb	bicalcio
3Dec	de amonio
3Ded	de calcio
3Dee	de roca
3Def	diamonico
3Deg	monoamónico
3Deh	basifosfatos
3Dem	hiperfosfatos
3Dep	metafosfato
3Deq	de calcio
3Des	polifosfatos
3Det	de amonio
3Dfa	superfosfatos
3Dfb	de calcio
3Dfc	simple
3Dfd	triple
3Dff	termofosfato
3Dg	Sulfatos
3Dga	de aluminio
3Dgb	de amonio
3Dgc	de cobalto
3Dgd	de calcio
3Dge	de cobre
3Dgf	de hierro
3Dgg	de magnesio
3Dgh	de manganeso
3Dgi	de potasio
3Dgj	de zinc
3Dgk	Sulfonitrato
3Dgm	de amonio
3Di	Boratos
3Dia	de calcio
3Dib	de sodio
3Dic	borax
3Did	Poliboratos
3Die	de sodio
3Dif	Tetraborato
3Dig	de sodio

3Dj	Carbonatos
3Dja	de magnesio
3Djb	de potasio
3Djc	de zinc
3Dk	Cloratos
3Dka	de manganeso
3Dkb	de magnesio
3Dkc	de potasio
3Dkd	de zinc
3Dm	Molibdatos
3Dma	de amonio
3Dmb	de sodio
3Dn	Arseniatos
3Dp	Acidos
3Dpa	bórico
3Dpb	fosfórico
3Dpc	nítrico
3Dpd	superfosfórico
3Dq	Oxidos
3Dqa	de cobre
3Dqb	de hierro
3Dqc	de manganeso
3Dqd	de magnesio
3Dqe	de zinc
3Dqf	Trioxido
3Dqg	de molibdeno
3Dr	Quelatos
3Dra	de cobre
3Drb	de hierro
3Drc	de manganeso
3Drd	de zinc
3Drr	Oxilatos
3Drs	de hierro
3Ds	Isótopos radiactivos
3Dsa	radioazufre
3Dsb	radiocarbono
3Dsc	radiofósforo

3Dsd	radiorubidio
3Dse	radiozinc
3Dt	Correctivos
3Dta	cal
3Dtb	dalomita
3Dtc	escorias de acero
3Dtd	escorias de hierro
3Dte	escorias de thomas
3Dtf	yeso
3Du	Fuentes de nutrientes
3Dua	Fuentes de macronutrientes
3Dub	de azufre
3Duc	de calcio
3Dud	de fósforo
3Due	de magnesio
3Duf	de nitrógeno
3Dug	de potasio
3Duk	Fuentes de micronutrientes
3Dum	de aluminio
3Dun	de boro
3Dup	de cloro
3Duq	de cobre
3Dur	de hierro
3Dus	de manganeso
3Dut	de molibdeno
3Duu	de sodio
3Duv	de zinc
3Dv	Otros fertilizantes
3Dva	azúcar
3Dvb	calfos
3Dvc	cianamida
3Dvd	de calcio
3Dvf	cobalto
3Dvg	fosforita
3Dvh	magnesita
3Dvi	nitrocalcio
3Dvj	nitrógeno amoniacal

3Dvk	nitrógeno nítrico
3Dvm	nitrógeno nitroamoniacal
3Dvn	nitrosufocalcio
3Dvp	salitre
3Dvq	úrea
3Dvr	vanadio v

3E FACTORES PARA EL DESARROLLO DEL CAFETO

- 3Ea Reguladores de crecimiento
- 3Eaa ácido ascórbico
- 3Eab ácido giberélico
- 3Eac ácido naftaleno acético
- 3Ead colchicina
- 3Eae giberelina
- 3Eaf etileno
- 3Eag ethrel
- 3Eah hormonas
- 3Eai tetrasolio
- 3Eaj 2,4-D
- 3Eak 2-4-5T
- 3Ef Acondicionadores
- 3Efa cementantes
- 3Efb krilium
- 3Efc HPAN
- 3Efd VAMA
- 3Eh Medios de cultivo
- 3Eha soluciones nutritivas
- 3Ehf sustratos de enraizamiento
- 3Ehk callus
- 3Ej Plantas de cobertura
- 3Ejb Arachis
- 3Ejc Commelina difusa
- 3Ejd Galinsoga
- 3Eje Hyptis atrorubens
- 3Ejf Indigofera
- 3Ejg Pseudochinolaena polystogena
- 3Ejh Tradescantia
- 3Eji Tripogandra cumamensis
- 3Ek Barreras vivas
- 3Ekc axonopus scoparius
- 3Ekd Cymbapogon winterianus
- 3Eke Vetiveria zizanoides
- 3En Acequias de ladera

3En Terrazas individuales
 3Ep Cortinas rompevientos

3F/G AGENTES CAUSANTES DE ENFERMEDADES Y DAÑOS

3Fa Hongos, virus y bacterias'

3Faa Aecidium
 3Fab Aegerita
 3Fac Aithaloderma
 3Fad Alternaria
 3Fae Angelinia
 3Faf Anthostomella
 3Fag coffeae
 3Fah Arcyria
 3Fai Armillaria
 3Faj mellea
 3Fak Arthrosporium
 3Fam Aschersonia
 3Fan coffea
 3Fap lecanii
 3FAQ Ascochyta
 3Far coffeae
 3Fas Ascospora
 3Fat coffeae
 3Fau Aspergillospis
 3Fav intermedia
 3Faw Aspergillus
 3Fax Asterina
 3Fay coffeicola
 3Faz Atichia
 3Fba Atractiella
 3Fbb Auricularia
 3Fbc Bacillus
 3Fbd coffeicola
 3Fbe radicicola
 3Fbf Blepharospora
 3Fbg Bornetina
 3Fbh Botrytis

3En Terrazas individuales
 3Ep Cortinas rompevientos

3F/G AGENTES CAUSANTES DE ENFERMEDADES Y DAÑOS

3Fa Hongos, virus y bacterias^{*}
 3Faa Aecidium
 3Fab Aegerita
 3Fac Aithaloderma
 3Fad Alternaria
 3Fae Angelinia
 3Faf Anthostomella
 3Fag coffeae
 3Fah Arcyria
 3Fai Armillaria
 3Faj mellea
 3Fak Arthrosporium
 3Fam Aschersonia
 3Fan coffea
 3Fap lecanii
 3Faq Ascochyta
 3Far coffeae
 3Fas Ascospora
 3Fat coffeae
 3Fau Aspergillospis
 3Fav intermedia
 3Faw Aspergillus
 3Fax Asterina
 3Fay coffeicola
 3Faz Atichia
 3Fba Atractiella
 3Fbb Auricularia
 3Fbc Bacillus
 3Fbd coffeicola
 3Fbe radicicola
 3Fbf Blepharospora
 3Fbg Bornetina
 3Fbh Botrytis

3Fbi	<u>cinerea</u>
3Fbj	<u>Broomella</u>
3Fbk	<u>Calonectria</u>
3Fbm	<u>coffea</u>
3Fbn	<u>Capnodium</u>
3Fbp	<u>brasiliense</u>
3Fbq	<u>citri</u>
3Fbr	<u>coffea</u>
3Fbs	<u>vagum</u>
3Fbt	<u>Carvospora</u>
3Fbu	<u>coffea</u>
3Fbv	<u>Cephalaurus</u>
3Fbw	<u>virescens</u>
3Fbx	<u>Cephalosporium</u>
3Fby	<u>lecanii</u>
3Fbz	<u>zonatum</u>
3Fca	<u>Ceratocystis</u>
3Fcb	<u>fimbriata</u>
3Fcc	<u>Cercospora</u>
3Fcd	<u>coffeicola</u>
3Fce	<u>Cerebella</u>
3Fcf	<u>Ceuthospora</u>
3Fcg	<u>coffeicola</u>
3Fch	<u>Chaetophoma</u>
3Fci	<u>coffeicola</u>
3Fcj	<u>Chondrioderma</u>
3Fck	<u>Cladosporium</u>
3Fcm	<u>Cladosterignaa</u>
3Fcn	<u>Clasteriosporium</u>
3Fcp	<u>coffeanum</u>
3Fcq	<u>Clitocybe</u>
3Fcr	<u>elegans</u>
3Fcs	<u>Clypeolum</u>
3Fct	<u>Colletotrichum</u>
3Fcu	<u>coffeanum</u>
3Fcv	<u>gloesporoides</u>
3Fcw	<u>Collybia</u>

3Fcx	<u>Coniothecium</u>
3Fcy	<u>Coniothyria</u>
3Fcz	<u>coffea</u>
3Fda	<u>Coprinus</u>
3Fdb	<u>coffea</u>
3Fdc	<u>Corticium</u>
3Fdd	<u>rolsfi</u>
3Fde	<u>salmonicolor</u>
3Fdf	<u>solani</u>
3Fdg	<u>Deudrophoma</u>
3Fdh	<u>coffeicola</u>
3Fdi	<u>Dictyophora</u>
3Fdj	<u>Dictyothyriella</u>
3Fdk	<u>Didymaria</u>
3Fdm	<u>Didymosphaeria</u>
3Fdn	<u>coffeicola</u>
3Fdp	<u>Didymotilbe</u>
3Fdq	<u>coffea</u>
3Fdr	<u>Diplodia</u>
3Fds	<u>coffea</u>
3Fdt	<u>Discosia</u>
3Fdu	<u>Dothidea</u>
3Fdv	<u>Eccilia</u>
3Fdx	<u>Empusa</u>
3Fdy	<u>lecanii</u>
3Fea	<u>Erwinia</u>
3Feb	<u>dissolvens</u>
3Fec	<u>Esclerotium</u>
3Fed	<u>coffeicola</u>
3Fee	<u>Euryachora</u>
3Fef	<u>coffeicola</u>
3Feg	<u>liberica</u>
3Feh	<u>Eutypa</u>
3Fei	<u>coffeicola</u>
3Fej	<u>Flammula</u>
3Fek	<u>Fomes</u>
3Fem	<u>lamaoensis</u>

3Fen	<u>lignosus</u>
3Fep	<u>microsporus</u>
3Feq	<u>Fusarium</u>
3Fer	<u>glumarum</u>
3Fes	<u>lateritium</u>
3Fet	<u>oxysporum</u>
3Feu	<u>pallen</u>
3Fev	<u>solani</u>
3Few	<u>stilboides</u>
3Fex	<u>xylaroides</u>
3Fey	<u>Ganoderma</u>
3Ffa	<u>Giberella</u>
3Ffb	<u>xylaroides</u>
3Ffc	<u>Gloeoporus</u>
3Ffd	<u>Gloeosporium</u>
3Ffe	<u>Glomerella</u>
3FFF	<u>coffeicola</u>
3Ffg	<u>angulada</u>
3Ffh	<u>Graphium</u>
3Ffi	<u>coffea</u>
3Ffj	<u>Helicotosadium</u>
3Ffk	<u>Helminthosporium</u>
3Ffm	<u>coffea</u>
3Ffn	<u>Hemileia</u>
3Ffp	<u>coffeicola</u>
3Ffq	<u>vastatrix</u>
3Ffr	<u>Heudersonia</u>
3Ffs	<u>coffeicola</u>
3Fft	<u>Hiatula</u>
3Ffu	<u>Hibiscus</u>
3Ffv	<u>sculentus</u>
3Ffx	<u>Hirneola</u>
3Ffy	<u>Hormodendrum</u>
3Ffz	<u>Hypomyces</u>
3Fga	<u>Hysterium</u>
3Fgb	<u>coffeanum</u>
3Fgc	<u>Iremina</u>
3Fgd	<u>coffea</u>

3Fge	<u>Kalmusia</u>
3Fgf	<u>coffeicola</u>
3Fgg	<u>Lachnea</u>
3Fgh	<u>Laestadia</u>
3Fgi	<u>coffeicola</u>
3Fgj	<u>Lentinus</u>
3Fgk	<u>Lenzites</u>
3Fgm	<u>Lepiota</u>
3Fgn	<u>Leptonia</u>
3Fgp	<u>Leptothyrium</u>
3Fgq	<u>costarricense</u>
3Fgr	<u>Leptosphaeria</u>
3Fgs	<u>coffeicola</u>
3Fgt	<u>Leucothyridium</u>
3Fgu	<u>Limociana</u>
3Fgv	<u>coffeicola</u>
3Fgx	<u>Lisea</u>
3Fgy	<u>Lophiotrema</u>
3Fgz	<u>coffeicola</u>
3Fha	<u>Lycoperdon</u>
3Fhb	<u>Macrophoma</u>
3Fhc	<u>coffea</u>
3Fhd	<u>Macrophomina</u>
3Fhe	<u>Macrosporium</u>
3Fhf	<u>coffeanum</u>
3Fhg	<u>Marasmius</u>
3Fhh	<u>viegasii</u>
3Fhi	<u>Melanopsamma</u>
3Fhj	<u>coffeicola</u>
3Fhk	<u>Melanospora</u>
3Fhm	<u>Metasphaeria</u>
3Fhn	<u>coffea</u>
3Fhp	<u>Micropeltis</u>
3Fhq	<u>coffeicola</u>
3Fhr	<u>Microthyriella</u>
3Fhs	<u>coffea</u>
3Fht	<u>Microthyrium</u>

3Fhu	<u>Muratella</u>
3Fhv	<u>coffeae</u>
3Fhx	<u>Mycena</u>
3Fhy	<u>citricolor</u>
3Fhz	<u>mexicana</u>
3Fia	<u>Mycogone</u>
3Fib	<u>Mycosphaerella</u>
3Fic	<u>coffeae</u>
3Fid	<u>Myriangiella</u>
3Fie	<u>Myrotecium</u>
3Fif	<u>roridium</u>
3Fig	<u>Nectria</u>
3Fih	<u>coffeicola</u>
3Fii	<u>tropica</u>
3Fij	<u>Nematospora</u>
3Fik	<u>coffeanum</u>
3Fim	<u>Nolanea</u>
3Fin	<u>Nyctalis</u>
3Fip	<u>coffeanum</u>
3Fiq	<u>Oidium</u>
3Fir	<u>Omphalia</u>
3Fis	<u>flavida</u>
3Fit	<u>Cphiobolus</u>
3Fiu	<u>coffeae</u>
3Fiv	<u>Cphionectria</u>
3Fiw	<u>Oraniella</u>
3Fix	<u>coffeicola</u>
3Fiy	<u>Papulospora</u>
3Fiz	<u>Paranectria</u>
3Fka	<u>Pellicularia</u>
3Fkb	<u>koleroga</u>
3Fkc	<u>Penicillium</u>
3Fkd	<u>Peniophora</u>
3Fke	<u>coffeae</u>
3Fkf	<u>Periconia</u>
3Fkg	<u>coffeae</u>
3Fkh	<u>Pestatiopsis</u>

3Fki	<u>clavispora</u>
3Fkj	<u>Pestalozzia</u>
3Fkk	<u>coffea</u>
3Fkm	<u>Peziza</u>
3Fkn	<u>coffeicola</u>
3Fkp	<u>Phaeosaccardinula</u>
3Fkq	<u>costarricensis</u>
3Fkr	<u>javanica</u>
3Fks	<u>Phoma</u>
3Fkt	<u>coffeicola</u>
3Fku	<u>costarricensis</u>
3Fkv	<u>Phomosis</u>
3Fkx	<u>coffea</u>
3Fky	<u>Phthora</u>
3Fkz	<u>vastatrix</u>
3Fma	<u>Phyllosticta</u>
3Fmb	<u>coffeicola</u>
3Fmc	<u>Physalospora</u>
3Fmd	<u>coffeicola</u>
3Fme	<u>Phytium</u>
3Fmf	<u>Phytomonas</u>
3Fmg	<u>leptovasorum</u>
3Fmh	<u>Pionnotes</u>
3Fmi	<u>Placospaeria</u>
3Fmj	<u>Pleanectria</u>
3Fmk	<u>coffeicola</u>
3Fmm	<u>Pleurotus</u>
3Fmn	<u>Polyporus</u>
3Fmp	<u>coffea</u>
3Fmq	<u>Polystictus</u>
3Fmr	<u>Polythryncium</u>
3Fms	<u>Poria</u>
3Fmt	<u>Pseudodiaporthe</u>
3Fmu	<u>coffea</u>
3Fmv	<u>Pseudomonas</u>
3Fmw	<u>andropogenesis</u>
3Fmx	<u>cicharii</u>

3Fmy	<u>garcae</u>
3Fmz	<u>syringae</u>
3Fna	<u>Rabdospora</u>
3Fnb	<u>coffea</u>
3Fnc	<u>Rhizoctonia</u>
3Fnd	<u>bataticola</u>
3Fne	<u>solani</u>
3Fnf	<u>suberigea</u>
3Fng	<u>Rhizomorfa</u>
3Fnh	<u>Rhombostilbella</u>
3Fni	<u>Rosellinia</u>
3Fnj	<u>bunodes</u>
3Fnk	<u>coffeicola</u>
3Fnm	<u>necatrix</u>
3Fnn	<u>pepo</u>
3Fnp	<u>Rastrella</u>
3Fnq	<u>coffea</u>
3Fnr	<u>Saccharomyces</u>
3Fns	<u>Schizophyllum</u>
3Fnt	<u>Scloratinia</u>
3Fnu	<u>yuckeliana</u>
3Fnv	<u>Sclerotium</u>
3Fnw	<u>Scolecopeltis</u>
3Fnx	<u>Scolecotrichum</u>
3Fny	<u>coffea</u>
3Fnz	<u>Scutellum</u>
3Fpa	<u>Septobasidium</u>
3Fpb	<u>coffeicola</u>
3Fpc	<u>Septoria</u>
3Fpd	<u>coffea</u>
3Fpe	<u>Sphegazzinia</u>
3Fpf	<u>coffea</u>
3Fpg	<u>Sphaeropsis</u>
3Fph	<u>Spicaria</u>
3Fpi	<u>Sporptrychum</u>
3Fpj	<u>Stachylidium</u>
3Fpk	<u>coffeicola</u>

3Fpm Stereum
3Fpn coffeanum
3Fpp Stictis
3Fpq coffeicola
3Fpr Stilbella
3Fps Stilbum
3Fpt flavidum
3Fpu Thyridaria
3Fpv Thyridium
3Fpw Tilmadoche
3Fpx Trachysphaera
3Fpy Trachythyrion
3Fpz brasilianum
3Fqa Traneetes
3Fqb Tubercularia
3Fqc Tryblidiella
3Fqd Ustulina
3Fqe Venturia
3Fqf coffeicola
3Fqg Verticillium
3Fqh Valvaria
3Fqi Xylaria
3Fr/z Otros hongos, virus y bacterias

3Ga Plagas (insectos)
3Gaa Acraga
3Gab morei
3Gac Acrocercops
3Gad coerulea
3Gae Acrolophus
3Gaf Agrotis
3Gag ypsilon
3Gah Aleurocanthus
3Gai woglumi
3Gaj Anastrepha
3Gak fraterculus

3Gan	<u>Ancylonatus</u>
3Gan	<u>tribulus</u>
3Gap	<u>Antestia</u>
3Gaq	<u>Antestiopsis</u>
3Gar	<u>cruciata</u>
3Gas	<u>intricata</u>
3Gat	<u>lineaticollis</u>
3Gau	<u>orbitalis</u>
3Gav	<u>Anthares</u>
3Gaw	<u>leucnatus</u>
3Gax	<u>Apate</u>
3Gay	<u>mononthus</u>
3Gaz	<u>Apatemonandrus</u>
3Gba	<u>Apirocalus</u>
3Gbb	<u>pasece</u>
3Gbc	<u>Araecerus</u>
3Gbd	<u>faciculatus</u>
3Gbe	<u>Asterolencanium</u>
3Gbf	<u>coffea</u>
3Gbg	<u>Atta</u>
3Gbh	<u>cephalotes</u>
3Gbi	<u>mexicana</u>
3Gbj	<u>sexdens</u>
3Gbk	<u>Automeres</u>
3Gbm	<u>Balanophora</u>
3Gbn	<u>indica</u>
3Gbp	<u>Bixadus</u>
3Gbq	<u>serricola</u>
3Gbr	<u>Brachytripes</u>
3Gbs	<u>membranaceus</u>
3Gbt	<u>Brevipalpus</u>
3Gbu	<u>phoenicius</u>
3Gbv	<u>Camponotus</u>
3Gbw	<u>senex</u>
3Gbx	<u>Cephanodes</u>
3Gby	<u>hylas</u>
3Gca	<u>Ceratitis</u>

3Gcb	<u>anonae</u>
3Gcc	<u>capitata</u>
3Gcd	<u>coffea</u>
3Gce	<u>Cerococcus</u>
3Gcf	<u>catenarius</u>
3Gcg	<u>ornatus</u>
3Gch	<u>parahybensis</u>
3Gci	<u>Ceroplastes</u>
3Gcj	<u>brevicande</u>
3Gck	<u>Ceroplesis</u>
3Gcm	<u>adusta</u>
3Gen	<u>Cerotona</u>
3Gep	<u>Chavesia</u>
3Gcq	<u>caldasiae</u>
3Ger	<u>Chrysomphalus</u>
3Gcs	<u>Coccus</u>
3Get	<u>viridis</u>
3Gcu	<u>Compus</u>
3Gcv	<u>Corythucha</u>
3Gcx	<u>gossipii</u>
3Gcy	<u>Diabrotica</u>
3Gcz	<u>Dimicoccus</u>
3Gda	<u>cryptus</u>
3Gdb	<u>Dulinius</u>
3Gdc	<u>unicolor</u>
3Gde	<u>Eacles</u>
3Gdf	<u>imperialis magnifica</u>
3Gdg	<u>Elachista</u>
3Gdh	<u>coffeella</u>
3Gdi	<u>Elimenistu</u>
3Gdj	<u>leasicollis</u>
3Gdk	<u>Epicaerus</u>
3Gdm	<u>Epicampoptera</u>
3Gdn	<u>Estigmene</u>
3Gdp	<u>acreae</u>
3Gdq	<u>Euproctis</u>
3Gdr	<u>howra</u>

3Gds	<u>Eupterote</u>
3Gdt	<u>canarica</u>
3Gdu	<u>Favia</u>
3Gdv	<u>Ferrisia</u>
3Gdw	<u>virgata</u>
3Gdx	<u>Fidicina</u>
3Gdy	<u>pronoe</u>
3Gdz	<u>Garcardia</u>
3Gea	<u>destructor</u>
3Geb	<u>Geococcus</u>
3Gec	<u>coffeae</u>
3Ged	<u>Grillotalpa</u>
3Gee	<u>africana</u>
3Gef	<u>Heterotermes</u>
3Geg	<u>Holotrichia</u>
3Geh	<u>nilgirice</u>
3Gei	<u>Hypotenemus</u>
3Gej	<u>hampei</u>
3Gek	<u>seriatus</u>
3Gem	<u>Idiarthron</u>
3Gen	<u>atrispinum</u>
3Gep	<u>subquadratum</u>
3Geq	<u>Ischnaspis</u>
3Ger	<u>longirostris</u>
3Ges	<u>Kiliflia</u>
3Get	<u>americana</u>
3Geu	<u>Lagria</u>
3Gev	<u>villosa</u>
3Gex	<u>Lachnosterna</u>
3Gey	<u>nilgiria</u>
3Gez	<u>Laphygma</u>
3Gfa	<u>frugiderma</u>
3Gfb	<u>Leconium</u>
3Gfc	<u>Leptoteleia</u>
3Gfd	<u>orndti</u>
3Gfe	<u>Leptoporus</u>
3Gff	<u>lignosus</u>

3Gfg	<u>Leucoptera</u>
3Gfh	<u>coffeella</u>
3Gfi	<u>coffeina</u>
3Gfj	<u>coma</u>
3Gfk	<u>meyricki</u>
3Gfm	<u>Macrostylas</u>
3Gfn	<u>Megalogye</u>
3Gfp	<u>lanata</u>
3Gfq	<u>Melanagromisa</u>
3Gfr	<u>coffea</u>
3Gfs	<u>Mericserica</u>
3Gft	<u>oberthuri</u>
3Gfu	<u>Musca</u>
3Gfv	<u>domestica</u>
3Gfx	<u>Hymelachista</u>
3Gfy	<u>Neorhizoecus</u>
3Gfz	<u>coffea</u>
3Gga	<u>Nencultrilla</u>
3Ggb	<u>Cleodostera</u>
3Ggc	<u>moresca</u>
3Ggd	<u>Oligonychus</u>
3Gge	<u>ilicis</u>
3Ggf	<u>yothersi</u>
3Ggg	<u>Onchocera</u>
3Ggh	<u>volvulus</u>
3Ggi	<u>Oncideres</u>
3Ggj	<u>poecilia</u>
3Ggk	<u>Crthesia</u>
3Ggm	<u>insignis</u>
3Ggn	<u>praelonga</u>
3Ggp	<u>Cxydia</u>
3Ggq	<u>Parabixadus</u>
3Ggr	<u>nonvilleira</u>
3Ggs	<u>Paragonia</u>
3Ggt	<u>prociidiaria</u>
3Ggu	<u>Parasaesetia</u>
3Ggv	<u>Paratetranychus</u>
3Ggx	<u>bimaculatus</u>

3Ggy	<u>Perissopheumon</u>
3Gha	<u>Phyllophaga</u>
3Ghb	<u>menentriese</u>
3Ghc	<u>Phytometia</u>
3Ghd	<u>orichalcea</u>
3Ghe	<u>Phytophaga</u>
3Ghf	<u>Flagiohamnus</u>
3Ghg	<u>maculosus</u>
3Ghh	<u>Planococcus</u>
3Ghi	<u>citri</u>
3Ghj	<u>crystus</u>
3Ghk	<u>lilacinus</u>
3Ghm	<u>Podolia</u>
3Ghn	<u>Frostephamii</u>
3Ghp	<u>truncatus</u>
3Ghq	<u>Pseudococcus</u>
3Ghr	<u>adoninum</u>
3Ghs	<u>brevipes</u>
3Ght	<u>citri</u>
3Ghu	<u>filamentosos</u>
3Ghv	<u>keniae</u>
3Ghx	<u>Pseudoplusia</u>
3Ghy	<u>includens</u>
3Ghz	<u>ni</u>
3Gia	<u>Psychidos</u>
3Gib	<u>Pterandrus</u>
3Gic	<u>fasciventris</u>
3Gid	<u>Puto</u>
3Gie	<u>antioquensis</u>
3Gif	<u>Rhizoecus</u>
3Gig	<u>nemoralis</u>
3Gih	<u>variabilis</u>
3Gii	<u>Rhizomirma</u>
3Gij	<u>furhmanari</u>
3Gik	<u>robae</u>
3Gim	<u>Saessetia</u>
3Gin	<u>coffeae</u>
3Gip	<u>hemisphaerica</u>

3Giq	<u>Scapteriscus</u>
3Gir	<u>didactylus</u>
3Gis	<u>Selenaspidus</u>
3Git	<u>articulatus</u>
3Giu	<u>germinata</u>
3Giv	<u>Sibine</u>
3Gix	<u>barbara</u>
3Giy	<u>Spodoptera</u>
3Gja	<u>Stenoma</u>
3Gjb	<u>cecropia</u>
3Gjc	<u>Stephanoderes</u>
3Gjd	<u>Hampei</u>
3Gje	<u>Systema</u>
3Gjf	<u>Tetranychus</u>
3Gjg	<u>Thiliptocerus</u>
3Gjh	<u>octogutalis</u>
3Gji	<u>Tiracicola</u>
3Gjj	<u>plagiata</u>
3Gjk	<u>Tosoptera</u>
3Gjm	<u>aurantii</u>
3Gjn	<u>camelia</u>
3Gjp	<u>Trichiplusia</u>
3Gjq	<u>ni</u>
3Gjr	<u>vaginilus</u>
3Gjs	<u>thriirthuris</u>
3Gjt	<u>coffae</u>
3Gju	<u>Vaginilus</u>
3Gjv	<u>occidentalis</u>
3Gjx	<u>Volturnus</u>
3Gjy	<u>obscurus</u>
3Gka	<u>Xileborus</u>
3Gkb	<u>affinus</u>
3Gkc	<u>compactus</u>
3Gkd	<u>morigerus</u>
3Gke	<u>morstii</u>
3Gkf	<u>Xilosandrus</u>
3Gkg	<u>compactus</u>
3Gkh	<u>morigerus</u>

3Gki	<u>Xylotrechus</u>
3Gkj	<u>gravii</u>
3Gkk	<u>qudripes</u>
3Gkm	<u>Zonozerus</u>
3Gkn	<u>variegatus</u>
3Gn	Nemátodos
3Gna	<u>Helycotilenchus</u>
3Gnb	<u>erythrinae</u>
3Gnc	<u>Hericronemoides</u>
3Gnd	<u>cocophilus</u>
3Gne	<u>Meloidogyne</u>
3Gnf	<u>africana</u>
3Gng	<u>coffeicola</u>
3Gnh	<u>exigua</u>
3Gni	<u>harla</u>
3Gnj	<u>incognita</u>
3Gnk	<u>javanica</u>
3Gnm	<u>Pratylenchus</u>
3Gnn	<u>coffae</u>
3Gnp	<u>Radophulus</u>
3Gnq	<u>coltrani</u>
3Gnr	<u>similis</u>
3Gns	<u>Rotylenchus</u>
3Gnt	<u>desouzai</u>
3Gnu	<u>reniformis</u>
3Gnv	<u>Xiphilema</u>
3Gnx	<u>americanum</u>
3Gr	Malezas
3Gra	<u>Boviera</u>
3Grb	<u>laevis</u>
3Grc	<u>Commelina</u>
3Grd	<u>diffusa</u>
3Gre	<u>Cuphea</u>
3Grf	<u>racemosa</u>
3Grg	<u>Cyperus</u>
3Grh	<u>rotundus</u>
3Gri	<u>Galinsoga caracasana</u>

3Grk Heliosis
3Grm buphthalmoides
3Grn Hidrocotyle
3Grp Physolis
3Grq nicaudroides
3Grr Solanum
3Grs nigrum
3Grt Spananthe
3Gru paniculata
3Grv Til'anum
3Grx paniculatum

3H ANIMALES

3Ha Animales domésticos
3Hc Insectos benéficos
3Hca abejas

3I AGENTES DE CONTROL BIOLÓGICO

3Ia De hongos virus y bacterias
3Ib De plagas
3Iba Beauveria bassiana
3Ibb Cephalonomia
3Ibc stphanoderes
3Ibd Bacillus
3Ibe thurinensis
3Ibf Heterospillus
3Ibg coffeicola
3Ibh Macrorhaphis
3Ibi acuta
3Ibj Passiflora
3Ibk edulis
3Ibm Prorops
3Ibn nasuta
3Ic De nemátodos
3Ica Bacillus penetrans

3Ip	Malezas
3J	AGENTES FITOSANITARIOS
3Ja	Fungicidas
3Jaa	Fungicidas anilidas
3Jab	Carboxin
3Jac	Vitavax
3Jba	Paracarbolid
3Jbb	Sicarol 15 D
3Jbc	Sicarol 50Pm
3Jbd	Sicarol 75Ps
3Jbe	Sicarol 15UBV
3Jc	Fungicidas antibióticos
3Jca	Streptomycina
3Jcb	Distriptide 20
3Jcc	Agrimicina 100
3Jcd	Agrimicina 500
3Jd	Fungicidas aromáticos
3Jda	PCMB
3Jdb	Brassicol 75PM
3Jdc	Terraclor 80
3Jde	Terraclor 10G
3Jdd	Terraclor 12LB
3Jdf	Terraclor 75PM
3Jdg	Terraclor LT-2
3Jdh	Semetol
3Jdi	Lesan
3Jdj	Terraclor super
3Jdk	Terro-coat 205
3Je	Fungicidas Benzenicos
3Jea	Carbendazin
3Jeb	Babistin
3Jec	Derosal 20D
3Jed	Derosal 60PM
3Jee	Delsene M
3Jf	Fungicidas carbonados

3Jfa	Ferbam
3Jfb	Ferbam 76M Nortox
3Jfc	Ferbam BASF
3Jfd	Ferbam Sandoz
3Jga	Mancozeb
3Jgb	Dithane M-45
3Jgc	Dithane 40F
3Jgd	Fungineb 80 Super
3Jge	Manzate D
3Jgf	Cobrethane
3Jha	Maneb
3Jhb	Agroneb
3Jhc	Dithane M-22
3Jhd	Maneb BASF
3Jhe	Maneb Sandoz
3Jhf	Manzate
3Jhg	Brema
3Jhh	Coligram M
3Jia	Metiram
3Jib	Dynamal
3Jic	Polyram combi
3Jid	Polyram combi 10P
3Jja	Propinel
3Jjb	Airone 70PM
3Jjc	Antracol
3Jjd	Terratin
3Jka	Ziram
3Jkb	Rodizam
3Jkc	Fungitox
3Jm	Fungicidas clorados
3Jma	Chlorothalomil
3Jmb	Daconil 2787
3Jmc	Cerconil PM
3Jmd	Dacobre PM
3Jn	Fungicidas cúpricos
3Jna	Hidróxido de cobre
3Jnb	cupravit azul

3Jnc	Kccide 35
3Jnd	Kocide 101
3Jne	Orthozincofol
3Jpa	Oxicloreto de cobre
3Jpb	Cobre azul
3Jpc	Cobre 50 Nortox
3Jpd	Cupra verde
3Jpe	Cupramix
3Jpf	Cupramix super
3Jpg	Cupravit azul
3Jph	Cuprevit verde
3Jpi	Cuprosan azul
3Jpj	Ferticobre 50
3Jpm	Funguran azul 30
3Jpn	Funguran azul 45
3Jpp	Funguran verde
3Jpq	Oxicloreto de cobre 50 Nortox
3Jpr	Oxicloreto Sandoz
3Jps	Oxicloreto Sandoz azul
3Jpt	Recop
3Jpu	Vitigran azul
3Jpv	Vitigran concentrado
3Jpw	Dacobre PM
3Jpx	ActicupriJ
3Jpy	Miltox
3Jpz	Vitijin
3Jra	Oxido cupresos
3Jrb	Cobre Nordox
3Jrc	Cobre Sandoz R
3Jrd	Perenox
3Jre	Cobre Sandoz Mz
3Jsa	Sulfato básico de cobre
3Jsb	Rhodiamivre
3Jsc	Agrimina 500
3Jta	Sulfato de cobre
3Jtb	Caldo bordelés
3Jtc	Zetacobre
3Jtd	Sulfasol

3Jv	Fungicidas nitrogenados
3Jva	Captafol
3Jvb	Orthodifolatan 4F
3Jvc	Orthodifolatan 50PM
3Jvd	Orthodifolatan 80PM
3Jve	Orthozinfol PM
3Jxa	Dazomet
3Jxb	Bazamid granulado
3Jy	Ctros fungicidas
3K	FLAGICIDAS
3Ka	Insecticidas
3Kb	Insecticidas inorgánicos
3Kba	Insecticidas arseniacales
3Kbb	arseniato blanco
3Kbc	arseniato de aluminio
3Kbd	arseniato de calcio
3Kbe	arseniato de plomo
3Kbf	arseniato de sodio
3Kbg	arseniato de zinc
3Kbh	Verde-parís
3Kca	Insecticidas fluorados
3Kcb	criolita
3Kcc	fluorato de sodio
3Kcd	fluosilicato de bario
3Kd	Insecticidas orgánicos
3Kda	Insecticidas de origen animal
3Kdb	aceites animales
3Kei	Insecticidas petrolíferos
3Kej	aceites minerales
3Kfa	Insecticidas de origen vegetal
3Kfb	aceites vegetales
3Kfc	aletrina
3Kfd	nicotina
3Kfe	piretrina
3Kff	rotenona

3Kg	Insecticidas organo-sintéticos
3Kga	Insecticidas clorados
3Kgb	aldrin
3Kgc	BHC
3Kgd	Cofenc clorado
3Kge	Clordane
3Kgf	DDD
3Kgg	DDt
3Kgh	Dieldrin
3Kgi	heptacloro
3Kgj	lindane
3Kgk	metoxicloro
3Kia	Insecticidas cloroformado
3Kib	triclorfon
3Kic	clorotion
3Kja	Insecticidas fosforados
3Kjb	Insecticidas fosforados sistémicos
3Kjc	Dicrotofós
3Kjd	Demeton
3Kje	OMPA
3Kjf	Demeton metílico
3Kjg	Dimetato
3Kjh	Forato
3Kji	Disulfotón
3Kjj	Fosfamidón
3Kjk	Fenotion
3Kjm	Monocrotfos
3Kka	Insecticidas fosforados no sistémicos
3Kkb	Diazinon
3Kkc	EPN
3Kkd	TEPP
3Kke	Malation
3Kkf	Paration
3Kkg	Paration metílico
3Km	Insecticidas carbamatos
3Kma	Aldicarbe
3Kmb	Carbaril
3Kmc	Carbofurano

3Kmd	Dimetan
3Kme	Dimetilan
3Kmf	Isolan
3Kmg	Metonil
3Kmh	Moban
3Kmi	Propoxur
3Kmj	Pyrcan
3Kmk	Mexacarbato
3Kn	Insecticidas fumigantes
3Kna	Bisulfite de carbono
3Knb	Bromato de metilo
3Knc	Clorociprina
3Knd	Fosfina
3Kne	Gas cianídrico
3Knf	Naftaleno
3Kng	Nemagon
3Knh	Vapan
3Kp	Insecticidas nitrocompuestos
3Kpa	DNBP
3Kpb	Dinitro-orto-cresol
3Kpc	PNCA
3Kq	Insecticidas biológicos (origen microbiano)
3Kqa	<u>Bacillus thuringiensis</u>
3Kqn	Insecticidas fisiológicos
3Kqp	Difluron
3Kr	Insecticidas atrayentes
3Krn	Insecticidas repelentes
3Krt	Coadyuvantes
3Ks	Acaricidas
3Ksa	Acaricidas clorados
3Ksb	Aramite
3Ksc	Clorbenside
3Ksd	Clorfenson
3Kse	Clorobenzilato
3Ksf	Cloropropilato
3Ksg	Dicofol
3Ksh	Clorofenotcl

3Ksi	DMC + CPAS
3Ksj	Neotran
3Ksk	Phenkapton
3Ksm	Sulfinoma
3Ksn	Tetradifon
3Kt	Acaricidas no clorados
3Kta	Azufre
3Ktb	Binapacril
3Ktc	Dinobutom
3Ktd	Dinocape
3Kte	Dithane Z-78
3Ktf	Fropinebe
3Ktg	Necrom
3Ku	Moluscidas
3Kua	Cloritránide
3Kub	Isolan
3Kuc	Metaldeído
3Kud	Zectran
3Kv	Nematicidas
3Kva	Aldicarb
3Kvb	Basamit
3Kvc	Bromato de metilo
3Kvd	Dasonit
3Kve	Furadan
3Kvf	Mocap
3Kvg	Nemacur
3Kvh	Nemagon
3Kvi	Oxamil
3Kvj	Terracur
3Kx	Herbicidas
3Kxa	Herbicidas selectivos
3Kxb	Herbicidas selectivos preemergentes
3Kxc	Arsien
3Kxd	Cotcran
3Kxe	Fórmula 40
3Kxf	Gesatop
3Kxg	Gramoxone
3Kxh	Preforan

3Ky	Herbicidas selectivos posemergentes
3Kya	Agroxone 4
3Kyb	Basinex
3Kyc	Daconate
3Kyd	Dalapon
3Kye	Dikofag
3Kyf	Diuron 80
3Kyg	Gramoxone
3Kyh	Herban
3Kyi	Kamex
3Kyj	Probe
3Kyk	Roundup
3Kym	Tiuron
3Kyn	Weedone
3Kz	Herbicidas no selectivos
3Kza	Arbusticidas
3Kzb	Hyvar x
3Kzc	MCDA
3Kzd	Primatol 050
3Kze	Tordon 101
3Kzf	Tordon 10.k

3M AGENTES ENERGÉTICOS Y RADIACTIVOS

3Ma	Energía
3Maa	solar
3Mab	eólica
3Mac	eléctrica
3Mad	atómica

3Mb	Combustibles
3Mba	gasolina
3Mbb	petróleo
3Mbc	leña
3Mbd	carbón
3Mc	Agentes radiactivos
3Mca	Rayos
3Mcb	alfa
3Mcc	beta
3Mcd	delta
3Mce	gama
3Mcf	ultravioletas
3N	AGENTES DE PROCESAMIENTO
3Na	Agentes de despulpado
3Nb/c	Agentes de desmucilaginado
3Nba	Activadores químicos
3Nbb	ácido clorídrico
3Nbc	ácido sulfúrico
3Nbd	carbonato de potasio
3Nbe	carbonato de sodio
3Nbf	mucilax
3Nbg	potasa cáustica
3Nbh	sal
3Nca	Activadores bioquímicos
3Ncb	microorganismos
3Ncc	enzimas
3Nd	Agentes de lavado
3Ne	Agentes de secado
3Nf	Agentes de embalaje
3Nfa	bolsas
3Nfb	cajas
3Nfc	empaques

3P AGENTES TOXICOS Y ADULTERANTES

- 3Pa Tóxicos
- 3Paa alexinas
- 3Pab toxinas
- 3Pac micotoxinas
- 3Pad aguas residuales
- 3Pae metano
- 3Pb Adulterantes
- 3Pba achicoria

3Q RECURSOS GEOFISICOS Y NATURALES

- 3Qa Recursos naturales
- 3Qaa Medio ambiente
- 3Qab Fauna
- 3Qac terrestre
- 3Qad acuática
- 3Qae Flora
- 3Qaf terrestre
- 3Qag acuática
- 3Qah Rios
- 3Qai Lagos
- 3Qaj Bosques
- 3Qb Recursos geofísicos
- 3Qba Zonas
- 3Qbb cafeteras
- 3Qbc marginales
- 3Qbd cultivables
- 3Qbe Montañas
- 3Qbf Valles
- 3Qbg Laderas
- 3Qbh Cuencas hidrográficas
- 3Qbi Distritos de riego
- 3Qbj Acueductos
- 3Qbk rurales
- 3Qbm Zanjias
- 3Qbn Terraplenes

3Qbp Bandas alternas
3Qbq Terrazas
3Qbr Curvas a nivel

3R AGENTES SOCIOECONÓMICOS Y COMERCIALES

3Ra/c Agentes económicos
3Raa Títulos de ahorro cafetero
3Rab Bonos cafeteros
3Rac Cédulas cafeteras
3Rad Restricciones
3Rae económicas
3Raf Alquileres
3Rag Deudas
3Rah Ingresos cafeteros
3Rai Políticas cafeteras
3Raj Seguros
3Rak Créditos
3Ram rural
3Ran Presupuestos
3Rap Monopolios
3RaQ Inventarios
3Rd/h Agentes comerciales
3Rda Bancos
3Rdb Cooperativas
3Rdc agrícolas
3Rdd de cafeteros
3Rde de consumo
3Rdf Centrales de acopio
3Rdg Mercado
3Rdh nacional
3Rdi mundial
3Rdj Acuerdos
3Rdk cafeteros
3Rdm comerciales
3Rdn internacionales
3Rdp de compensación
3Rdq de pago

3Rdr	Contratos
3Rds	de fideicomiso
3Rdt	de exportación
3Rdu	Cuotas
3Rdv	de exportación
3Rdw	Fletes
3Rdx	terrestres
3Rdy	marítimos
3Rdz	aéreos
3Rea	Peajes
3Reb	Tarifas
3Rec	aduaneras
3Red	Impuestos
3Ree	comerciales
3Ref	Retención cafetera
3Reg	Diferencial cafetero
3Reh	Precios
3Rei	de sustentación
3Rej	Costos
3Rek	Intereses
3Rem	Descuentos
3Ren	Aduanas
3Rep	Propaganda
3Req	Excedentes
3Ri/m	Agentes sociales
3Ria	Campañas
3Rib	Vivienda
3Ric	rural
3Rid	Talleres
3Rie	rurales
3Rif	Clubes
3Rig	cafeteros
3Rih	Comunidad
3Rii	Gobierno
3Rij	nacional
3Rik	departamental
3Rim	municipal

3Rin	Bibliotecas
3Rip	Escuelas
3Riq	Colegios
3Rir	Sindicatos
3Ris	Reforma
3Rit	agraria
3Riu	social
3Riv	Funciones
3Riw	de trabajo
3Rix	Salarios
3Riy	Vacaciones
3Riz	Jubilaciones
3Rja	Conflictos
3Rjb	laborales
3Rjc	paros
3Rjd	huelgas
3Rm	Medios de producción
3Rna	Fincas
3S	MEDIDAS DE COMUNICACIÓN
3Sa	Conseles de información
3Saa	Radio
3Sab	Televisión
3Sac	Periódicos
3Sb	Vías de comunicación
3Sba	Caminos
3Sbb	vecinales
3Sbc	Carreteras
3Sd	Medios de transporte
3Sda	Carros
3Sdb	Ferrocarriles
3Sdc	Aviones
3Sdd	Barcos
3Sde	Animales
3Sdf	Puertos
3Sdg	aéreos
3Sdh	terrestres
3Sdi	marítimos

3T	INSTITUCIONES
3Ta	Instituciones Nacionales
3Taa	Federación Nacional de Cafeteros de Colombia
3Tab	Congreso Cafetero
3Tac	Conferencia Cafetera
3Tad	Gerencia General
3Tae	Gerencia Administrativa
3Taf	Gerencia Técnica
3Tag	Gerencia de Planeamiento
3Tah	Secretaría General
3Tba	Comités Departamentales
3Tbb	Antioquia
3Tbc	Boyacá
3Tbd	Caldas
3Tbe	Cauca
3Tbf	Cesar y Guajira
3Tbg	Cundinamarca
3Tbh	Huila
3Tbi	Magdalena
3Tbj	Nariño
3Tbk	Morte de Santander
3Tbm	Quindío
3Tbn	Risaralda
3Tbp	Santander
3Tbq	Tolima
3Tbr	Valle
3Tca	Comités Municipales
3Tha	Otras Dependencias de Federacafé
3Thb	Alamcafé
3Thc	Compañía Agrícola de Seguro
3Thd	Fondo Nacional del Café
3The	Fondo Rotatorio de Crédito Cafetero
3Thf	Banco Cafetero
3Thg	Campaña de Defensa y Restauración de Suelos
3Thh	Prodesarrollo
3Thi	Servicio de Extensión Rural

3Thj	Camapña de higiene rural
3Thk	Fundación Manuel Mejía
3Thm	SINTRAFEC
3Thn	Centro Nacional de Investigaciones del Café
3Thp	Laboratorio de Investigaciones sobre Química del Café
3Thq	Fábrica de Café Liofilizado
3Tka	Instituto Colombiano Agrpecuario
3Tm	Instituciones Extranjeras
3Tma	Asociación Nacional del Café (Guatemala)
3Tmb	Centro de Investigaçao das Ferrugens do Ca- feeiro (Portugal)
3Tmc	Coffee Board Research (India)
3Tmd	Coffee Research Foundation Kenya
3Tme	Grupo Ejecutivo de Racionalizaçao da Cafei- cultura (Brasil)
3Tmf	Instituto Brasileiro do Café (Brasil)
3Tmg	Instituto Francés du Café e du Cacao (Francia)
3Tmh	Instituto Mexicano del Café (México)
3Tmi	Instituto Salvadoreño de Investigaciones del Café (El Salvador)
3Tmj	Oficina del Café (Costa Rica)
3Tp	Organismos Internacionales
3Tpa	Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas
3Tpb	FAO
3Tpc	ONU
3Tpd	Grupo Andino
3Tpe	OLEA
3Ts	Organismos de Experimentación
3Tsa	Bancos de Germoplasma
3Tsb	Granjas Escuelas
3Tsc	Fincas de Demostración
3Tsd	Parcelas de Demostración

3U	FACTORES HUMANOS
3Ua	Según la ocupación
3Uaa	Trabajadores rurales
3Uab	Trabajadores urbanos
3Uac	Caficultores
3Uad	Productores
3Uae	Propietarios
3Uaf	Grandes propietarios
3Uag	Pequeños propietarios
3Uah	Extensionistas
3Uai	Prácticas agrícolas
3Uaj	Mayordomos
3Uak	Cosechadores
3Uam	Exportadores
3Uan	Importadores
3Uap	Consumidores
3Uaq	Catadores
3Uar	Inspectores
3Uas	Empleados
3Uat	Obreros
3Uc	Según el sexo
3Uca	Hombre
3Ucb	Mujer
3Ud	De acuerdo a la jerarquía
3Uda	Presidentes
3Udb	Gobernadores
3Udc	Alcaldes
3Udd	Gerentes
3Ude	Jefes

2 EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

2A EQUIPOS DE CULTIVO

- 2Aa Germinadores
- 2Ab Guardiolas
- 2Ac Invernaderos
- 2Ad Maquinaria agrícola
- 2Ae Herramientas agrícolas
 - 2Aea caballetes
 - 2Aeb machetes
 - 2Aec sierras

2B EQUIPOS DE BENEFICIO

- 2Ba Centrales de beneficio
- 2Bb Beneficiaderos
- 2Bc Despulpadoras
- 2Bd Lavadoras
 - 2Bda tanques de fermentación
 - 2Bdb canales de correteo
 - 2Bdc tanques de lavado
- 2Be Patios
 - 2Bea de secado
- 2Bf Secadores

2C EQUIPOS DE ASPERSIÓN

- 2Ca Fumigadoras
 - 2Caa boquillas de aspersión
- 2Cb Aspersoras

2D EQUIPOS DE ALMACENAMIENTO

- 2Da Almacenes
- 2Db Fosas
- 2Dc Silos
- 2Dd Bodegas

2E EQUIPOS DE EMBALAJE

- 2Ea Bolsas
- 2Eaa plásticas
- 2Eab de fique
- 2Ec Cajas

2F EQUIPOS DE PROCESAMIENTO

- 2Fa Molinos
- 2Fb Trilladoras
- 2Fc Tostadoras
- 2Fd Frigoríficos
- 2Fe Escogedoras de granos
- 2Ff Extractores de humedad
- 2Fg Máquinas desfibradoras
- 2Fh Clasificadoras

2G EQUIPOS DE LABORATORIOS

- 2Ga Altimetros
- 2Gb Anemómetros
- 2Gc Barómetros
- 2Gd Pluviómetros
- 2Ge Piranómetros
- 2Gf Espectrómetros
- 2Gg Fotómetro
- 2Gh Microscopios

2H EQUIPOS INDUSTRIALES

- 2Ha Liofilizador
- 2Hb Computadores
- 2Hc Ingenios azucareros
- 2Hd Medidores de vacío
- 2He Cámaras de liofilización
- 2Hf Fábricas

2I CONSTRUCCIONES AGRICOLAS

2Ia Represas

2Ib Muros de contención

2Ic Gaviones de contención

2Id Diques

2Ie Saltos hidráulicos

2J VEHICULOS

(1/5) ESPACIO (Mundo)

(1) EUROPA

- (11) Escocia
- (111) Irlanda
- (12) Inglaterra
- (13) Alemania (Cr. y Oc.)
- (131) Suiza
- (132) Austria
- (133) Checoeslovaquia
- (134) Polonia
- (135) Hungría
- (136) Liechtenstein
- (137) Trieste
- (14) Francia
- (15) Italia
- (151) Mónaco
- (152) Sicilia
- (153) Córsega
- (154) San Marino
- (155) Malta
- (16) España
- (161) Andorra
- (162) Gibraltar
- (163) Madeira
- (164) Portugal
- (17) Yugoeslavia
- (171) Rumania
- (172) Bulgaria
- (173) Albania
- (174) Grecia
- (175) Luxemburgo
- (176) Rusia
- (18) Escandinavia

- (182) Finlandia
- (183) Dinamarca
- (184) Holanda
- (185) Bélgica
- (186)
- (187) Suecia
- (188) Islandia
- (189) Noruega

- (2) ASIA

- (21) China
- (211) Mongolia
- (212) Formosa
- (213) Macao
- (214) Tibet
- (215) Sing-Kiang
- (216) Manchuria
- (217) Korea del Sur
- (218) Korea del Norte
- (218) Japón
- (22) Archipiélago Indio
- (221) Malaca
- (222) Borneo
- (223) Timor
- (23) Indochina
- (231) Tailandia
- (232) Camboya
- (233) Vietnam
- (234) Laos
- (235) Malasia
- (236) Birmania
- (237) Singapur
- (24) Indonesia
- (24) India
- (241) Islas Maldivas
- (241) Ceilán

- (242) Afganistán
- (243) Pakistán
- (244) Nepal
- (245) Bután
- (25) Cercano Oriente
- (251) Israel
- (252) Chipre
- (253) Líbano
- (254) Jordania
- (255) Aden
- (256) Sinaí
- (26) Arabia
- (261) Arabia Saudita
- (262) Yemen
- (263) Mascate
- (263) Omán
- (264) Irak
- (265) Persia
- (265) Irán
- (27) Siberia

- (3) AFRICA

- (31) Africa del Norte
- (311) Túnez
- (312) Marruecos
- (313) Argelia
- (314) Togo
- (315) Gambia
- (316) Sierra Leona
- (317) Nigeria
- (318) Islas Canarias
- (32) Africa Occidental
- (321) Liberia
- (322) Guinea
- (323) Ghana

- (324) Sahara
- (33) Africa Oriental
- (332) Egipto
- (333) Sudán
- (334) Eritrea
- (334) Etiopía
- (334) Abisinia
- (335) Somalia
- (336) Dhomey
- (337) Costa de Marfil
- (338) Costa de Oro
- (34) Africa Central
- (341) Camerun
- (342) Congo
- (343) Ruanda y Urundi
- (343) Urundi
- (344) Angola
- (345) Tanganika
- (346) Uganda
- (347) Kenya
- (348) Senegal
- (35) Africa del Sur
- (351) Rodhesia
- (352) Nyassaland
- (353) Mozambique
- (354) Sud Africa
- (355) Sanzibar
- (356) Bachunalandia
- (357) Transval
- (358) Natal
- (36) Islas Africanas
- (361) Madagascar
- (362) Islas Reunión
- (363) Islas Seichelles
- (364) Islas Mauricio
- (365) Islas de Cabo Verde
- (367) Islas Príncipe

- (4) AMERICA
- (41) América del Norte
- (412) Canadá .
- (413) Estados Unidos
- (414) México
- (42) América Central
- (421) Guatemala
- (422) El Salvador
- (423) Honduras
- (424) Nicaragua
- (425) Costa Rica
- (426) Panamá
- (43) Antillas
- (431) Cuba
- (432) Haití
- (433) República Dominicana
- (434) Puerto Rico
- (435) Bahamas
- (436) Jamaica
- (437) Trinidad
- (44) América del Sur (Parte Septentrional)
- (441) Venezuela
- (442) Ecuador
- (443) Guayana Británica
- (444) Guayana Holandesa
- (445) Guayana Francesa
- (446) Surinam
- (45) América del Sur (Parte Meridional)
- (451) Perú
- (452) Bolivia
- (453) Chile
- (454) Argentina
- (455) Paraguay
- (456) Uruguay
- (457) Brasil

- (46) Colombia
- (461) Región Norte
 - (461a) Guajira
 - (461b) Magdalena
 - (461c) Cesar
 - (461d) Atlántico
 - (461e) Bolivar
 - (461f) Sucre
 - (461g) San Andrés
 - (461h) Providencia
- (462) Región Noroccidental
 - (462a) Córdoba
 - (462b) Antioquia
 - (462c) Chocó
- (463) Región Nororiental
 - (463a) Santander
 - (463b) Norte de Santander
 - (463c) Cundinamarca
 - (463d) Boyacá
- (464) Región Central
 - (464a) Caldas
 - (464b) Risaralda
 - (464c) Quindío
 - (464d) Tolima
- (465) Región Oriental
 - (465a) Arauca
 - (465b) Casanare
 - (465c) Meta
 - (465d) Vichada
 - (465f) Guainía
- (466) Región Suroriental
 - (466a) Vaupés
 - (466b) Caquetá
 - (466c) Putumayo
 - (466d) Amazonas
- (467) Región Suroccidental
 - (467a) Huila
 - (467b) Valle del Cauca

- (467c) Cauca
- (467d) Nariño

- (5) OCEANIA

- (51) Islas Orientales
- (511)
- (512) Islas Celebes
- (513) Islas Molucas
- (514) Filipinas
- (52) Islas de Sonda
- (521) Sumatra
- (522) Java
- (523) Lombok
- (523) Mali
- (524)
- (525) Nicabor
- (525) Islas Andaman
- (53) Melanesia
- (531) Nueva Zelandia
- (532) Nueva Caledonia
- (533) Islas Loyante
- (534) Nuevas Hébridias
- (535) Islas Salomón
- (536) Archipiélago Bismark
- (537) Islas del Almirantazgo
- (54) Australia
- (541) Queenland
- (542) Nueva Gales del Sur
- (543) Victoria
- (544) Tasmania
- (545) Gamberra
- (55) Papúa
- (561) Islas Fidgi
- (562) Islas Tonga
- (563) Tahití
- (564) Islas Tabuai

- (564) Islas Rupa
- (564) Islas Gambier
- (564) Islas Australes
- (565) Islas Marquesas
- (566) Islas Tuamotu
- (567) Islas Carolinas
- (568) Islas Marianas
- (569) Islas Hawaii
- (57) Islas Pelágicas
- (571) Islas Malvinas
- (572) Islas de Santa Helena
- (573) Islas del Pacífico
- (574) Islas Piteairn
- (58) Artico
- (581) Spitzberg
- (582) Groenlandia
- (583) Antártico

00	TIEMPO
01	Durante una hora
02	" un dia
03	" una semana
04	" una quincena
05	" un mes
06	" dos meses
07	" tres meses
08	" cuatro meses
09	" cinco meses
10	" seis meses
11	" siete meses
12	" ocho meses
13	" nueve meses
14	" diez meses
15	" once meses
16	" un año
17	" dos años
18	" tres años
19	" cuatro años
20	" cinco años
21	" seis años
22	" siete años
23	" ocho años
24	" nueve años
25	" diez años
30	Enero
31	Febrero
32	Marzo
33	Abril
34	Mayo
35	Junio
36	Julio
37	Agosto
38	Septiembre

- 39 Octubre
- 40 Noviembre
- 41 Diciembre
- 50 Epocas
- 60 Ciclos

Para indicar los años se mencionará su número representativo Ej. 1982; 1983 etc.

: ATRIBUTOS COMUNES Y FORMA DE PRESENTACION

- :a Atributos de Salud
- :ab enfermo
- :ac vivo
- :ad muerto
- :ae necrótico
- :b Atributos de Edad
- :ba recién nacido
- :bb niño
- :bc adolescente
- :bd joven
- :be adulto
- :bf viejo
- :c Atributos de sexo
- :ca masculino
- :cb femenino
- :cd reproductor
- :d Atributos ambientales
- :da luminoso
- :db oscuro
- :dc penumbroso
- :e Atributos de temperatura
- :ea caliente
- :eb templado
- :ec frío
- :ed helado
- :f Atributos cualitativos
- :fa bueno
- :fb regular
- :fc malo
- :fd puro
- :fe impuro
- :g Atributos cuantitativos
- :ga simple
- :gb doble

:gc	triple
:gd	cuádruple
:ge	quíntuple
:gf	múltiple
:gg	finito
:gh	infinito
:gi	mínimo
:gj	máximo
:gk	suficiente
:gm	deficiente
:gn	óptimo
:gp	repleto
:gq	completo
:gr	abundante
:gs	excesivo
:gt	disperso
:gu	intensivo
:gv	distante
:i	Atributos de Forma
:ia	simétrico
:ib	curvo
:ic	recto
:id	torcido
:ie	redondo
:if	cortado
:ig	truncado
:ih	extendido
:j	Atributos de Peso
:ja	pesado
:jb	leve
:jc	liviano
:k	Atributos de tamaño
:ka	alto
:kb	bajo
:kc	pequeño
:kd	microscópico
:ke	grande

:kf	macroscópico
:kg	voluminosos
:kh	grueso
:ki	delgado
:kj	enorme
:kk	elevado
:km	largo
:kn	ancho
:kp	profundo
:kq	estrecho
:kr	amplio
:ks	corto
:m	Atributos de Color
:ma	negro
:mb	blanco
:mc	amarillo
:md	rojo
:me	verde
:mf	azul
:n	Atributos Temporales
:na	cada hora
:nb	cada día - diario
:nc	cada semana - semanal
:nd	cada quince días - quincenal
:ne	cada medio mes - - bimensual
:nf	cada mes - mensual
:ng	cada 2 meses - bimestral
:nh	cada 3 meses - trimestral
:ni	cada 4 meses - cuatrimestral
:nj	cada 5 meses - quimestral
:nk	cada 6 meses - semestral
:nm	cada 7 meses
:nn	cada 8 meses
:np	cada 9 meses
:nq	cada 10 meses
:nr	cada 11 meses
:ns	cada año - anual

:nt	cada 2 años - bianual
:nu	cada 3 años - trianual
:nv	cada 4 años - cuatrianual
:nw	cada 5 años - quinquenal
:nx	cada 6 años -
:ny	cada 7 años
:nz	cada 8 años
:pa	cada 9 años
:pb	cada 10 años - década
:pc	antes
:pd	después
:pe	durante
:pf	intervalo
:pg	continuo
:ph	constante
:pi	permanente
:pj	periódico
:pk	corriente
:pm	progresivo
:q	Atributos Comparativos
:qa	equivalente
:qb	igual
:qc	diferente
:qd	complementario
:qe	recíproco
:qf	coincidente
:qg	proporcional
:r	Atributos Prioritarios
:ra	básico
:rb	principal
:rc	preliminar
:rd	auxiliar
:re	marginal
:rf	piloto
:rg	primero
:rh	segundo
:ri	tercero

:rj	cuarto
:rk	quinto
:rm	sexto
:rn	séptimo
:rp	octavo
:rq	noveno
:rr	décimo
:rs	undécimo
:rt	duodécimo
:ru	último
:rv	final
:rw	superior
:rx	inferior
:ry	selectivo
:rz	descriptivo
:sa	significativo
:t	Atributos Operacionales
:ta	crítico
:tb	pasivo
:tc	activo
:td	reversible
:te	irreversible
:tf	causal
:tg	casual
:u	Atributos Organizacionales
:ua	padrón
:ub	modelo
:uc	uniforme
:ud	desuniforme
:ue	arbitrario
:uf	agrupado
:ug	paralelo
:uh	opuesto
:ui	secuencial
:uj	vertical
:uk	horizontal
:um	inclinado

:un	lateral
:up	original
:v	Atributos Económicos
:va	pobre
:vb	rico
:vc	costoso-caro
:vd	barato
:ve	seguro
:vf	carente
:vg	productivo
:vh	improductivo
:vi	rentable
:x	Presentación bibliográfica
:xa	almanaques
:xb	anuarios
:xc	calendarios
:xd	atlas y mapas
:xe	bibliografías
:xf	diccionarios y enciclopedias
:xg	directorics
:xh	índices
:xi	informes
:xj	manuales
:xk	patentes
:xm	publicaciones periódicas (revistas, bolet)
:xn	revisiones bibliográficas
:xp	tesis
:xq	compilaciones
:xr	cartillas
:xs	monografías
:xt	circulares
:xu	plegables
:y	Presentación abreviada
:ya	abreviaturas
:yb	datos y caracteres
:yc	fórmulas
:yd	modelos y ejemplos
:ye	siglas y nomenclatura

:yf	terminología
:z	Otros tipos de presentación
:za	Reuniones (Congresos, Conferencias, Seminarios, Coloquios, etc)
:zb	discursos
:zc	estudios
:zd	fundamentos
:ze	historias, leyendas y folclore
:zf	audiovisuales (diapositivas, películas, microfilmes, etc.)
:zg	ilustraciones (fotografías, cuadros gráficos, tablas)
:zh	noticias
:zi	programas y proyectos
:zj	teorías
:zk	problemas
:zm	exposiciones
:zn	ensayos
:zp	estatutos
:zq	métodos
:zr	exposiciones

I N D I C E

- A -

Abandono	4Au
Abastecimiento	4Ira
Abejas	9Iaa
Abejas (agentes de polinización)	3Hca
Abizinia	(334)
Abonamiento	4Ag
Abonos orgánicos (agente)	3Ca
Abonos orgánicos (todo)	9Ila
Abonos químicos	
véase	
Fertilizantes	
Abonos verdes	3Ce
Abreviaturas	:ya
Abril	3E
Abscisión	5Fhp
Abscisión foliar	5Fhg
Absorción	5Fba
Absorción foliar	5Fbb
Absorción radical	5Fbc
Abundante	:gr
Acaricidas	3Ksa
Acaricidas clorados	3Ksa
Acaricidas no clorados	3Kt
Acción comunal	4Ige
Acequias de ladera	3dn
Acetato arseniato de cobre	
véase	
Verde-parís	
Aceites (constituyente)	7Cpa
Aceites (subproducto)	8Iab
Aceites animales	3Kdb
Aceites minerales	3Kej
Aceleramiento	4Iam
Acidéz	6Baa

Acidificación	4Age
Acido abscisico	7Cav
Acido ascórbico	3Jaa
Acido acético	7Caw
Acido araquídico	7Cad
Acido arquínico	7Caz
Acido aspártico	7Cba
Acido bórico	3Dpa
Acido butírico	7Cak
Acido caféico	7Cag
Acido cafetánico	7Cas
Acido cítrico	7Caq
Acido clorhídrico	3Kbb
Acido clorogénico	7Ca
Acido esteárico	7Cab
Acido fenólico	7Cat
Acido ferúlico	7Cah
Acido fórmico	7Caj
Acido fosfórico	3Dpb
Acido furánico	7Cax
Acido giberélico	3Lab
Acido izoclorogénico	7Caf
Acido láctico	7Can
Acido linoléico	7Cac
Acido málico	7Cap
Acido naftaleno acético	3Jae
Acido nicotínico	7Cau
Acido nítrico	3Dpc
Acido palmítico	7Caa
Acido pivolítico	7Cay
Acido propiónico	7Cam
Acido quínico	7Car
Acido sulfúrico	3Wbc
Acido superfosfórico	3Dpd
Acido vanílico	7Cai
Acidos (constituyente)	7Ca/d
Acidos (fertilizante)	3Dp
Achicoria	3Pba

Aclimatación	5Gb d
Acondicionadores	3Bf
<u>Acraga</u>	3Gaa
<u>Acraga morei</u>	3Gab
<u>Acrocercops</u>	3Gac
<u>Acrocercops coerulea</u>	3Gad
<u>Acrolophus</u>	3Gae
Acticupril	3Jpx
Activadores bioquímicos	3Nca
Activadores químicos	3Nba
Actividad enzimática	5Maa
Actualización	4Gau
Acueductos	3Qbj
Acueductos rurales	3Qbk
Acuerdos	3Rdj
Acuerdos cafeteros	3Rdl
Acuerdos comerciales	3Rda
Acuerdos de compensación	3Rdp
Acuerdos internacionales	3Rdn
Acuerdos de pago	3Rdq
Adaptabilidad	6Ajs
Adaptación	5Gbc
Aden	(225)
Administración	4Id
Administración agrícola	4Idb
Administración de empresas	4Ida
Administración de personal	4Idd
Administración industrial	4Ide
Administración rural	4Idc
Adolescente	:bc
Adopción	4Hae
Adopción de tecnología	4Haf
Adquisición	4Ina
Adsorción	5Kdp
Aduanas (Agentes comerciales)	3Ren
Aduana (operación)	4Irn
Adulterantes (agente)	3Pb

Adulterantes (producto)	8Pb
Adulto	8be
<u>Aecidium</u>	3Faa
<u>Aegerita</u>	3Fab
Aereación	5Phd
Afganistan	(242)
Africa	(3)
Africa Central	(34)
Africa del Norte	(31)
Africa del Sur	(35)
Africa Occidental	(32)
Africa Oriental	(33)
Agentes causantes de enfermedades y daños	3F
Agentes comerciales	3Rd
Agentes de control biológico	3I
Agentes de control biológico de bacterias	3Ia
Agentes de control biológico de hongos	3Ia
Agentes de control biológico de malezas	3Ip
Agentes de control biológico de nemátodos	3Ic
Agentes de control biológico de plagas	3Ib
Agentes de control biológico de virus	3Ia
Agentes de desmucilaginado	3Nb
Agentes de despulpado	3Na
Agentes de embalaje	3Mf
Agentes de lavado	3Md
Agentes de secado	3Me
Agentes de procesamiento	3N
Agentes económicos	3Ra
Agentes energéticos	3M
Agentes fitosanitarios	3J
Agentes radiactivos	3Mc
Agentes sociales	3Ri
Agentes socioeconómicos	3R
Agentes tóxicos	3P
Aglomeración	4Hmf
Agotamiento	5Fhs
Agovic	5Fhm
Agregación	4Hfn

Agricultura (operación)	4Bba
Agrimicina 100	3Jcc
Agrimicina 500	3Jcd
Agrimina 500	3Jsc
Agroclimatología	5Fc
Agroindustria	9d
Agroindustria (operación industrial)	4B
Agroneb	3Jhb
<u>Agrotis</u>	3Gaf
<u>Agrotis ypsilon</u>	3Gag
Agroxone 4	3Kya
Agrupado	uf
Agua (constituyente)	7Dea
Agua (factor ambiental)	3Aad
Aguacate	9Dah
Aguas residuales (agente tóxico)	3Fad
Aguas residuales (subproducto tóxico)	8Uma
Ahorro	4Img
Aire (constituyente)	7Deb
Aire (factor ambiental)	3Aab
Airone 7OPN	3Jjb
<u>Aithaloderma</u>	3Fac
Alantoína	7Ceb
Albania	(173)
Albumen	
véase	
Granos	
Alcalde	3Udc
Alcalinidad	6Bab
Alcalis	7Ber
Alcaloides	7Ce
Alcantarillado	4Anb
Alcohol (subproducto)	8Eae
Aldicarbe (insecticida)	3Kma
Aldicarbe (nematicida)	3Kva
Aldrín	3Kgb
Alelos	7Aad

Alelos xanthocarpa	7Aad
Alemania (Or. y Oc.)	(13)
Alergenos	7Cra
Aletrina	3Kfc
<u>Aleurocanthus</u>	3Gah
<u>Aleurocanthus Woglomi</u>	3Gai
Aleutianas (Islas)	
véase	
Islas Aleutianas	
Alexinas	3Paa
Algas marinas	3Ceh
Alimentación	5Fbd
Alimentos (subproducto)	8Gaa
ALMACAFE	3Thb
Almacenes	2Da
Almácigo	4Aa
Almácigo a la sombra	4Aaa
Almácigo al sol	4Aab
Almácigo en bolsas	4Aac
Almácigo en eras	4Aad
Almacenamiento	4Dj
Almanaques	:xa
Almendra	9Chg
Almidón	7Gga
Almirantazgo (Islas)	
véase	
Islas del Almirantazgo	
Alofana	7Des
Alonina	7Cka
Alquileres	3Raf
Alta producción	6Fdj
<u>Alternaria</u>	3Fad
Altímetros	2Ga
Altitud	3Aea
Alto	:ka
Aluminio (constituyente)	7Bba
Aluminio (fertilizante)	3Dba

Amarillamiento prematuro	6Afm
Amarillo	:mc
Amazonas	(466d)
América	(4)
América Central	(42)
América del Norte	(41)
América del Sur (parte meridional)	(45)
América del Sur (parte septentrional)	(44)
Amindoil	
véase	
<u>Arachis</u>	
Aminoácidos	7Gk
Amonificación	5Kdm
Amontonamiento	4Amj
Amplio	3A
Anaco	
véase	
<u>Arythrina pceppigiana</u>	
Anafase	5Hfi
Análisis	4Fa
Análisis biológico	4Fb
Análisis bromatológico	4Fap
Análisis citológico	4Fd
Análisis cualitativo	4Fnc
Análisis cuantitativo	4Fna
Análisis de varianza	4Fnb
Análisis económico	4Fk
Análisis estadístico	4Fi
Análisis estructural	4Ff
Análisis fisicoquímico	4Fl
Análisis foliar	4Fea
Análisis histológico	
véase	
Análisis citológico	
Análisis instrumental	4Fp
Análisis mineral	4Fg
Análisis morfológico	4Fe

Análisis morfológico	4Fe
Análisis organoléptico	4Faq
Análisis radical	4Feb
Análisis sensorial	4Fj
Análisis socioeconómico	4Fm
Análisis térmico	4Fhw
Análisis textural	4Fag
<u>Anastrepha</u>	3Gaj
<u>Anastrepha freterculus</u>	3Gak
Anatomía	5B
<u>Ancylonatus</u>	3Gam
<u>Ancylonatus tribulus</u>	3Gan
Andaman (Islas)	
véase	
Islas Andaman	
Andorra	(161)
Anemia perniciosa	6Aga
Anemómetros	2Gb
Aneuploides	6Ajj
<u>Angelina</u>	3Fae
Angola	(344)
Animales (agente)	3H
Animales (medio de transporte)	3Sde
Animales (todo)	9K
Animales domésticos	3Ha
Anormalidades	6Ace
Antagonismo	5Fcr
Antártico	(583)
Anteras	9Cfi
Antes	:f c
<u>Antestia</u>	3Gap
<u>Antestiopsis</u>	3Gaq
<u>Antestiopsis cruciata</u>	3Gar
<u>Antestiopsis intricata</u>	3Gas
<u>Antestiopsis lineaticollis</u>	3Gat
<u>Antestiopsis orbitalis</u>	3Gau
<u>Anthares</u>	3Gav
<u>Anthares leuconatus</u>	3Gaw

<u>Anthostomejla</u>	3Faf
<u>Anthostomella coffeae</u>	3Fag
Antillas	(43)
Antioquia	(462b)
Antracnosis	6Apb
Antracol	3Jjc
Anual	enc
Anuarios	:xb
Anverso	9Cec
Añil rastrero	
véase	
Indigofera	
Aparcería	4Inc
Apareamiento cromosómico	5Gax
<u>Apate</u>	3Gax
<u>Apate monothus</u>	3Gay
<u>Apatemonandrus</u>	3Gaz
Apertura estomatal	5Gay
Apicultura (Operación)	4Baa
<u>Apirocalus</u>	3Gba
<u>Apirocalus pascoe</u>	3Gbb
Aplicación	4Aq
Aplicación de materia orgánica	4Aqd
Apomixis	5Gbg
Arabia	(26)
Arabia Saudita	(261)
Arabinosa	7Cgk
<u>Arachis</u>	3Ejb
Aracnosis	6Apc
Arado	4Ang
<u>Araecerus</u>	3Gbc
<u>Araecerus faciculatus</u>	3Gbd
Aramite	3Ksb
Arañera	6Apl
Arañita roja	
véase	
<u>Clygonichus yothersi</u>	

Arauca	(465a)
Arbitrario	:ue
Arboricultura	4Bbc
Arbusticidas	3Eza
Archipiélago Bismark	(536)
Archipiélago Indio	(22)
Arcilla	7Def
Arcillolita	7Eeg
<u>Arcyria</u>	3Fah
Area	6Bkc
Area foliar	6Bkd
Arena	7Eed
Argelia	(313)
Argentina	(454)
Aridéz	6Chj
Aromatización	4mi
Arquitectura de la planta	6Aed
Arracacha	9Den
<u>Armillaria</u>	3Fai
<u>Armillaria mellea</u>	3Faj
Arrendamiento	4Ind
Arseniato blanco	3Kbb
Arseniato de aluminio	3Kbc
Arseniato de calcio	3Kbd
Arseniato de plomo	3Kbe
Arseniato de sodio	3Kbf
Arseniato de zinc	3Kbg
Arseniatos	3Dn
Arsénico	7Cye
Arsien	3Kxc
<u>Arthrosporium</u>	3Fak
Artico	(53)
<u>Aschersonia</u>	3Fan
<u>Aschersonia coffea</u>	3Fan
<u>Aschersonia lecanii</u>	3Fap
Ascendencia	5Gac

Ascención (Isla)	
véase	
Islas de Ascención	
<u>Ascochyta</u>	3Faq
<u>Ascochyta coffeae</u>	3Far
<u>Ascospora</u>	3Fas
<u>Ascospora coffeae</u>	3Fat
Aseguramiento	4Igak
Aesoramiento	4Iab
Asfixia	5Fhu
Asia	(2)
Asimilación	5Fbe
Asistencia	4Haa
Asistencia económica	4Imj
Asistencia técnica	4Iab
Asociación Nacional de Café (Guatemala)	3Iaa
Aspectos económicos	6Fd
Aspectos históricos	6Fj
Aspectos literarios	6Fk
Aspectos organizacionales	6Fa
Aspectos sociales	6Fh
<u>Aspergillospis</u>	3Fau
<u>Aspergillospis intermedia</u>	3Fav
<u>Aspergillus</u>	3Faw
Aspersión	4Ce
Aspersoras	2Cb
<u>Asterina</u>	3Fax
<u>Asterina coffeicola</u>	3Fay
<u>Asterolencanum</u>	3Gbe
<u>Asterolencanum coffeae</u>	3Gbf
<u>Atichia</u>	3Faz
Atlántico	(461d)
Atlas	
Atomización	4Ing
<u>Atractiella</u>	3Fba
Atrofia	5Gbi
Atrofia floral	6Afs

Atrofia radical	6Afy
<u>Atta</u>	3Gbg
<u>Atta cephalotes</u>	3Gbh
<u>Atta mexicana</u>	3Gbi
<u>Atta sexdens</u>	3Gbj
Audiovisual	:zf
Auditoría	4Ied
<u>auricularia</u>	3Fbb
Australia	(54)
Australes (Islas)	
véase	
Islas Australes	
Austria	(132)
Autoesterilidad	6Aje
Autoincomptabilidad	6Ajv
Automatización	4Hah
<u>Autómeros</u>	3Gbk
Autopolinización	5Iha
Auxiliar	:rd
Avalúo	4Imx
Aves de corral	9Eac
Aviación	4Hap
Aviación agrícola	4Hag
Avicultura (operación)	4Bab
Aviones	3Sdc
Axila foliar	9Cek
Axomopus scoparius	3Ike
Azores (Islas)	
véase	
Islas Azores	
Azúcar (fertilizante)	3Dva
Azúcar (subproducto)	8Ead
Azufre (acaricida)	3Kta
Azufre (constituyente)	7Baa
Azufre (fertilizante)	3Daa
Azul	:mf

- B -

BHC	3Kgc
Babistin	3Jeb
Babosas	
véase	
<u>Dulinius</u>	
Bachunalandia	(356)
<u>Bacillus</u>	3Fbc
<u>Bacillus coffeicola</u>	3Fbd
<u>Bacillus radiceicola</u>	3Fbe
<u>Bacillus penetrans</u>	3Ich
<u>Bacillus thuringiensis</u>	3Ibe
Bacillus thuringiensis (insecticida biol.)	3Kqa
Bacterias (agente)	3Ira
Bacterias (otras)	3Irr
Bacterias (todo)	91a
Bacteriología	5Ir
Bagazo	3Caa
Bahamas	(345)
Baja producción	6Fdm
Bajo	:k b
<u>Balanophora</u>	3Gbm
<u>Balanophora indica</u>	3Gbn
Balu	
véase	
<u>Erythrina edulis</u>	
Baluy	
véase	
<u>Erythrina edulis</u>	
Banco Cafetero	3Thf
Bancos	3Rda
Bancos de Germoplasma	3Tsa
Bandas alternas	3Jbp
Barato	:v d
Barcos	3Sdd
Barómetros	2Gc

Barreras vivas	3Ek
Basamit	3Kvb
Bases de cambio	7Bc
Básico	:ra
Basifosfatos	3Deh
Basinex	3Kyb
Basuras	3Cab
Baterías eléctricas (subproducto)	8Ear
Bayeto	
véase	
Albizzia carbonaria	
Bazamid granulado	3Jxb
<u>Beauveria bassiana</u>	3Iba
Bebida	2Iaa
Bélgica	(105)
Beneficiaderos	2Ibb
Beneficio	4D
Bermudas (Islas)	
véase	
Islas Bermudas	
Berraquitos de tierra	
véase	
<u>Neucultrilla</u>	
<u>Idiarthron</u>	
<u>Scapleriscus</u>	
Bianual	
Bibliografías	
Bibliotecas	3Rin
Bimensual	:rd
Bimestral	:ng
Binapacril	3Ktl
Bioensayos	4Tba
Biología	5A
Biometría	5Aa
Bioquímica	5A
Biosíntesis	5Jaa
Birmania	(236)

Bismark (Archipiélago)	
véase	
Archipiélago Bismark	
Bisulfito de carbono	3Kna
<u>Bixadus</u>	3Gbp
<u>Bixadus serricola</u>	3Gbq
Blanco	:mb
<u>Blapharospora</u>	3Fbf
Bodegas	2Dd
Bolivar	(461e)
Bolivia	(452)
Bolsas	3ifa
Bolsas de fique	2gab
Bolsas plásticas	2lan
Bondad	6qj
Bonificación	4lay
Bonos cafeteros	3nab
Boquillas de aspersión	2Caa
Borato de calcio	3Dia
Borato de sodio	3Dib
Boratos	3Di
Borax	3Dic
Borneo	(222)
<u>Bornetina</u>	3Fbq
Boro (constituyente)	7Bbb
Boro (fertilizante)	3Dbb
Bosques	3vaj
Botánica	5B
Botoncillo	
véase	
<u>Galinsoga</u>	
<u>Botrytis</u>	3Fbh
<u>Botrytis cinerea</u>	3Fbi
<u>Boviera</u>	3Gra
<u>Boviera laevis</u>	3Grb
Boyacá	(463d)
<u>Brachytripes</u>	3Gr

<u>Brachytripes membraneus</u>	3Gbs
Brasa	
véase	
Mal rosado	
Brasil	(457)
<u>Brassicol</u> 75PM	3Jdb
Brema	3Jhg
Brevipalpus	3Gbt
<u>Brevipalpus phoenicius</u>	3Gbu
Broca	
véase	
<u>Hypotenemus hampei</u>	
Bromato de metilo (insecticida)	3Knb
Bromato de metilo (nematicida)	3Ivc
Bromatología	5Ia
<u>Broomella</u>	3Ibj
Brotación	5Iag
Brotos	
véase	
Retoños	
Erulure	6Agb
Eueno	1fa
Bulbo	9Cae
Bulgaria	(172)
Burritas de San José	
véase	
<u>Compus</u>	
Búsqueda	4Gab
Bután	(245)

- C -

CBD

 véase

 Enfermedad de los frutos del cafeto

Caballetes

2Aea

Cabo Verde (Islas)

véase

Islas de Cabo Verde

Cacao

9Daj

Cachimbo

véase

Erythrina poeppigiana

Cada hora

:na

Cada día

:nb

Cada semana

:nc

Cada quincena

:nd

Cada mes

:nf

Cada 2 meses

:ng

Cada 3 meses

:nh

Cada 4 mese

:ni

Cada 5 meses

:nj

Cada 6 meses

:nk

Cada 7 meses

:nl

Cada 8 meses

:nm

Cada 9 meses

:np

Cada 10 meses

:nq

Cada 11 meses

:nr

Cada año

:ns

Cada 2 años

:nt

Cada 3 años

:nu

Cada 4 años

:nv

Cada 5 años

:nw

Cada 6 años

:nx

Cada 7 años

:ny

Cada 8 años

:nz

Cada 9 años

:pa

Cada 10 años

:pb

Cafamarina

7Cef

Café

9A

Café Africano

9Brm

Café Arabusta

9Bel

Café Armenia

9Bre

Calentamiento	4Jmb
Calfos	3Dvb
Calibración	4Dib
Calidad	6Lga
Caliente	: ea
Cáliz	9Cfb
Callus	3Hhk
<u>Calonectria</u>	3Fbk
<u>Calonectria coffeae</u>	3Fbm
Calor	3Acb
Calorimetría	4Fha
Cámaras de liofilización	2He
Cambios químicos	5Kdh
Camboya	(232)
Cambulo	
véase	
<u>Erythrina poeppigiana</u>	
Camerun	(341)
Caminos	3Sba
Caminos vecinales	3Sbb
Campaña de Defensa y Restauración de suelos	3Thg
Campaña de Higiene Rural	3Thj
Campañas	3Ria
<u>Camponotus</u>	3Gbv
<u>Camponotus senex</u>	3Gbw
Canadá	(412)
Canales de correteo	2Bdb
Canales de información	3Sa
Canarias (Islas)	
véase	
Islas Canarias	
Cáncer del tronco	
véase	
Llaga macana	
Candelillo	
véase	
Koleroga	

Café Borbon	9Bec
Café Borbon amarillo	9Bed
Café Botucatu	9Bee
Café Catimor	9Bef
Café Catuai	9Beg
Café Caturra	9Beh
Café Caturra amarillo	9Bei
Café Chinchiná	9Bej
Café Columnaris	9Bek
Café Congensis	9Bem
Café Conilón	9Ben
Café Erecta	9Bep
Café Excelso	9Bra
Café Gema	9Beq
Café Icatu	9Ber
Café Kent	9Bes
Café Kounilow	9Bet
Café Laurina	9Beu
Café Leroy	9Bev
Café Liofilizado	8Aab
Café Manizales	9Brd
Café Naragogype	9Bew
Café Medellín	9Brf
Café Mocoka	9Bex
Café Molido	8Aad
Café Mundo Novo	9Bey
Café NAM	9Brg
Café pache	
véase	
Café San Bernardo	
Café Pasilla	9Brc
Café Pergamino	9Brj
Café Puerto Rico	9Bez
Café Río	9Brh
Café Robusta	9Bfb
Café San Bernardo	9Bfc
Café San Ramón	9Bfd

Café Santos	9Bfe
Café Semperflorenz	9Bff
Café Silvestre	9Bp
Café Soluble	8Aac
Café Supremo	9Brb
Café T539	9Bfg
Café Típica	9Bfh
Café Típica amarilla	9Bfi
Café Tostado	8Aae
Café Verde	9Brk
Café Villalobos	9Bfj
Cafina	7Cea
Cafeinogenesis	5Jai
Cafeno clorado	3Kgd
Cafetales	9Ad
Cafetales en crecimiento	9Adb
Cafetales en establecimiento	9Ada
Cafetales en producción	9Adc
Cafeto	9Aa
Cafeto - Partes Físicas	9C
Cafeto - Sistema Aéreo	9Ca
Cafeto - Sistema Celular	9Cr
Cafeto - Sistema Radical	9Cm
Cafeto - Tipos	9B
Cafetos madres	
véase	
Cafetos reproductores	
Caficultores	3Hac
Caficultura (operación)	4Bbb
Caficultura (todo)	9Bq
Caída prematura de los granos	6Afj
Cajas	
Cal	3Dta
Calcio	7Bab
Calcio (fertilizante)	3Dab
Cálculo	4Fqe
Caldas	(464a.)
Caldo bordelés	3Jtb
Calendarios	: xc

Caña de azúcar	9Dea
Cañafístulo macho	
véase	
<u>Calliandria lechmannii</u>	
Cáñamo	
véase	
Yute	
Cañicultura	4Bbf
Caolinita	7Een
Capacidad de cambio	6Bmk
Capacidad de intercambio	6Afe
Capacidad de retención de agua	6Bmj
Capacitación	4Iac
Caperuzas taladradoras	
véase	
<u>Psychidos</u>	
Capilaridad	6Bhq
<u>Capnodium</u>	3Fbn
<u>Capnodium brasiliense</u>	3Fbp
<u>Capnodium citri</u>	3Fbq
<u>Capnodium coffeae</u>	3Fbr
<u>Capnodium vagum</u>	3Fbs
Captafol	3Jva
Caquetá	(466b)
Caracteres	:yb
Característica erecta	6Agr
Características ambientales	6Cb
Características anatómicas	6Aa
Características anuales	6Da
Características biológicas	6A
Características diarias	6Da
Características ecológicas	6C
Características fisiológicas	6Af
Características genéticas	6Aj
Características mensuales	6Da
Características morfológicas	6Ac
Características socioeconómicas	6F

Características técnicas	6E
Características tipológicas	6D
Características topográficas	6Bn
Características varietales	7Ab
Caracterización	4Gaf
Carbaril	3Krb
Carbendazin	3Jea
Carbofurano	3Iac
Carbohidratos	7Cg
Carbón	
véase	
fumagina	
Carbonato de magnesio	3Dja
Carbonato de potasio (activador liq.)	3Ibd
Carbonato de potasio (fertilizante)	3Ijd
Carbonato de sodio	3Iha
Carbonato de zinc	3Dje
Carbonatos	3Dj
Carbonero morado	
véase	
<u>Calliandra lechmannii</u>	
Carbono	7Cyc
Carboxin	3Jab
Carbunculoriosis	
véase	
traqueomicosis	
Carcoma parda del café	6Apo
Carente	: vf
Carolinas (Islas)	
véase	
Islas Carolinas	
Carotenoides	9Cej
Carreteras	3Stc
Cartillas	: xr
<u>Carvospora</u>	3Fbt
<u>Carvospora coffea</u>	3Fbn
Casanare	(465b)

Cascarilla	
véase	
Cisco	
Caspa rosada	
véase	
Mal rosado	
Casual	: tg
Catación	4Fja
Catación electrónica	4Fjb
Catadores	3Uaq
Catalasa	7Cih
Catastro	4Ici
Cauca	(467c)
Causal	: 1F
Cebolla	2Dej
Cesar	(461c)
Cédulas cafeteras	3Rac
Ceibo	
véase	
<u>Erythrina poeppiziana</u>	
Ceilán	(241)
Celebes (Islas)	
véase	
Islas Celebes	
Celebración	4Ggf
Células	9Ct
Celulosa	7Cgw
Cementantes (acondicionadores)	3Efa
Cementantes (constituyente)	7Eew
Cericafé	
Véase	
Centro Nacional de Investigaciones de Café	
Cenizas (abonos orgánicos)	3Cac
Cenizas (constituyente)	7Eeh
Cenizas volcánicas	7Eci
Centrales de acopio	3Rdf
Centrales de beneficio	2Ba
Centrifugación	4Fhb

Centro de Investigações das Ferragens do Cafeeiro (Portugal)	3Tmb
Centro Nacional de Investigaciones de Café	3Thn
<u>Cephaleurus</u>	3Fbv
<u>Cephaleurus virescens</u>	3Fbw
<u>Cephalosporium</u>	3Fbx
<u>Cephalosporium lecanii</u>	3Fby
<u>Cephalosporium zonatum</u>	3Fbz
<u>Cephanodes</u>	3Gbx
<u>Cephanodes hylas</u>	3Gby
<u>Cephlonomia</u>	3Tbb
<u>Cephlonomia stephanoderes</u>	3The
Ceras	7Cpc
<u>Ceratitidis</u>	3Gca
<u>Ceratitidis anonae</u>	3Gcb
<u>Ceratitidis capitata</u>	3Gcc
<u>Ceratitidis coffeae</u>	3Gcd
<u>Ceratocystis</u>	3Fca
<u>Ceratocystis fimbriata</u>	3Fcb
Cercano oriente	(25)
Cerconil FM	3Jmc
<u>Cercospora</u>	3Fcc
<u>Cercospora coffeicola</u>	3Fcd
<u>Cerebella</u>	3Fce
<u>Cerococcus</u>	3Gce
<u>Cerococcus catenarius</u>	3Gcf
<u>Cerococcus ornatus</u>	3Gcg
<u>Cerococcus parahybensis</u>	3Gch
<u>Ceroplastes</u>	3Gci
<u>Ceroplastes brevicande</u>	3Gcj
<u>Ceroplesis</u>	3Gck
<u>Ceroplesis adusta</u>	3Gcm
<u>Cerotona</u>	3Gen
<u>Ceuthospora</u>	3Fcf
<u>Ceuthospora coffeicola</u>	3Fcg
Chachafruto	
véase	
<u>Erythrina edulis</u>	

<u>Chaetophoma</u>	3Fch
<u>Chaetophoma coffeicola</u>	3Fci
Champiñones	9Dek
Chancro	
véase	
Llaga macana	
Chapolas	9Ac
Chasparria	6Apf
<u>Chavesia</u>	3Gep
<u>Chavesia caldasiae</u>	3Geq
Checoeslovaquia	(133)
Chile	(453)
China	(21)
Chinche arinoso	
véase	
<u>planococcus citri</u>	
Chipre	(252)
Chlorathalomil	3Jma
Chocho	
vease	
<u>Erythrina coralidentro</u>	
Chocó	(462c)
<u>Chondrioderma</u>	3Fcj
<u>Chrysomphalus</u>	3Ger
Cianamida	3Dvc
Cianamida de calcio	3Dvd
Ciclos	60
Ciclos económicos	5Rfa
Circulación	4Emm
Circulación atmosférica	5Fhg
Circulares	
Cisco (subproducto)	8Eaw
Citogenesis	5Hfa
Citogenética	5Hd
Citología	5H
<u>Cladosporium</u>	3Fek
<u>Cladosterigmaa</u>	3Fem

Clasificación	4Di
<u>Clasteriosporium</u>	3Fen
<u>Clasteriosporium coffeanum</u>	3Fep
Clima	3Ada
Clima frio	3Ado
Clima semitropical	3Adc
Clima templado	3Add
Clima tropical	3Adb
Climatología	5Pb
<u>Clitocybe</u>	3F'eq
<u>Clitocybe elegans</u>	3Fer
Clorato de magnesio	3Dkb
Clorato de manganeso	3Dka
Clorato de potasio	3Dke
Clorato de zinc	3Dkd
Cloratos	3Dk
Clorbenside	3Ksc
Clordane	3Kge
Clorfenson	3Ksd
Cloritránide	3Kua
Cloro (constituyente)	7Bbc
Cloro (fertilizante)	3Dbc
Clorobenzilato	3Kse
Clorociprina	3Knc
Clorofenotol	3Ksh
Clorofila	7Cqb
Cloroplastos	7Cte
Cloropropilato	3Ksf
Clorosis	6Afu
Clorotion	3Kic
Clubes	3Rif
Clubes cafeteros	3Rig
<u>Clypeolum</u>	3Fcs
Coadyuvantes	3Krt
Cobalto	3Dvf
Coberturas muertas	
véase	
Mulcu	

Cobre (constituyente)	7Bbd
Cobre (fertilizante)	3Dbd
Cobre Azul	3Jpb
Cobre Nordox	3Jrb
Cobre 50 Nortox	3Jpc
Cobre Sandoz Mz	3Jre
Cobre Sandoz R	3Jrc
Cobre Thane	3Jgf
Coccidos	
véase	
<u>Chavesia</u>	
<u>Rhyzoecus</u>	
<u>Rhyzomirna</u>	
<u>Coccus</u>	3Gcs
<u>Coccus viridis</u>	3Gct
Cochinillas	
véase	
<u>Dimicoccus</u>	
<u>Ferrisia virgata</u>	
<u>Planococcus</u>	
<u>Pseudococcus adoninum</u>	
<u>Pseudococcus citri</u>	
<u>Pseudococcus filamentosos</u>	
Coefficiente de higroscopicidad	6Bhs
<u>Coffea arabica</u>	9Bab
<u>Coffea bernardiana</u>	9Baf
<u>Coffea brenanii</u>	9Bac
<u>Coffea consensis</u>	9Bad
<u>Coffea congesta</u>	9Bae
<u>Coffea dewevrei</u>	9Bag
<u>Coffea eugenoides</u>	9Bah
<u>Coffea excelsa</u>	9Bai
<u>Coffea kaptaka</u>	9Baj
<u>Coffea lebruniana</u>	9Bak
<u>Coffea liberica</u>	9Bam
<u>Coffea lusiodelphis</u>	9Ban
<u>Coffea nabeasae</u>	9Bap

Comején

véase

Hetero termes

<u>Comelina difusa</u>	3Bjc
Comercialización	4Irc
Comercio	4Ir
Comisión	4Iah
Comité Departamental de Antioquia	3Tbb
Comité Departamental de Boyacá	3Tbc
Comité Departamental de Caldas	3Tbd
Comité Departamental de Cundinamarca	3Tbg
Comité Departamental de Nariño	3Tbj
Comité Departamental de Norte de Santander	3Tbk
Comité Departamental de Quindío	3Tbm
Comité Departamental de Risaralda	3Tbn
Comité Departamental de Santander	3Tbp
Comité Departamental del Cauca	3Tbe
Comité Departamental del Cesar y Guajira	3Tbf
Comité Departamental del Huila	3Tbh
Comité Departamental del Magdalena	3Tbi
Comité Departamental del Tolima	3Tbj
Comité Departamental del Valle	3Tbr
Comités Departamentales	3Tba
Comité Municipal	3Tca
<u>Commelina</u>	3Gr
<u>Commelina diffusa</u>	3Grd
Compañía Agrícola de Seguros	3The
Comparación	4Gan
Compatibilidad	6Ajf
Competencia (operación)	4Imv
Competencia (proceso fisiológico)	5Fbh
Competencia comercial	4Irf
Competencia por nutrientes	5Fbi
Compilaciones	1Au
Complementario	:gd
Completo	:gg
Componentes biológicos	7A

<u>Coffea novamadagascariense</u>	9Baq
<u>Coffea racemosa</u>	9Bar
<u>Coffea rupestris</u>	9Bas
<u>Coffea salvatrix</u>	9Bat
<u>Coffea stenophylla</u>	9Bau
Coffee Board Research (India)	3Inc
Coffe Research Foundation (Kenya)	3Ind
Cofia	9Cmc
Cohesividad	6Bic
Cohitre	
véase	
<u>Triposandra cumanensis</u>	
Coincidente	4uf
Colchicina	2ad
Colectores de germoplasma	
véase	
Bancos de germoplasma	
Colegios	3Riq
Coligram M	3Jih
Colinas	9AB
<u>Colletotrichum</u>	3Fet
<u>Colletotrichum coffeanum</u>	3Fen
<u>Colletotrichum gloeosporoides</u>	3Fev
<u>Collybia</u>	3Few
Colombia	(46)
Colombia - Región Central	(464)
Colombia - Región Noroccidental	(462)
Colombia - Región Nororiental	(463)
Colombia - Región Norte	(461)
Colombia - Región Oriente	(565)
Colombia - Región Suroccidental	(467)
Colombia - Región Suroriental	(466)
Color	6Bma
Colorimetría	4Fhc
Combustibles	3Eb
Combustión	5Kdr

Componentes físicos	7E
Componentes químicos	7C
Componentes químicos (otros)	7Cy
Comportamiento	5Fam
Comportamiento (genética)	5Gbb
Composición física	5Fha
Composición química	5Kda
Compost	3Cad
Compra	4Irg
Comprobación	4Gaq
<u>Compus</u>	3Gen
Computadores	2Hb
Comunidad	3Rhh
Concentración	4Iah
Concesión	4Iri
Concesión comercial	4Iri
Condecoración	4Ggg
Conducta	
véase	
Comportamiento	
Coneja	
véase	
<u>Pseudochinolaena polistagena</u>	
Conejos	9Lad
Conferencia cafetera	3Tac
Conferencias	: za
Conflictos	3Rja
Conflictos laborales	3Rjb
Congelación	4Bah
Congo	(342)
Congreso cafetero	3Tab
Congresos	: za
<u>Coniothecium</u>	3Fcx
<u>Coniothyria</u>	3Fcy
<u>Coniothyria coffeae</u>	3Fcr
Conservación	4Am
Conservación con bandas alternas	4Ame
Conservación con curvas a nivel	4Amh

Conservación con terraplenes	4Amd
Conservación con terrazas	4Amf
Conservación con zanjas	4Amc
Constituyentes	7
Consumidores	3Uap
Consumo	4IrW
Constante	:ph
Construcción	4Hfa
Construcciones agrícolas (equipos)	2I
Construcciones agrícolas (todo)	9Vh
Contabilidad	4Ieg
Contabilidad de costos	4Ieh
Contaminación	4Cb
Contaminación atmosférica	4Cba
Contenido	6Bmh
Contenido de humedad	6Bmi
Continuo	: PE
Contrabando	4Irp
Contratación	4Ini
Contratos	3Rdr
Contratos de exportación	3Rdt
Contratos de fideicomiso	3Rds
Control	4Ca
Control biológico	4Cab
Control cultural	4Cac
Control genético	4Cae
Control integrado	4Cad
Control químico	4Caa
Convenio	4Irb
Cooperación	4Igc
Cooperación internacional	4Igd
Cooperativas	3Rdb
Cooperativas agrícolas	3Rdc
Cooperativas de cafeteros	3Rdd
Cooperativas de consumo	3Rde
Cooperativismo	5Ta
<u>Coprinus</u>	3Fda
<u>Coprinus coffeae</u>	3Fdb

Córdoba	(462a)
Corola	9Cfd
Corrección	4AgE
Correctivos	3Dt
Corriente	:pk
Córsega	(153)
Cortado	:if
<u>Corticium</u>	3Fde
<u>Corticium koleroga</u>	
véase	
<u>Pellicularia koleroga</u>	
<u>Corticium rolsfii</u>	3Eod
<u>Corticium solani</u>	3Fdf
<u>Corticium sphaerocolor</u>	3Eos
Cortinas rompevientos	3J
Corto	:ke
<u>Corythucha</u>	3Gev
<u>Corythucha gossipii</u>	3Gex
Cos echadores	3Fah
Cosechas	4Da
Costa de Marfil	(337)
Costa de Oro	(337)
Costa Rica	(425)
Costes	3Rej
Costoso	:jc
Cotiledón	9Cie
Cotización	4Irt
Cotoran	3Kxd
Covarianza	5Qdb
Crecimiento	5Fad
Crecimiento oitotrópico	5Fae
Crecimiento plagiotrópico	5Faf
Crédito (agente)	3Rak
Crédito (operación comercial)	4Imw
Crédito rural	3Ran
Crestamento bacteriano	6Apg

Creta (Islas)	
véase	
Islas de Creta	
Cría	4D1a
Criocntración	4Hff
Criolita	3Kcb
Crioscopía	4Fhc
Criptogamicidas	
véase	
fungicidas	
Crítico	:fx
Cromatografía	4Fhe
Cromosomas	9Cta
<u>Crotalaria anagiroides</u>	35ca
<u>Crotalaria spectralis</u>	32cb
Cruzamiento	4Ake
Cuadros	:zg
Cuadruple	:gd
Cuarentena	4Cag
Cuarto	:rj
Cuatrimestral	:bv
Cuatrimestral	:vj
Cuba	(437)
Cuello de gallina	
véase	
Faloteo	
Cuencas hidrográficas	34bb
Cultivares	9Bm
Cultivo	4Af
Cultivo de tejidos	4Ake
Cultivo hidropónico	4Afc
Cultivo intensivo	4Afa
Cultivo intercalado	4Afb
Cultivos asociados (otros)	9De
Cultivos asociados al café	9D
Cundinamarca	(463c)
Cunicultura	4Bad

Cuotas	3Rdu
Cutoas de exportación	3Rdv
Cuotización	4Irv
<u>Cuphea</u>	3Gre
<u>Cuphea racemosa</u>	3Grf
Cupra verde	3Jpd
Cupramix	3Jpe
Cupramix super	3Jpf
Cupravit azul	3Jpg
Cupravit verde	3Jph
Cuprosan azul	3Jpi
Curvas a nivel	3Qbr
Curvo	: ib
Cutícula	3Qec
Cutina	3Qef
<u>Cyperus</u>	3Gm
<u>Cyperus rotundus</u>	3Grh
<u>Cymbopogon winterianus</u>	3Ghd

- D -

DDD	3Kgf
DDt	3Kgg
DMC+CFAS	3Ksi
DNBP	3Kpa
2,4D	
véase	
Dikofag	
2,4-D	3Saj
2,4-5T	3Eal
Dacobre PM	3Jpw
Daconate	3Kyc
Daconil 2737	3Jmb
Dahomey	(336)
Dalapon	3Kyd
"Damping off"	
véase	
Nal del talluelo	

Dasonit	3Kvd
Datos	
Dazomet	3Jxa
Decaimiento	5Fhw
Décimo	:rr
Decoloración	5Jae
Decomiso	4Irg
Dedución	4Gas
Defectos	6Acf
Defectos de las hojas	6Acg
Defectos de las raíces	6Acj
Defectos de las ramas	6Ach
Defectos de los granos	6Ack
Defectos del tronco	6Acl
Deficiencias nutritivas	6Afc
Deficiente	:gll
Definición	4Gah
Delegación	4Ieb
Delegación de funciones	4Iec
Delgado	:kl
Selsene M	3Jee
Demanda	4Imb
Demeton	3Kjd
Demeton metílico	3Kjf
Demostración	4Gar
Densidad	6Bid
Densidad aparente	6Bif
Densidad de siembra	4Ihd
Densidad real	6Bie
Dependencia	5Scq
Dependencia económica	5Sfr
Depreciación	4Ine
Depresión económica	5Rff
Derosal 20D	3Jec
Derosal 60FM	3Jed
Derrite	6Aph
Desacidificación	4Agf

Desague	4Anc
Desarrollo	5Rfn
Desarrollo agrícola	5Rfi
Desarrollo cafetero	5Rfm
Desarrollo económico	5Rfk
Desarrollo rural	5Rfj
Desarrollo social	5Sfn
Descafeinización	4Amj
Descendencia	5Gad
Deschuponado	4Aig
Descontaminación	4Chb
Descope	4Aib
Descriptivo	: PZ
Descuento (operación)	4Inf
Descuentos (agente)	3Rem
Desembarque	4Isa
Desempeño	
véase	
Comportamiento	
Dehidratación	4Amr
Desmucilaginado	4De
Desmucilaginado bioquímico	4Deb
Desmucilaginado mecánico	4Dec
Desmucilaginado químico	4Dea
Desnitrificación	5Kdn
Despido	4Laq
Después	: PD
Despulpado	4Db
Despulpadoras	2Bc
Desterronamiento	4Ank
Destilación	4Laf
Desuniforme	: UC
Desyerba	4Ci
Determinación	4Gag
Deudas	3Rag
<u>Deudrophoma</u>	3Fdg
<u>Deudrophoma coffeicola</u>	3Fdh

Devaluación	4Imd
<u>Diabrotica</u>	3Gey
Diagnosís	4Gat
Diámetro	6Bkb
Diapositivas	:zf
Diario	:nb
Diazinon	3Kkb
Diccionarios	:xf
Dicofol	3Ksg
Dicrotofós	3Kjc
<u>Dictyophora</u>	3Fdi
<u>Dictyothriella</u>	3Fdj
<u>Didymaria</u>	3Fdi
<u>Didymosphaeria coffeicola</u>	3Far
<u>Didymostilbe</u>	3Fdp
<u>Didymostilbe coffeae</u>	3Fdq
Dieldrin	3Kgh
Diferenciación celular	4Fdb
Diferenciación de tejidos	4Fda
Diferencial cafetero	3Reg
Diferente	:gc
Diifluroc	3Kqp
Diformismo	6Act
Digestibilidad	6Afb
Digestión	5Jag
Dikofag	3Kye
Dimetan	3Kmd
Dimetilan	3Eme
Dimetoato	3Kjg
<u>Dimicoccus</u>	3Gcz
<u>Dimicoccus cryptus</u>	3Gda
Dinitro-orto-cresol	3Kpb
Dinamarca	(183)
Dinobuton	3Ktc
Dinocape	3Ktd
Diploides	6Ajk
Diploidia	5Gau

<u>Diplodia</u>	3Fdr
<u>Diplodia coffeae</u>	3Fds
Diques	2Td
Diquetonas	7Cpd
Diquetonas cíclicas	7Cpe
Directorios	: xg
Disco	9Chc
<u>Discosia</u>	3Fdt
Discursos	: zb
Diseño	4Fqb
Diseño estadístico	4Fqd
Diseño matemático	4Fqc
Dispersión	5Spf
Dispersión estadística	5Jdc
Disperso	: gl
Disponibilidad	6Ahd
Distancia de siembra	4Abe
Distante	: gv
Distribución	5Qdd
Distriptime. 20	3Jcb
Distritos de riego	3Qbi
Disulfoton	3Kji
Dithane M-22	3Jhc
Dithane M-45	3Jgb
Dithane Z-78	3Kte
Dithane 40F	3Jge
Diuron 80	3Kyf
División celular	5Hfb
Diversificación	4Ar
Doble	: gl
<u>Dolichus lablab</u>	3Gee
Dolomita	3Dlb
Domacias	5Gbe
Dorance	

véase
Casia strabilacea

Dormancia	5Gbf
<u>Dothidea</u>	3Fdu
Dowpon	
véase	
Dalopon	
Drenaje (operación)	4Ana
Drenaje (proceso)	5Spq
Drenabilidad	6Biu
Drenabilidad externa	6Biw
Drenabilidad interna	6Biv
Dulce (subproducto)	8Iac
<u>Dulinius</u>	3Gdb
<u>Dulinius unicolor</u>	3Gdc
Duodécimo	4Art
Duplicación	5Gan
Duplicación cromosómica	5Gas
Duplicación somática	5Gap
Durante	5Gpe
Durante una hora	01
Durante un día	02
Durante una semana	03
Durante una quincena	04
Durante un mes	05
Durante dos meses	06
Durante tres meses	07
Durante cuatro meses	08
Durante cinco meses	09
Durante seis meses	10
Durante siete meses	11
Durante ocho meses	12
Durante nueve meses	13
Durante diez meses	14
Durante once meses	15
Durante un año	16
Durante dos años	17
Durante tres años	18
Durante cuatro años	19
Durante cinco años	20

Durante seis años	21
Durante siete años	22
Durante ocho años	23
Durante diez años	25
Dynamal	3Jib

- E -

EPN	3Kkc
<u>Eacles</u>	3Gde
<u>Eacles imperialis magnifica</u>	3Gdf
Ebullición	4Anc
<u>Eccilia</u>	3Fdv
Ecología	5Pe
Economía (disciplina)	5R
Economía (operación)	4Im
Ectodermas	9Cei
Ecuador	(442)
Edad	6Dh
Edafología	5Sc
Efectos económicos	5Sfs
Efectos fisiológicos	5Fja
Efectos psicológicos	5Tba
Egipto	(332)
Ejemplos	ryd
El Salvador	(422)
Elaboración	4Hfm
<u>Elachista</u>	3Gdg
<u>Elachista coffeella</u>	3Gdh
Electrificación	4Haj
Electrificación rural	4Hak
Electroforesis	4Fhf
Electrólisis	4Fhg
Elementos genéticos	7Aa
Elementos geofísicos	7Ee
Elevado	:kk
<u>Elimenistu</u>	3Gdi

<u>Elimenistu leasicollis</u>	3Gdj
Embalado	4Did
Embalaje	4Iry
Embarque	4Irz
Embriogenesis	5Iaa
Embriología	5I
Embrión	(cic
Empacamiento	4Eak
Empacamiento al vacío	4Eam
Empajado	
véase	
Mulch	
Empaques	3Nfc
Empleados	3Uas
<u>Empusa</u>	3Fdx
<u>Empusa lecanii</u>	3Fdy
Encolamiento	4Age
Encuestas	4Fqf
Endeudamiento	4Imh
Endocarpo	
véase	
Pergamino	
Endosmosis	5Kde
Endosperma	
véase	
Granos	
Energía	3Ma
Energía atómica	3Mad
Energía eléctrica	3Mac
Energía eólica	3Mab
Energía solar	3Maa
Enfermamiento	5Fhx
Enfermedad de los frutos	6Apj
Enfermedad negra de la raíz	
véase	
Llaga negra de la raíz	
Enfermedad pulverulenta	6Api

<u>Ellimenistu leasicollis</u>	3Gdj
Embalado	4Did
Embalaje	4Iry
Embarque	4Irz
Embriogenesis	5Iaa
Embriología	5I
Embrión	(cic
Empacamiento	4Uak
Empacamiento al vacío	4Uam
Empajado	
véase	
Mulch	
Empaques	3Nfc
Empleados	3Uas
<u>Empusa</u>	3Fdx
<u>Empusa lecanii</u>	3Fdy
Encolamiento	4Age
Encuestas	4Fqf
Endeudamiento	4Imh
Endocarpo	
véase	
Pergamino	
Endosmosis	5Kde
Endosperma	
véase	
Granos	
Energía	3Ma
Energía atómica	3Mad
Energía eléctrica	3Mac
Energía eólica	3Mab
Energía solar	3Maa
Enfermamiento	5Fhx
Enfermedad de los frutos	6Apj
Enfermedad negra de la raíz	
véase	
Llaga negra de la raíz	
Enfermedad pulverulenta	6Api

Enfermedades	6Ap
Enfermo	: ab
Enorme	:kg
Enraizamiento de estacas	4Akh
Ensacado	
véase	
Embalaje	
Ensayos	:zn
Ensilaje	4Eaj
Entrenamiento	4Iad
Entrenudos	9Cde
Envenenamiento	
véase	
intoxicamiento	
Envés	9Ceb
Enzimas (activador bioquímico)	3Ncc
Enzimas (constituyente)	7Ci
Enzimas (subproducto)	8Eau
Enzimología	5M
<u>Epicaerus</u>	3Gdk
<u>epicampoptera</u>	3Gdm
Epocas	50
Equilibrio	6Bmm
Equilibrio de materia orgánica	6Bmn
Equipos	2
Equipos (todo)	9V
Equipos de almacenamiento	2D
Equipos de almacenamiento (todo)	9Vd
Equipos de aspersión	2C
Equipos de aspersión (todo)	9Vc
Equipos de beneficio	2B
Equipos de beneficio (todo)	9Vb
Equipos de cultivo	2A
Equipos de cultivo (todo)	9Va
Equipos de embalaje	2E
Equipos de embalaje (todo)	9Ve
Equipos de laboratorio	2G

Equipos de laboratorio (todo)	9Vf
Equipos de procesamiento	2F
Equipos industriales	2H
Equipos industriales (todo)	9Vg
Equivalente	4a
Eritrea	(334)
Erosión	5Spa
Erradicación	4Cah
<u>Erwinia</u>	3Fea
<u>Erwinia dissolvens</u>	3Feb
Escama articulada	
véase	
<u>Selenaspidus articulatus</u>	
Escama negra	
véase	
<u>Ischnaspis longirostris</u>	
Escama redonda	
véase	
<u>Parasasetia</u>	
Escama verde	
véase	
<u>Coccus viridis</u>	
Escandinavia	(18)
Escarcha	
véase	
Puntas negras	
<u>Esclerotium</u>	3Fec
<u>Esclerotium coffeicola</u>	3Fed
Escocia	(11)
Escopoletina	7Eej
Escorias de acero	3Dtc
Escorias de hierro	3Dtd
Escorias Thomas	3Dte
Escorrentía	5Spd
Escuelas	3Rip
España	(16)
Especies	9Ba
Espectrofotometría	4Fhh

Espectrometría	4Fhi
Espectrómetros	4Fhj
Especulación	4Irr
Espermatogenesis	5Gag
Esporogenesis	5Gah
Esporos	9Cfr
Esporulación	5Njc
Estabilidad	6Bia
Estabilidad estructural	6Bib
Estabilización	4Ims
Establecimiento	4Gae
Estambres	9Cfj
Esterilidad genética	6Ajb
Estaciones	3Af
Estadística	5J
Estados Unidos	(413)
Estaquinoso	7GEE
Estatutos	: zj
Esterilización	4Cda
Esteroscopia	4Fhk
Estiércol	3Ca
Estigmas	9Cfh
<u>Estigmene</u>	3Gdn
<u>Estigmene acreae</u>	3Gdp
Estilo	9Cfk
Esterilidad	6Bae
Estonas	9Ceh
Estrangulamiento del cuello del tallo	6Afx
Estrangulamiento del tallo	6Apk
Estrecho	:kq
Estroptomicina	3Jca
Estructura	6Bfa
Estructura columnar	6Bhi
Estructura estratificada	6Bhg
Estructura fracturada	6Bhj
Estructura granular	6Bhc
Estructura inmadura	6Bhe

Estructura laminar	6Bhh
Estructura perfilada	6Bhf
Estructura prismática	6Bhk
Estructura simple	6Bhb
Estructura texturada	6Bhd
Estudio (método)	4Gaj
Estudios (forma)	
Ethrel	3Eag
Etileno (constituyente)	7Cyd
Etileno (regulador de crecimiento)	3Eaf
Etiología	5Na
Etiopía	(334)
<u>Euproctis</u>	3Gdq
<u>Euproctis acreae</u>	3Gdp
<u>Euproctis howra</u>	3Gdr
<u>Eupterote</u>	3Gds
<u>Eupterote canarica</u>	3Gdt
Europa	(1)
<u>Euryachora</u>	3Fee
<u>Euryachora coffeicola</u>	3Fef
<u>Euryachora libérica</u>	3Feg
<u>Eutypa</u>	3Feh
<u>Eutypa coffeicola</u>	3Fei
Evaporación	5Fcs
Evapotranspiración	5Fct
Evolución	5Gaa
Examen	4Gad
Exaplcides	6Ajn
Excedentes	3Req
Excesivo	:g r
Exclusión	4Cai
Excreción	5Fhf
Exocarpo	
véase	
Pulpa	
Explotación industrial	4Imu
Exportación	4Irk

Exportadores	3Uam
Exposiciones	: zr
Extendido	: ih
Extensionistas	3Uah
Extracción discontinua	4Hrj
Extractores de humedad	2Ff

- F -

FAO	3Tpb
Fábrica de Café Liofilizado	3Thg
Fabricación	4Hfb
Fábricas	2Hf
Factores ambientales (agente)	3A
Factores ambientales (todo)	9F
Factores atmosféricos (agente)	3Aaa
Factores atmosféricos (todo)	9Fa
Factores climáticos	3Ad
Factores comerciales (agente)	3Rd
Factores comerciales (todo)	9Rd
Factores económicos (agente)	3Ra
Factores económicos (todo)	9Ra
Factores humanos (agente)	3U
Factores humanos (todo)	9U
Factores humanos según el sexo	3Uc
Factores humanos según la jerarquía	3Ud
Factores humanos según su ocupación	3Ua
Factores luminosos	3Ab
Factores para el desarrollo del cafeto	3E
Factores sociales (agente)	3Ri
Factores sociales (todo)	9Ri
Factores socioeconómicos (agente)	9R
Factores socioeconómicos (todo)	9R
Factores térmicos	3Ac
Factores topográficos	3Ae
Falkland (Islas)	

véase

Islas Malvinas

Falso medidor	
véase	
<u>Pseudoplusia includens</u>	
<u>Pseudoplusia ni</u>	
Fatiga	
véase	
Agotamiento	
Fauna	3Qab
Fauna acuática	3Qad
Fauna terrestre	3Qac
Fecundación	5Fhb
Fecundidad	6Ajp
FEDERACAFE	3Taa
FEDERACAFE - otras dependencias	3Tha
Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (agente institucional)	3Taa
Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (todo)	9Taa
Femenino	: cb
Fenamifos	
véase	
Nemacur	
Fenoles	7Cib
Fenología	5Pd
Fensulfotion	
véase	
Terracur	
Ferbam	3Jfa
Ferbam BASF	3Jfc
Ferbam Sandoz	3Jfd
Ferbam 76M Nortox	3Jfb
Fermentación (operación)	4Dc
Fermentación (proceso)	5Kds
Fermentación aerobia	4Dca
Fermentación anaerobia	4Dcb
Ferticobre 50	3Jpj
Fertilidad	6Bad
Fertilidad genética	6Ajd

Fertilización	4Ag
Fertilización foliar	4Aga
Fertilización radical	4Agb
Fertilizantes (agente)	3D
Fertilizantes (todo)	3Dv
Fertilizantes (producto)	8F
Ferrocarriles	3Sdb
<u>Ferrisia</u>	3Gdv
<u>Ferrisia virgata</u>	3Gdw
<u>Fidicina</u>	3Gdx
<u>Fidicina pronoë</u>	3Gdy
Fijación (fisiología)	5Fbf
Fijación de nutrientes	5Fbg
Filipinas	(514)
Filtración	4Eae
Fincas	3Tna
Fincas de demostración	3Tsc
Final	rv
Finlandia	(182)
Fique	9Deq
Física	5P
Fisiografía	5Sh
Fisiología	5F
Fitogeografía	5Sb
<u>Flammula</u>	3Fej
<u>Falvia</u>	3Gdu
Flavonoides	7Cqa
Fletes	3Rdw
Fletes aéreos	3Rdz
Fletes marítimos	3Rdy
Fletes terrestres	3Rdx
Floculación	5Spe
Flora	3Qae
Flora acuática	3Qag
Flora terrestre	3Qaf
Floración	5Fai
Flores	9Cfa

Floricultura	4Bbg
Fluoraluminato de sodio	
véase	
Criolita	
Fluorato de sodio	3Kcc
Fluosilicato de bario	3Kcd
Fomento	4Imn
Fomento agrícola	4Imq
Fomento comercial	4Imp
Fomento industrial	4Imr
<u>Fomes</u>	3Fek
<u>Fomes lamaoensis</u>	3Fem
<u>Fomes lignosus</u>	3Fen
<u>Fomes microsporus</u>	3Fep
Fondo Nacional del Café	3Thd
Fondo Rotatorio de Crédito Cafetero	3The
Forato	3Kjh
Forma	6Aca
Formación	5Fac
Formosa	(212)
Formotion	3Kjk
Fórmula 40	3Kxe
Formularios	: yc
Fórmelas	: yc
Fosas	21b
Fosfamidon	3Kjj
Fosfato americano	3Dea
Fosfato bicálcico	3Deb
Fosfato de amonio	3Dec
Fosfato de roca	3Dec
Fosfato diamonico	3Def
Fosfato monoamónico	3Deg
Fosfatos	3De
Fosfina	3Knd
Fosforita	3Dvg
Fósforo (constituyente)	7Bac
Fósforo (fertilizante)	3Dac

Fotografías	:zg
Fotointerpretación	4Fhm
Fotometría	4Fhr
Fotómetros	2Gg
Fototropismo	5Fcq
Francia	(14)
Frecuente	6Dcr
Frigoríficos	2Fd
Frijol	9Ded
Frio (factor ambiental)	3Acc
Frio (propiedad)	:ee
Fructificación	5Faj
Fructuosa	7Ggq
Frutales	9Da
Fruticultura	4Bhd
Frutos	9Cha
Fuentes de aluminio	3Dum
Fuentes de azufre	3Dub
Fuentes de boro	3Dun
Fuentes de calcio	3Duc
Fuentes de cloro	3Dup
Fuentes de cobre	3Duq
Fuentes de fósforo	3Dud
Fuentes de hierro	3Dur
Fuentes de macronutrientes	3Dua
Fuentes de manganeso	3Dus
Fuentes de magnesio	3Due
Fuentes de materia orgánica (agente)	3C
Fuentes de materia orgánica (todo)	9H
Fuentes de micronutrientes	3Duk
Fuentes de molibdeno	3Dut
Fuentes de nitrógeno	3Duf
Fuentes de nutrientes	3Du
Fuentes de sodio	3Duu
Fuentes de potasio	3Dug
Fuentes de zinc	3Duv
Fuamzina	6Apr

Fumigación	4Cea
Fumigadores	2Ca
Funciones	3Riv
Funciones de trabajo	3Riw
Fundación	4Jgj
Fundación "Manuel Mejía"	3Thx
Fundamentos	: 20
Fungicidas (agente)	3Ja
Fungicidas (otros)	3Jy
Fungicidas (productos)	8Ja
Fungicidas anilidas	3Jaa
Fungicidas antibióticos	3Jc
Fungicidas benzénicos	3Je
Fungicidas carbonados	3Jf
Fungicidas clorados	3Jm
Fungicidas cúpricos	3Jn
Fungicidas nitrogenados	3Jv
Fungineb 80 Super	3Jgd
Fungitox	3Jkc
Funguran azul 30	3Jpn
Funguran azul 45	3Jpn
Funguran verde	3Jpp
Furadan	3Kve
Furfural (subproducto)	8Eas
<u>Fusarium</u>	3Feq
Fusarium glumarum	3Fer
<u>Fusarium lateritium</u>	3Fes
<u>Fusarium oxyporum</u>	3Fet
<u>Fusarium nallen</u>	3Feu
<u>Fusarium solani</u>	3Fev
<u>Fusarium stiboides</u>	3Few
<u>Fusarium xylaroides</u>	3Fex

- G -

<u>Galinsoga</u>	3Ejd
------------------	------

<u>Galinsoga caracasana</u>	3Gri
Gallinaza	3Caf
Gamberra	(5+5)
Gambia	(315)
Gambier (Islas)	
véase	
Islas Gambier	
Gametogenesis	5Gak
Ganadería (operación)	4Bac
Ganadería (todo)	9Eae
Ganado equino	9Eah
Ganado ovino	9Eai
Ganado porcino	9Eag
Ganado vacuno	9Eaf
Ganoderma	3Fey
<u>Garcardia</u>	3Gdz
<u>Garcardia destructor</u>	3Gea
Gas cianídrico	3Kne
Gas metano (subproducto)	3Eat
Génesis	5Gaf
Genética	5G
<u>Geococcus</u>	3Geb
<u>Geococcus coffeae</u>	3Gec
Geofísica	5Sf
Geografía	5Sa
Geología	5S
Geotropismo	5Fcp
Gerencia administrativa	3Tae
Gerencia General	3Tad
Gerencia Técnica	3Taf
Gerente	3Udd
Germinadores	2Aa
Germinación	5Faa
Germoplasma	7Aaa
Gesatop	3Kxf
Ghana	(323)
Giberelina	3Eae
<u>Giberella</u>	3Ffa

<u>Giberella xylaroides</u>	3Ffb
Gibraltar	(162)
Gemulo	9Cif
Glicéridos	7Cst
Glicina	7Cgu
<u>Gloesporium</u>	3Ffd
<u>Gloesporus</u>	3Ffc
<u>Glomerella</u>	3Ffe
<u>Glomerella angulada</u>	3Ffg
<u>Glomerella cingulata</u>	
véase	
<u>Colletotrichum coffeae</u>	
<u>Glomerella coffeicola</u>	3Fff
Glómérulo	9Cfq
Glúcidos	7Cgb
Glucosa (constituyente)	7Cgj
Glucosa (subproducto)	8Eag
Gobierno	3Rii
Gobierno Departamental	3Rik
Gobierno Municipal	3Rim
Gobierno Nacional	3Rii
Colondrina	
véase	
<u>Pseudochonolaena polystagenia</u>	
Gorgojo de las cerezas	
véase	
<u>Hypotenemus hampei</u>	
Gorgojo de los granos	
véase	
<u>Araecerus fasciculatus</u>	
Gotera	6Apr
Gradeamiento	4Amh
Grado	6Ea
Gráficas	: zn
Gramíneas	9Def
Gramoxone	3Kxg
Grande	: ke

Granizo	3Aai
Granjas escuelas	3Tsb
Granos	9C1b
Granos ambar	6Aen
Granos anormales	6Acm
Granos ardidos	6Acp
Granos caracoles	6Acq
Granos de germoplasma	7Aab
Granos manchados por el sol	
véase	
Requemo	
Granos monstruos	6Acr
Granos negros	6Acs
Granos pasilla	6Acx
Granos sobrefermentados	6Act
Granos stinkers	6Acu
Granos triángulos	6Acv
Granos vanos	6Acw
Granulación (operación)	4Emk
Granulación (proceso)	5Kdi
Granulometría	4Fhp
<u>Graphium</u>	3Ffh
<u>Graphium coffeae</u>	3Ffi
Grasas	7Cpb
Grecia	(174)
Grillos de almácigos	
véase	
<u>Neucultrilla</u>	
<u>Idiarthron</u>	
<u>Scapteriscus</u>	
<u>Grillotalpa</u>	3Ged
<u>Grillotalpa africana</u>	3Gee
Groenlandia	(582)
Grueso	:kh
Grupo Andino	3Tpd
Grupo Ejecutivo de Racionalização da Cafeicultura (Brasil)	3Tme

Guadua	9Der
Guainia	(465f)
Guajira	(461a)
Guamo Bejuco	
véase	
<u>Inga spuria</u>	
Guamo Caho de Cabra	
véase	
<u>Inga ursi</u>	
Guamo Cafeto	
véase	
<u>Inga spectabilis</u>	
Guamo Churimo	
véase	
<u>Inga marginata</u>	
Guamo copero	
véase	
<u>Inga spectabilis</u>	
Guamo ojiamarillo	
véase	
<u>Inga</u>	
Guamo Rsario	
véase	
<u>Inga laurina</u>	
Guamo Santaferoño	
véase	
<u>Inga edulis</u>	
Guandul	9Det
Guano	3Cag
Guardilla	
véase	
<u>Pseudochinolaena polytagenia</u>	
Guardiclas	2Ab
Guatemala	(421.)
Guayaba	9Dag
Guayana Británica	(443)
Guayana Francesa	(445)
Guayana Holandesa	(444)

- Guinea (322)
- Gusano Anillador
véase
Agrotis
Spodoptera
- Gusano Araña
véase
Sibine
- Gusano comedor de las hojas
véase
Acraga moorei
Stenoma acropia
Trichoplusia ni
- Gusano Cuernito
véase
Stenoma cecropia
- Gusano de seda 9Eaj
- Gusano Gelatina
véase
Lepidoptera dalceridae
- Gusano Medidor
véase
Oxidia
Paragonia
- Gusano peludo de la soya
véase
Estigmene acreae
- Gusano Ferrito
véase
Oledostera moresca
- Gusano Finito
véase
Automeres
- Gusano Trazador
véase
Agrotis
Spodoptera

- H -

HPAN	3Efc
Habichuela	9Dec
Haití	(432)
Haploidia	5Gat
Harina de carne (abono)	3Cai
Harina de cascós (abonos)	3Caj
Harina de huesos (abono)	3Cak
Harina de sangre (abono)	3Cam
Harina de yuca (producto)	8Abc
Harinas	3Cah
Harinas (subproducto)	2Eai
Hebraviva	
véase	
Koleroga	
Helada de canela	
véase	
Estrangulamiento del tallo	
Heladas	3Acd
Helado	red
<u>Helicotosadium</u>	3Ffj
<u>Heliosis</u>	3Grk
<u>Heliosis buphthalmoides</u>	3Grm
<u>Helminthosporium</u>	3Ffk
<u>Helminthosporium coffeae</u>	3Ffm
Helmintología	5Nf
<u>Helycotilenchus</u>	3Gna
<u>Helycotilenchus erythrinae</u>	3Gnb
Hemicelulosa	7Cgx
<u>Hemicronemoides</u>	3Gnc
<u>Hemicronemoides cocophillus</u>	3Gnd
<u>Hemileia</u>	3Ffn
<u>Hemileia coffeicola</u>	3Ffp
<u>Hemileia vatatrix</u>	3Ffq
Heptacloro	3Kgi
Herban	3Kyh

Herbicidas	3Kx
Herbicidas no selectivos	3Kz
Herbicidas selectivos	3Kxa
Herbicidas selectivos posemergentes	3Ky
Herbicidas selectivos preemergentes	3Kxb
Herencia	5Gab
Heridas del tallo	6Afw
Herramientas	2
Herramientas (todo)	9V
Herramientas agrícolas	2Ae
<u>Heterospillus</u>	3Ibf
<u>Heterospillus coffeicola</u>	3Ibg
<u>Heterotermes</u>	3Gef
<u>Heudersonia</u>	3Ffr
<u>Heudersonia coffeicola</u>	3Ffs
<u>Hiatula</u>	3Fft
<u>Hibiscus</u>	3Ffu
<u>Hibiscus sculentus</u>	3Ffv
Hibridación	4Akc
Hibridación interespecífica	4Akd
Híbridos interespecíficos	6Ajh
Hidrargilita	7Aep
<u>Hidrocotyle</u>	3Grn
Hidrógeno	7Cyb
Hidrografía	5Sg
Hidrólisis (operación)	4Fhq
Hidrólisis (proceso)	5Kdt
Hidróxido de cobre	3Jna
Hierbabuenilla	
véase	
Cuphea racemosa	
Hierro (constituyente)	7Bbe
Hierro (fertilizante)	3Dbe
Higienización	4Caj
Higrometría	4Fhr
Higroscopía	4Fhs
Higroscopicidad	6Bhr

Hiperfosfato	3Dem
Hipocotilo	9Cid
Hipótesis	4Gai
<u>Hirneola</u>	3Ffx
Histeresis	5Spe
Histogenesis	5Hfa
Histología	5Ha
Histopatología	5Hb
Histoquímica	5Hc
Historia	5He
Historias	:ze
Hojas	9Cea
Holanda	(184)
<u>Holotrichia</u>	3Geg
<u>Holotrichia nilgirice</u>	3Geh
Hombre	3Uca
Homogenización	4Dic
Honduras	(423)
Hongos (agente de enfermedad)	3Fa
Hongos (ctros)	3Fr
Hongos (todo)	9Ia
Horizontal	:ok
Horizonte A	6Bir
Horizonte B	6Bis
Horizonte C	6Bit
Hormiga Blanca	
véase	
<u>Heterotermes</u>	
Hormiga Brava	
véase	
<u>Selenopsis germinata</u>	
Hormiga de Amagá	
véase	
<u>Rhyzomirma fuhrmanni</u>	
Hormiga de la Esperanza	
véase	
<u>Rhyzomirma robae</u>	

Hormiga Minadora	
véase	
<u>Myrmelachista</u>	
<u>Hormodendrun</u>	3Ffy
Hormonas	3Eah
Hortalizas	9Dag
Horticultura	4Bbe
Huelga (operación)	4Iap
Huelgas (agente)	3Rjd
Huesos	
véase	
Harina de huesos	
Huila	(467a)
Humedad atmosférica	3Aaj
Humedad relativa	
véase	
Humedad atmosférica	
Húmedo	6Cbh
Humus	7Eac
Hungría	(135)
<u>Hypomyces</u>	3Ffz
<u>Hypotenemus</u>	3Gei
<u>Hypotenemus hampei</u>	3Gej
<u>Hypotenemus seriatus</u>	3Gek
<u>Hyptis artorubens</u>	3Eje
<u>Hysterium</u>	3Fga
<u>Hysterium coffeanum</u>	3Fgb
Hyvar x	3Kzb

- I -

<u>Idiarthron</u>	3Gem
<u>Idiarthron atrispium</u>	3Gen
<u>Idiarthron subquadratum</u>	3Gep
Igual	: ul
Iluminación	5Phc
Ilustraciones	: zg

Impermeabilización	5Spj
Importación	4Irm
Importadores	3Jan
Imposición	4Ine
Improductivo	:vli
Impuestos	3Red
Impuestos comerciales	3Ree
Impuro	:fd
Incineración	4Cf
Inclinado	:um
Incompatibilidad	6Aju
Indemnización	4Imy
India	(24)
Indice de asimilación	6Afd
Indice de pluviosidad	6Bhy
Indice de pluviosidad	6Chg
Indices	:xh
Indochina	(23)
<u>Indogofera</u>	3Ejf
Indonesia	(24)
Industria agrícola	4Bb
Industria animal (operación)	4Ba
Industria animal (todo)	9Ea
Industria cacaotera (operación)	4Bd
Industria cacaotera (todo)	9Ef
Industria cafetera (operación)	4Bc
Industria cafetera (todo)	9Ed
Industria de agroquímicos	4Bi
Industria de alimentos (operación)	4Bh
Industria de alimentos (todo)	9En
Industria de conservas	9En
Industria de la seda	9Ej
Industria forestal (operación)	4Bf
Industria forestal (todo)	9Ek
Industria lechera	9Ei
Industria panelera (operación)	4Be
Industria panelera (todo)	9Eh

Industria tabacalera (operación)	4Bg
Industria tabacalera (todo)	9dm
Industrialización	4Imt
Infección	5Nja
Inferior	:rx
Infestación	5Njb
Infinito	:gh
Inflación	5Rfe
Informes	:xi
Inga casamuelas	
véase	
<u>Inga spectabilis</u>	
Ingenios azucareros	2Hc
Inglaterra	(42)
Ingresos cafeteros	3Rah
Injertos	4Akb
Inoculación	4Ch
Insecticidas	3Ka
Insecticidas arseniacales	3Kba
Insecticidas atrayentes	3Kr
Insecticidas biológicos	3Kg
Insecticidas carbamatos	3Km
Insecticidas clorados	3Kga
Insecticidas clorofosforados	3Kia
Insecticidas de origen animal	3Kda
Insecticidas de origen vegetal	3Kfa
Insecticidas de nitrocompuestos	3Kp
Insecticidas fisiológicos	3Kqn
Insecticidas fluorados	3Kca
Insecticidas fosforados	3Kja
Insecticidas fosforados no sistémicos	3Kka
Insecticidas fosforados sistémicos	3Kb
Insecticidas fumigantes	3Kn
Insecticidas inorgánicos	3Kb
Insecticidas orgánicos	3Kd
Insecticidas orgánico-sintéticos	3Kg
Insecticidas petrolíferos	3Kei

Insecticidas repelentes	3Krn
Insectos (todo)	9Ja
Insectos benéficos	3Hc
Inspectores	3Uar
Instituciones (agente)	3T'
Instituciones (todo)	9T
Instituciones extranjeras	3Tm
Instituciones nacionales	3Ta
Institut Français du Café et du Cacac (Francia)	3Tmg
Instituto Brasileiro do Café (Brasil)	3Tmf
Instituto Colombiano Agropecuario	3Tka
Instituto Interamericano de Ciencias Agrí- colas.	3Tpa
Instituto Mexicano del Café (México)	3Tmh
Instituto Salvadoreño de Investigaciones del Café (El Salvador)	3Tmi
Instrucción	4Iaf
Integración	4Imk
Integración económica	4Imm
Intensivo	: gu
Interacción	5Fbj
Interacción de nutrientes	5Fbk
Intercambio catiónico	5Kdq
Intercambio iónico	
véase	
Intercambio catiónico	
Interés (operación)	4Ing
Intereses (agente)	3Rek
Intermedio	6Jby
Interpretación	4Gap
Intervalo	: pf
Intoxicamiento	5Flv
Introducción	9Bm
Inventario (operación)	4Ief
Inventarios (agente)	3Raq
Invernaderos	2Ac

Inversión	4Imf
Investigación	4Ga
Invierno	3Afd
Irak	(264)
Irán	(265)
<u>Iremina</u>	3Fgc
<u>Iremina coffeae</u>	3Fgd
Irlanda	(111)
Irreversible	:te
<u>Ischnaspis</u>	3Geq
Islandia	(188)
Islas africanas	(36)
Islas Andaman	(525)
Islas Australes	(564)
Islas Canarias	(312)
Islas Carolinas	(567)
Islas Celbes	(512)
Islas de Cabo Verde	(365)
Islas de Santa Helena	(572)
Islas de Sonda	(52)
Islas del Almirantazgo	(537)
Islas del Pacífico	(573)
Islas Fidgi	(561)
Islas Gambier	(564)
Islas Hawaii	(569)
Islas Loyante	(533)
Islas Maldivias	(241)
Islas Malvinas	(571)
Islas Marianas	(568)
Islas Marquesas	(565)
Islas Mauricio	(364)
Islas Molucas	(513)
Islas Orientales	(51)
Islas Pelágicas	(57)
Islas Pitearn	(574)
Islas Príncipe	(367)
Islas Reunión	(362)

Islas Rupa	(564)
Islas Salomón	(535)
Islas Seicheles	(363)
Islas Tabuai	(564)
Islas Tonga	(562)
Isolan	3Kmf
Isótopos radiactivos	3Ds
Israel	(251)
Italia	(15)
Izoenzimas	7Cia

- J -

Jalea (subproducto)	8Eah
Jamaica	(436)
Japón	(218)
Java	(522)
Jefe	3Ude
Jordania	(254)
Joven	:bd
Jubilación (operación)	4Iam
Jubilaciones (agente)	3Riz
Julio	36
Junio	35

- K -

<u>Kalmusia</u>	3Fge
<u>Kalmusia coffeicola</u>	3Fgf
Kamex	3Kyi
Kenya	(347)
<u>Kiliflia</u>	3Ges
<u>Kiliflia americana</u>	3Get
Kocide 35	3Jnc
Kocide 101	3Jnd
Koleroga	6App
Korea del Sur	(217)

Korea del Norte	(218)
Krilium	3Efb

- L -

Laboratorio de Investigaciones sobre Química del Café	3Thp
<u>Lachnea</u>	3Fgg
<u>Lachnosterna</u>	3Gex
<u>Lachnosterna nilgiria</u>	3Gey
Laderas	3Qbg
<u>Laestadia</u>	3Fgh
<u>Laestadia coffeicola</u>	3Fgi
Lagos	3Qai
<u>Lagria</u>	3Geu
<u>Lagria villosa</u>	3gev
Laos	(234)
<u>Laphygma</u>	3Gez
<u>Laphygma frugiderma</u>	3Gfa
Largo	: km
Lateral	: un
Laterites	7Eet
Latifundista	
véase	
Grande propietario	
Latitud	3Aec
Lavado	4Df
Lavadoras	2Bd
Leche	3Abb
<u>Leconium</u>	3Gfb
Legislación	4Ik
Legislación agrícola	4Ikf
Legislación cafetera	4Ika
Legislación comercial	4Ikc
Legislación de cooperativas	4Ike
Legislación forestal	4Ikg
Legislación industrial	4Ikd
Legislación laboral	4Ikb

<u>Lentinus</u>	3Fgj
<u>Lenzites</u>	3Fgk
Leña	3Mbd
<u>Lepiota</u>	3Fgm
Lepra del cafeto	6Apq
<u>Leptonia</u>	3Fgn
<u>Leptoporus</u>	3Gfe
<u>Leptoporus lignosus</u>	3Gff
<u>Leptcsphaeria</u>	3Fgr
<u>Leptosphaeria coffeicola</u>	3Fgs
<u>Leptoteleia</u>	3Gfc
<u>Leptoteleia orndti</u>	3Gfd
<u>Leptothyrium</u>	3Fgp
<u>Leptothyrium costarricense</u>	3Fgq
Lesan	3Jdi
<u>Leucoptera</u>	3Gfg
<u>Leucoptera coffeicola</u>	3Gfn
<u>Leucoptera coffeina</u>	3Gfi
<u>Leucoptera coma</u>	3Gfj
<u>Leucoptera mevricki</u>	3Gfk
<u>Leucothyridium</u>	3Fgt
Levaduras (subproducto)	8Eav
Levantamiento	4Gaa
Leve	: jb
Leyendas	: ze
LIQ	
véase	
Laboratorio de Investigaciones sobre Química del Café	
Líbano	(253)
Liberia	(321)
Licencia	4Iai
Licor (subproducto)	8Eaf
Liechtenstein	(136)
Lignina	7Cgz
Limbo	9Ced
Limo	7Eec

Limo	7Eec
<u>Limociana</u>	3Fgu
<u>Limociana coffeicola</u>	3Fgv
Limón	9Dab
Limoncillo	
véase	
<u>Cymbopogon winterianus</u>	
Limpieza	4Dh
Lindana	3Kgh
Líneas de café	9Bj
Liofilización	4Hfc
Liofilizador	2Ha
Lípidos	7Cp
<u>Lisea</u>	3Fgx
Liviano	: jo
Lixiviación	5Sph
Llaga estrellada	6Apr
Llaga negra de la raíz	6Aps
Lluvia	3Aah
Lombok	(523)
Longevidad	6Aha
<u>Longirostris</u>	3Ger
Longitud	3Aeb
<u>Lophiotrema</u>	3Fgy
<u>Lophiotrema coffeicola</u>	3Fgz
Loyante Islas	
véase	
Islas Loyante	
Lulo	9Dae
Luminosidad	6Cba
Luminosos	: da
Luxemburgo	(175)
Luz	3Abd
<u>Lyperdon</u>	3Fha

- M -

MCDA	3Kzc
Macao	(213)
Machetes	2Aeb
Macroeconomía	5Ra
Macrosporogenesis	5Gal
Macronutrientes (constituyente)	7Ba
Macronutrientes (fertilizante)	3Da
<u>Macrophoma</u>	3Fhb
<u>Macrophoma coffeae</u>	3Fhc
<u>Macrophomina</u>	3Fhd
<u>Macrorhaphis</u>	3Ibh
<u>Macrorhaphis acuta</u>	3Ibi
Macroscópico	4Kf
<u>Macrosporium</u>	3Fhe
<u>Macrosporium coffeanum</u>	3Fhf
<u>Macrostylas</u>	3Gfm
Madagascar	(361)
Madeira	(163)
Madera	8Abe
Madre cacao	
véase	
<u>Erythrina coralidentro</u>	
Maduración	5Fak
Magdalena	(461b)
Magnesita	3Dvh
Magnesio (constituyente)	7Bad
Magnesio (fertilizante)	3Dad
Maíz	9Dee
Mal de hilachas	
véase	
Koleroga	
Mal de los 4 años	
véase	
<u>Roselliniosis</u>	
Mal de rayo	6Afz

Mal de tinta	6apu
Mal del talluelo	6 ^a pv
Mal rosado	6Apw
Malaca	(221)
Malasia	(235)
Malation	3Kke
Maldivas	
véase	
Islas Maldivas	
Malezas (agente)	3Gr
Malezas (todo)	9Tr
Mali	(523)
Malo	:fc
Kalta	(155)
Malvinas (Islas)	
véase	
Islas Malvinas	
Mancha anular	6Apx
Mancha aureolada	6Apy
Mancha bacteriana	6Apz
Mancha bronceada	6Aqa
Mancha circular de las hojas	6Aqb
Mancha de aceite	
véase	
Mancha mantecosa	
Mancha de hierro	6Aqc
Mancha de ojo pardo	6Aqd
Mancha mantecosa	6Aqe
Mancha negra	
véase	
Fumagina	
Manchuria	(216)
Mancozeb	3Jga
Mandarina	9Dai
Maneb	3Jha
Maneb BASF	3Jhd
Maneb Sandoz	3Jhe
Manejo	4Ac

Manganeso (constituyente)	7Bbf
Manganeso (fertilizante)	3Dbg
Mani	9Dak
Mantillo	
véase	
Mulch	
Mannosa	7Cgn
Manuales	:xj
Manutención	4Iag
Manzate	3Jhf
Manzate D	3Jge
Mapas	:xd
Maquinaria agrícola	2Ad
Máquinas clasificadoras	2Fh
Máquinas desfibradoras	2Tg
Máquinas escogedoras de granos	2Te
<u>Marasmius</u>	3Fhg
<u>Marasmius viegasii</u>	3Fhh
Marcas	6Fdn
Marchitamiento	5Fhn
Marchitéz de hilachas	
véase	
arañosa	
Marginal	:re
Marquesas (Islas)	
véase	
Islas Marquesas	
Marruecos	(312)
Marshall (Islas)	
véase	
Islas Marshall	
Martingalvis	
véase	
<u>Casia strabilacea</u>	
Marzo	32
Mascate	(263)
Masculino	:ca

Materia fresca	7Eb
Materia orgánica	7Ea
Materia seca	7Ec
Material curtiente (subproducto)	8Eay
Mauricio (Islas) véase Islas Mauricio	
Máximo	:gj
Mayo	34
Mayordomos	3Uaj
Media producción	6Fdk
Medidores de vacío	2Hd
Medio ambiente	3Qaa
Medios de comunicación (agente)	3Sa
Medios de comunicación (todo)	9S
Medios de cultivo	3Eh
<u>Megalogyne</u>	3Gfu
<u>Megalogyne lanata</u>	3Gfp
Meiosis	5Hfk
<u>Melanagromisa</u>	3Gfq
<u>Melanagromisa coffea</u>	3Gfr
Melanesia	(53)
<u>Melanopsamma</u>	3Fhi
<u>Melanopsamma coffeicola</u>	3Fhj
<u>Melanospora</u>	3Fhk
Melazas (subproducto)	8Eaj
<u>Meloidogyne</u>	3Gne
<u>Meloidogyne africana</u>	3Gnf
<u>Meloidogyne coffeicola</u>	3Gng
<u>Meloidogyne exigua</u>	3Gnh
<u>Meloidogyne hapla</u>	3Gni
<u>Meloidogyne incognita</u>	3Gnj
<u>Meloidogyne javanica</u>	3Gnk
Membrana foliar	9Ceg
Mensual	:nf
Mercadeo	4Ird
Mercado	3Rdg
Mercado mundial	3Rdi
Mercado nacional	3Rdh

<u>Mericserica</u>	3Gfs
<u>Mericserica oberthuri</u>	3Gft
Mesocarpo	
véase	
mucílago	
Meta	(465c)
Metabolismo	5Jab
Metabolismo de nitrógeno	5Jac
Metafase	5Ifg
Metafosfato de calcio	3Deq
Metafosfatos	3Dep
Metaldeido	3Kuc
Metano	3Pae
<u>Metasphaeria</u>	3Phm
<u>Metasphaeria coffeae</u>	3Phn
Meteorología	5Pa
Metianina	7Ckc
Metilxantina	7Cei
Metiram	3Jia
Método matemático	4Fq
Métodos	: 29
Métodos de análisis	4F
Métodos de estudio	4G
Métodos de investigación	4G
Metonil	3Kmg
Metoxicloro	3Kgh
Mexacarbato	3Kmk
México	(414)
Micología	5Ne
Micotoxinas (agente)	3Fac
Micotoxinas (constituyente)	7Crb
Microanálisis	4Fht
Microbiología	5D
Microclima	3Adf
Microeconomía	5Rb
Microesporogenesis	5Gaj
Microesporos	9Cfs

Microfilms	: zf
Micronutrientes (constituyente)	7Bb
Micronutrientes (fertilizante)	3Db
Microorganismos	3Ncb
<u>Micropeltilis</u>	3Fhp
<u>Micropeltilis coffeicola</u>	3Fhq
Microscopico	6Bjk
Microscopio	2Gh
<u>Microthyriella</u>	3Fhr
<u>Microthyriella coffeae</u>	3Fhs
<u>Microthyrium</u>	3Fht
Miel de abejas	8Abd
Mieles del café	8Emb
Milttox	3Jpy
Minador de las hojas véase <u>leucoptera coffeella</u>	
Minerales	7B
Minerales (otros)	7Bx
Mineralización	5Kdj
Minifundista véase Pequeño propietario	
Mínimo	:gi
Mitosis	5Hfm
Moban	3Kmh
Mocap	3Kvf
Modelo	:ub
Modelos	: yd
Moho de hilachas véase arañera	
Molibdato de amonio	3Dna
Molibdato de sodio	3Dnb
Molibdatos	3Dm
Molibdeno (constituyente)	7Bbg
Molibdeno (fertilizante)	3Dbh
Molienda	4Ead

Molinos	2Fa
Molucas (Islas)	
véase	
Islas Molucas	
Moluscidas	3Ku
Momentáneo	6Dcq
Mónaco	(515)
Mongolia	(211)
Moniliasis	6Aqf
Monocrotofos	3Kjm
Monocultivo	4Afd
Monografías	: ZS
Monolinuron	
véase	
Aresin	
Monopolios	3Rap
Monopolización	4Irs
Monosacáridos	7Cgi
Monosomios	7Aac
Montañas	3Qbe
Montmorillonita	7Eeq
Norbilidad	6Ahi
Morfogenesis	5Iab
Morfología	5C
Mosca de las cerezas	
véase	
<u>Anastrepha fraterculus</u>	
Mosca de los frutos	
véase	
<u>Pterandrus fasciventris</u>	
<u>Trirhithrumis coffeae</u>	
Moviento	5Fcc
Movimiento de agua	5Fed
Mozambique	(353)
Muche blanco	
véase	
<u>Albizzia carbonaria</u>	

Mucílago	9Chf
Mucilax	3Nbf
Muerte	5Fib
Muerte descendente	6Agd
Muerte prematura de los frutos	6Afk
Muerte súbita	6Age
Muerto	:ad
Muestreo	4Gam
Mujer	3Ucb
Mulch	3Cba
Múltiple	:gf
Multiplificación	5Gaz
Multiplificación celular	5Hfd
Mundo	(1/5)
<u>Muratella</u>	3Fhu
<u>Muratella coffeae</u>	3Fhv
Muros de contención	2Ib
<u>Musca</u>	3Gfu
Musca doméstica	3Gfv
Mutación	5Gaq
Mutación somática	5Gar
Mutante angustifolia	7Aag
Mutantes	7Aaf
<u>Mycena</u>	3Fhx
<u>Mycena citricolor</u>	3Fhy
<u>Mycena mexicana</u>	3Fhz
<u>Mycogone</u>	3Fia
<u>Mycosphaerella</u>	3Fib
<u>Mycosphaerella coffeae</u>	3Fic
<u>Myriangiella</u>	3Fid
<u>Myrmelachista</u>	3Gfx
<u>Myrotecium</u>	3Fie
<u>Myrotecium roridium</u>	3Fif

- N -

NPK

3Dc

Nacimiento	5Fab
Nafataleno	3Knf
Naranja	9Daa
Nariño	(467)
Natal	(358)
Nebulización	4Hfi
Necrosis del floema	6Aqg
Necrosis del tallo	6Aqh
Necrótico	:ae
<u>Nectria</u>	3Fig
<u>Nectria coffeae</u>	3Fih
<u>Nectria tropica</u>	3Fii
Negociación	4Inh
Negro	:ra
Nemacur	3Kvg
Nemagon	3Kvh
Nematicidas (agente)	3Kv
Nematicidas (producto)	8Jj
Nemátodo nodulador	
véase	
<u>Meloidogyne exigua</u>	
Nemátodos (agente)	3Gh
Nemátodos (todo)	9Jn
Nematología	5tg
<u>Nematospora</u>	3Fij
<u>Nematospora coffeanum</u>	3Fik
<u>Neorhizoecus</u>	3Gfy
<u>Neorhizoecus coffeae</u>	3Gfz
Neorom	3Ktg
Neotram	3Ksj
Nepal	(244)
<u>Neucultrilla</u>	3Gga
Neutralidad	6Bac
Niacina	7Cna
Nicabor	(52)
Nicaragua	(424)
Nicotina	3Kfd

Niebla	3Aaf
Nigeria	(317)
Niño	:bb
Nitrato de amonio	3Dda
Nitrato de calcio	3Ddb
Nitrato de potasio	3Ddc
Nitrato de sodio	3Ddd
Nitratos	3Dd
Nitrificación	5Kdk
Nitrocalcio	3Dvi
Nitrógeno (constituyente)	7Bae
Nitrógeno (fertilizante)	3Dae
Nitrógeno amoniacal	3Dvj
Nitrógeno nítrico	3Dvl
Nitrógeno nitroamoniacal	3Dvm
Nitrosulfocalcio	3Dvn
Nivelamiento	4Amj
<u>Nolanea</u>	3F:
Nomenclatura	: ye
Nopas	
véase	
<u>Erythrina edulis</u>	
Norte de Santander	(463b)
Noruega	(189)
Noticias	: zh
Noveno	:rq
Noviembre	40
Nubes	3Aae
Nubosidad	6Cbe
Nuche	6Aqj
Nucleo	9Ctb
Nudos	9Cdd
Nueva Caledonia	(532)
Nueva Gales del Sur	(542)
Nueva Zelandia	(531)
Nuevas Hébridias	(534)
Número	6Eeb

Nutrición	5Fap
Nutrición foliar	5Far
Nutrición mineral	5Faq
Nutrición radical	5Fas
Nyassaland	(352)
<u>Nyctalis</u>	3Fin
<u>Nyctalis coffeanum</u>	3Fip

- 0 -

GEA	3Tpe
OMPA	3Kje
ONU	3Tpc
Oblícuo	6Fan
Obreos	3Uat
Observación	4Gak
Oceanía	(5)
Octavo	np
Octubre	39
<u>Oidium</u>	3Fiq
Oferta	4Ima
Oficina del Café (Costa Rica)	3Tmj
Ojo de gallo	
véase	
Goterá	
<u>Oleedostera</u>	3Ggb
<u>Oleedostera moresca</u>	3Ggc
<u>Oligonychus</u>	3Ggd
<u>Oligonychus ilicis</u>	3Gge
<u>Oligonychus yothersi</u>	3Ggf
Oligosacáridos	7Cgd
Olor	6He
Olor a cebolla	6Hca
Omán	(263)
<u>Omphalia</u>	3Fir
<u>Omphalia flavida</u>	3Fis
<u>Cnchocera</u>	3Ggg

<u>Onchocera volvulus</u>	3Ggh
<u>Oncideres</u>	3Ggi
<u>Oncideres poecilia</u>	3Ggj
Operaciones	4
Operaciones industriales	4Hf
Operaciones laborales	4Ia
Operaciones socioeconómicas	4I
<u>Ophiobolus</u>	3Fit
<u>Ophiobolus coffeae</u>	3Fiu
<u>Ophionectria</u>	3Fiv
Optimo	:gn
Opuesto	:uh
<u>Oraniella</u>	3Fiw
<u>Oraniella coffeicola</u>	3Fix
Organismos de experimentación	3Ts
Organismos internacionales	3Tp
Organización	4Tdf
Organogenesis	5Iac
Original	:up
<u>Orthesia</u>	3Ggk
<u>Orthesia insignis</u>	3Ggm
<u>Orthesia praelonga</u>	3Ggn
Orthodifolatan 4F	3Jvb
Orthodifolatan 5OPM	3Jvc
Orthodifolatan 8OPM	3Jvd
Orthozincofol	3Jne
Orthozinfol PM	3Jve
Oscuridad	3Abd
Oscuro	:db
Osmosis	5Kdd
Otoño	3Afc
Ovarios	9Cfm
Ovulos	9Cfn
Oxalatos	3Drr
Oxamil	3Kvi
Oxalato de hierro	3Drs
Oxicloreto de cobre	3Jpa

Oxicloreto de cobre 50 Nortox	3Jpq
Oxicloreto Sandoz	3Jpr
Oxicloreto Sandoz azul	3Jps
Oxicloruro de cobre	
véase	
Coprantol	
Oxidación	5Kdb
Oxidasa	7Cif
Oxido carbónico	7Cyg
Oxido cuprosos	3Jra
Oxido de cobre	3Dqa
Oxido de cobre	3Dqb
Oxido de manganeso	3Dqc
Oxido de magnesio	3Dqd
Oxido de zinc	3Dqe
Oxidos	3Dq
Oxígeno	7Cya
Oxydia	3Ggp

- P -

PCNB	3Jda
PNCA	3Kpc
Pacífico (Islas	
véase	
Islas del Pacífico	
Padrón	:ua
Pakistán	(243)
Palomillas	
véase	
<u>Dimicoccus</u>	
<u>Planococcus</u>	
Plaoteo	6Afv
Paloteo de las ramas	
véase	
Muerte descendente	
Panamá	(426)

Patentes	: xk
Patios	2Be
Patios de secado	2Bea
Patogenicidad	6Apa
Patógenos (agente)	3F
Patógenos (todo)	9I
Patología	5N
Peaje (operación)	4Isc
Peajes (agente)	3Rea
Peces	9Eab
Pecíolo	9Cek
Pectina (constituyente)	7Cgy
Pectinas (subproducto)	3Eak
Pectología	5Sd
Pedúnculo	9Cfc
Pelágicas (Islas)	
véase	
Islas Pelágicas	
Películas	: zf
<u>Pellicularia</u>	3Fka
<u>Pellicularia koleroga</u>	3Fkb
Pelos	9Cme
<u>Penicillium</u>	3Fkc
<u>Peniophora</u>	3Fkd
<u>Peniophora coffeae</u>	3Fke
Pentaborato de sodio	3Die
Pentaclorato	3Did
Pentosana	7Cha
Penumbroso	: dc
Peonía	
véase	
<u>Prythrina coralidentro</u>	
Pequeño	: kc
Pequeños propietarios	3Uag
Perenox	3Jrd
Perfil	6Biq

Panameña	
véase	
<u>Tradescantia</u>	
Panela	8Aba
Papel (subproducto)	8Eax
Papúa	(55)
<u>Papulospora</u>	3Fiy
<u>Parabixadus</u>	3Ggq
<u>Parabixadus nonvilleira</u>	3Ggr
Paracarbolid	3Jba
<u>Paragonia</u>	3Ggs
<u>Paragonia procidiaria</u>	3Ggt
Paraguay	(455)
Paralelo	:ug
<u>Paranectria</u>	3Flz
<u>Parasaesetia</u>	3Ggu
Parasitismo	5Njd
Parasitología	5Nb
<u>Paratetranychus</u>	3Ggv
<u>Paratetranychus bimaculatus</u>	3Ggx
Paration	3Kkf
Paration metílico	3Kkg
Parcelas de demostración	3Tsd
Paro (operación)	4Tan
Paros (agente)	3Rjc
Partes físicas del café	9C
Partogenesis	5Gam
Pasador de las ramas verdes	
véase	
<u>Xylosandrus morigerus</u>	
Pasivo	:th
<u>Passiflora</u>	3Ibj
<u>Passiflora edulus</u>	3Ibk
Pasto imperial	
véase	
<u>Axonopus scoparius</u>	
Pastos	9Dey

Perforador del tronco	
véase	
<u>Bixadus serricola</u>	
Pergamino	9Che
<u>Periconia</u>	3Flf
<u>Periconia coffeae</u>	3Fkg
<u>Perileucoptera coffeella</u>	
véase	
<u>Leucoptera coffeella</u>	
Periodicidad del crecimiento	6Aff
Periódico	:pj
Periódicos (medio de comunicación)	3Sac
<u>Perissopheumon</u>	3Ggy
Permanente	:pi
Permeabilidad	6Bhw
Permeabilización	5Spi
Peroxidasa	7Cig
Persia	(265)
Perú	(451)
Pesado	:ja
Peso	6Bja
Peso fresco	6Bje
Peso seco	6Bjf
<u>Pestalozzia</u>	3Fkj
<u>Pestalozzia coffeae</u>	3Fkk
<u>Pestatoliopsis</u>	3Fkh
<u>Pestatoliopsis clavispora</u>	3Fki
Pétalos	9Cfe
Petróleo	3Mbb
<u>Peziza</u>	3Fkm
<u>Peziza coffeicola</u>	3Fkn
<u>Phaeosaccardinula</u>	3Fkp
<u>Phaeosaccardinula costarricensis</u>	3Fkq
<u>Phaeosaccardinula javanica</u>	3Fkr
Phenkapton	3Ksk
<u>Phoma</u>	3Fks
<u>Phoma coffeicola</u>	3Fkt

<u>Phoma costarricensis</u>	3Fku
<u>Phomosis</u>	3Fkv
<u>Phomosis coffeae</u>	3Fkx
<u>Phthora</u>	3Fky
<u>Phthora vastarix</u>	3Fkz
<u>Phyllophaga</u>	3Gha
<u>Phyllophaga menentriese</u>	3Ghb
<u>Phyllosticta</u>	3Fma
<u>Phyllosticta coffeicola</u>	3Fmb
<u>Physalospora</u>	3Fmc
<u>Physalospora coffeicola</u>	3Fmd
<u>Physolis</u>	3Grp
<u>Physolis nicaudroides</u>	3Grq
<u>Phytium</u>	3Fme
<u>Phytometia</u>	3Ghc
<u>Phytometia orichalcea</u>	3Ghd
<u>Phytomonas</u>	3Fmf
<u>Phytomonas leptovascrum</u>	3Fmg
<u>Phytophaga</u>	3Ghe
Picudo de los cogollos véase <u>Macrostylos</u>	
Piel	9Chb
Pigmentación	5Jad
Pigmentos	7Cq
Piloto	:rf
Pimentón	9Dei
Piña	9Dau
Piojo del cafeto véase <u>Tosoptera aurantii</u>	
<u>Pionnotes</u>	3Fmh
Piranómetros	2Ge
Firetrina	3Kfe
Piretro	9Des
Piridina	7Cnb
Piririnas	7Eev

Pirizinas	7Eeu
Pisamo	
véase	
<u>Erythrina poeppigiana</u>	
Piscicultura	4Bae
Pisquin	
véase	
<u>Albizzia carbonaria</u>	
Pistilos	9Cfg
Piteairn (Islas)	
véase	
Islas Piteairn	
Pito	
véase	
<u>Erythrina coralidentro</u>	
<u>Placospaeria</u>	3Fmi
Plagas (agente)	3Ga
Plagas (todo)	9Ja
<u>Flagioamnus</u>	3Ghg
<u>Flagioamnus maculosus</u>	3Ghh
Plaguicidas (agente)	3K
Plaguicidas (producto)	8Jf
Planeación	4Iea
<u>Planococcus</u>	3Ghh
<u>Planococcus citri</u>	3Ghi
<u>Planococcus crustus</u>	3Ghj
<u>Planococcus lilacinus</u>	3Ghk
Plantas de cobertura	3Ej
Plántulas	
véase	
Chapolas	
Plasmodermas	9Chh
Plasticidad	6Bhx
Plastos	9Cte
Plátano	9Dad
<u>Pleanectria</u>	3Emj
<u>Pleanectria coffeicola</u>	3Emk

Plegables	: xu
<u>Pleurotes</u>	3Fmm
Plomo	7Cyf
Pluviómetros	2Gd.
Pluviometría	4Fhv
Pluviosidad	6Cbf
Pobre	:va
Poda de fructificación	4Aid
Poda de un tallo	4Aie
Poda lateral	4Aii
Poda multitallo	4Aif
Poda unicaule	
véase	
Poda de un tallo	
Podas	4Ai
<u>Podolia</u>	3Ghm
Podredumbre balnea de las raíces	6Aij
Podredumbre de los frutos	6Aim
Podredumbre del cuello	6Ain
Polen	9Cfp
Poliembronia	5Iad
Polifenoles	7Cic
Polifenoloxidasa	7Cie
Polifosfato	3Des
Polifosfato de amonio	3Det
Polimorfismo	6Acc
Polinización	5Fev
Polinización cruzada	5Fev
Polinización por el viento	5Few
Polinización por insectos	5Fex
Polinolaxa	7Cid
Poliploides	6Aji
Poliploidia	5Gaw
Polisacáridos	7Cge
Políticas cafeteras	3Rai
Polonia	(134)
<u>Polyporus</u>	3Fmn
<u>Polyporus coffeae</u>	3Fmp

Polyram combi	3Jic
Polyram combi 10P	3Jid
Polystictus	3Jmq
<u>Polvthryncium</u>	3Jmr
Porcicultura	4Baf
<u>Poria</u>	3Fms
Porro	
véase	
<u>Lythrina coralidentro</u>	
Poros	9Jtg
Porosidad	6Bhm
Porosidad capilar	6Bhn
Porosidad no capilar	6Bhp
Portugal	(164)
Potasa cáustica	3Jbg
Potasio (constituyente)	7Bba
Potasio (fertilizante)	3Daf
Prácticas agrícolas	3Vai
Prácticas de conservación de suelos	4Ana
Prácticas de cultivo	4A
<u>Pratylenchus</u>	3Gnm
<u>Pratylenchus coffeae</u>	3Gnm
Precios	3Ref
Precios de sustentación	3Rei
Precipitación	5Phe
Preforan	3Kxh
Preliminar	:rc
Preparación	4ma
Presentación (otros tipos)	:z
Presentación abreviada	:x
Presentación audiovisual	:y
Presentación bibliográfica	:x
Presentación periódica	:x
Presidente	3Jda
Presión atmosférica	5Phf
Presupuestos	3Ran
Prevención	4Caf
Primatol 050	3Kzd

Primavera	3Afa
Primero	:rg
Principal	:rb
Principe (Islas véase Islas Principe	
Probe	3Kyj
Problemas	:zk
Procesamiento	4E
Procesamiento fisicoquímico	4En
Procesamiento mecánico	4Ea
Procesos	5
Procesos anatómicos	5Ba
Procesos biológicos	5Aa
Procesos bioquímicos	5Ja
Procesos botánicos	5Ea
Procesos citológicos	5He
Procesos económicos	5Rf
Procesos embrionarios	5Ia
Procesos enzimáticos	5Ma
Procesos estadísticos	5Qd
Procesos físicos	5Ph
Procesos fisiológicos	5Fa
Procesos genéticos	5Ga
Procesos geológicos	5Sp
Procesos microbiológicos	5Da
Procesos morfológicos	5Ca
Procesos patológicos	5Nj
Procesos químicos	5Kd
Procesos sociológicos	5Tf
PRODESARROLLO	3Thh
Producción (economía)	5Rfd
Producción (fisiología)	5Phi
Producción por hectárea	5Rfe
Productividad	6Ajf
Productivo	:vg
Productores	3Uad

Productos	8A
Productos agroindustriales	8Ab
Productos de exportación	8Ai
Productos del Café	8Aa
Productos fitosanitarios	8J
Productos para procesamiento	8N
Profase	5Hfe
Profundidad	6Eht
Profundidad de siembra	6Ehv
Profundidad efectiva	6Ehu
Profundo	:kp
Frogenies	9Ej
Programa de Desarrollo y Diversificación de Zonas Cafeteras véase	
Prodesarrollo	
Programas	1 Gh
Progresivo	:pn
Frometafase	5Hfb
Propagación	4Ak
Propagación asexual véase	
Propagación vegetativa	
Propagación generativa	5Gba
Propagación vegetativa	4Aka
Propaganda (agente)	3Rep
Propaganda (operación)	41sd
Propiedades	6
Propiedades caloríferas	6Ca
Propiedades comparativas	6Ba
Propiedades cualitativas	6Bg
Propiedades cuantitativas	6Be
Propiedades físicas	6Bh
Propiedades fisicoquímicas	6B
Propiedades nutritivas	6Afa
Propiedades operacionales	6Bd
Propiedades organolépticas	6H

Propiedades químicas	6Ba/g
Propietarios	3Uae
Propinebe	3Ktf
Propinel	3Jja
Proporcional	198
Propoxur	3Kni
<u>Prorops</u>	3Ibn
<u>Prorops nasuta</u>	3Ibn
<u>Prostephanuii</u>	3Ghn
<u>Prostephanuii truncatus</u>	3Ghp
Protección	4Cg
Proteínas (constituyente)	7Cm
Proteínas (subproducto)	8Eam
Protoplastos	9Ctf
Providencia	(461h)
Proyectos	: 21
<u>Pseudochinolaena polystyrena</u>	3Gja
<u>Pseudococcus</u>	3Glg
<u>Pseudococcus adonijun</u>	3Ghr
<u>Pseudococcus brevipes</u>	3Ghs
<u>Pseudococcus citri</u>	3Ght
<u>Pseudococcus filamentosos</u>	3Ghu
<u>Pseudococcus keniae</u>	3Ghv
<u>Pseudodiaporthe</u>	3Fnt
<u>Pseudodiaporthe coffeae</u>	3Fnu
<u>Pseudomonas</u>	3Fnv
<u>Pseudomonas andropogonensis</u>	3Faw
<u>Pseudomonas cicharii</u>	3Fnx
<u>Pseudomonas farcae</u>	3Fny
<u>Pseudomonas syringae</u>	3Fmz
<u>Pseudoplusia</u>	3Ghx
<u>Pseudoplusia includens</u>	3Ghy
<u>Pseudoplusia ni</u>	3Ghz
Psicología y efectos psicológicos	5Tb
<u>Psychidos</u>	3Gia
<u>Pterandrus</u>	3Gib
<u>Pterandrus fasciventris</u>	3Gic

Publicaciones	:xm
Pudrición acuosa	6Aqp
Pudrición de la hoja	
véase	
arañera	
<u>Pueraria phaseoloides</u>	3Cec
Puerto Rico	(434)
Puertos	3Sdf
Puertos aéreos	3Sdg
Puertos marítimos	3Sdi
Pulgón del cafeto	
véase	
<u>Tosoptera aurantii</u>	
Pulgones y chinches	
véase	
<u>Tosóptera caneliae</u>	
<u>Zonozerus variegatus</u>	
<u>Volumnus obscurus</u>	
<u>Antestiopsis lineaticolis</u>	
<u>Antestiopsis intricata</u>	
Pulpa (abono)	3Cbb
Pulpa (como alimento)	8Eap
Pulpa (subproducto)	8Eaq
Pulpa (parte del grano)	9Cnd
Puntas negras	6Afq
Purificación	4Cda
Purina	3Cbd
Puro	:fb
Puto	3Gid
Puto Antioquensis	3Gie
Putumayo	(466c)
Pyrolan	3Emj
- Q -	
Queenland	(541)
Quelatos	3Dr

Quelatos de cobre	3Dra
Quelatos de hierro	3Drb
Quelatos de Manganeso	3Drc
Quelatos de zinc	3Drd
Quemas	4Cfa
Química	5K
Quimestral	:nj
Quincenal	:nd
Quindío	(464c)
Quinquenal	:nw
Quinto	rk
Quíntuple	:ge

- R-

RB 86

véase

Radorubidio

<u>Rabdospora</u>	3Fna
<u>Rabdospora coffeae</u>	3Fnb
Radiación	5Phb
Radio (medio de comunicación)	3Saa
Radioazufre	3Dsa
Radiocarbono	3Dsb
Radiofósforo	3Dac
Radorubidio	3Dsd
Radiozinc	3Dse
<u>Radophulus</u>	3Gnp
<u>Radophulus colbrani</u>	3Gnq
<u>Radophulus similis</u>	3Gnr
Rafinos a	7Cgh
Raíces	9Cna
Raicillas	9Cnb
Ramas	9Cnc
Ramas adventicias	9Cnd
Ramas ortotrópicas	9Cne
Ramas plagiotrópicas	9Cnf

Ramas primarias	9Cbb
Ramas secundarias	9Cbc
Ramas terciarias	9Cbd
Ramificación	5Fah
Ramio	9Dep
<u>Rastrella</u>	3Fnp
<u>Rastrella coffeae</u>	3Fnq
Rayos	3Mca
Rayos alfa	3Mcb
Rayos beta	3Mcc
Rayos delta	3Mcd
Rayos gama	3Mce
Rayos ultravioletas	3Mcf
Reacción	5Fcm
Reacción fisiológica	5Fan
Reacciones químicas	5Fdg
Recebas por surcos	4Aic
Recesión	5Rfc
Rahabilitación de cafetales	
véase	
Restauración	
Recien nacido	:ba
Recíproco	:qe
Recirculación de aguas	4Dfa
Recolección	4Daa
Reconocimiento	4Gac
Recop	3fp
Recto	:ie
Recuperación	4Ah
Recursos energéticos (todo)	9M
Recursos geofísicos (agente)	3fb
Recursos geofísicos (todo)	9
Recursos naturales (todo)	9a
Redondo	:ie
Redacción	5Rdf
Reforma	3Ris
Reforma agraria	3Rit

Reforma social	3Riu
Refrigeración	4Eag
Región lisa (raíces)	9Cmd
Región suberosa	
véase	
Suberosa	
Regresión	5Jde
Reguladores (productos)	8G
Reguladores de crecimiento	3Ea
Regular	:fb
Relaciones humanas	4Iga
Relaciones industriales	4Igb
Ramolacha	9Def
Rendimiento	5Rfg
Renovación	4Aj
Renovación deijas	4Aih
Rentable	:vi
Rentabilidad	6I'da
Repleto	:EP
Repollo	9Dem
Represas	2Ia
Reproducción	5I'hc
Reproducción celular	5Hfd
Reproductor	:cd
República Dominicana	(433)
Requemo	6Aft
Requerimiento	5Fbw
Residualidad	6Bag
Resíduos	8mc
Resíduos de corral	3Cbe
Resistencia (proceso)	5Gbh
Resistencia genética	6A'jg
Respiración	5I'hd
Respuesta	
véase	
Reacción	
Restricción (operación)	4I'na

Restricciones (agente)	3Rad
Restricciones económicas	3Rae
Resúmenes	1Aq
Retardamiento	4Han
Retención cafetera (agente)	3Ref
Retención cafetera (operación)	4Iru
Retención de humedad	5Spk
Retoños	9Cda
Retoños de alargamiento	9Cdb
Retrocruzamiento	4Alf
Reunión (Islas)	
véase	
Islas Reunión	
Reuniones	: za
Reversible	: td
Revisiones bibliográficas	: xn
Revistas	: xm
<u>Rhizobium</u>	3Ceg
<u>Rhizoctonia</u>	3Fnc
<u>Rhizoctonia bataticola</u>	3Fnd
<u>Rhizoctonia solani</u>	3Fne
<u>Rhizoctonia subspigea</u>	3Fnf
<u>Rhizoecus</u>	3Glf
<u>Rhizoecus nemoralis</u>	3Glg
<u>Rhizoecus variabilis</u>	?gih
<u>Rhizomirna</u>	3Gii
<u>Rhizomirna furmanni</u>	3Gij
<u>Rhizomirna robae</u>	3Gik
<u>Rhizomorfa</u>	3Fng
Rhodianivre	3Jsb
<u>Rhombostilbella</u>	3Fnh
Ribosa	7Cgu
Rico	: vb
Riego	4An
Rios	3Lah
Ripios (subproducto)	3Eaz
Risaralda	(464)

Rizoctoniosis	6Aqq
Rizoma	9Cac
Roca madre	7dek
Rocas	7Bej
Rocas igneas	7Dem
Rocio	3Aag
Rodhesia	(351)
Rodizan	3Jkb
Rojo	:md
<u>Rosellinia</u>	3Fni
<u>Rosellinia bunodes</u>	3Fng
<u>Rosellinia coffeicola</u>	3Fnk
<u>Rosellinia necatrix</u>	3Fnm
<u>Rosellinia pepo</u>	3Fnn
Roseliniosis	6Aqr
Rotación	4As
Rotenona	3kff
<u>Rotylenchus</u>	3Gns
<u>Rotylenchus desouzai</u>	3Gut
<u>Rotylenchus reniforme</u>	3Gnn
Roundup	3kyk
Roya	6Aqj
Roya anaranjada	6Aqt
Ruanda y Urundi	(343)
Rumania	(171)
Rupa (Islas)	
véase	
Islas Rupa	
Rusia	(176)

- S -

S 35

 véase

 Radioazul fre

Sabor

6Pa

Sabor apenas suave

6Hab

Sabor duro	6Hac
Sabor riado	6Had
Sabor suave	6Haa
Sacáridos	7Cge
Sacarosa	7Cgh
<u>Saccharomyces</u>	3Fnr
Sachapuruto	
véase	
<u>Erythrina edulis</u>	
<u>Saessetia</u>	3Gim
<u>Saessetia coffeae</u>	3Gin
<u>Saessetia hemisphaerica</u>	3Glp
Sahara	(324)
Sal	3Fhh
Salarios	3Rix
Salcocho	
véase	
Arañera	
Salinidad	6Chk
Salitre	3Dvp
Saltos hidráulicos	2Ie
Salomón (Islas)	
véase	
Islas Salomón	
Saludable	:af
San Andrés	(461g)
San Marino	(104)
Sancocho	
véase	
Mal del talluelo	
Saneamiento	4C
Santander	(463a)
Sanzibar	(355)
Santa Helena (Islas)	
véase	
Islas de Santa Helena	

Santo Tomás (Islas)	
véase	
Islas Santo Tomás	
Saponificación	5Jaf
<u>Scapteriscus</u>	3Giq
<u>Scapteriscus didactylus</u>	3Gir
<u>Schizophyllum</u>	3Fns
<u>Scloratinia</u>	3Fnt
<u>Scloratinia yuckeliana</u>	3Fnu
<u>Sclerotium</u>	3Fnv
<u>Scolecopeltis</u>	3Fnw
<u>Scolectrichum</u>	3Fnx
<u>Scolecotrichum coffeae</u>	3Fny
Scutellum	3Fpa
Secado	4Dg
Secado al sol	
secado natural	
Secado artificial	4Dgb
Secado mecánico	
véase	
Secado artificial	
Secado natural	4Dga
Secadores	2Bf
Secamiento	5Fht
Secamiento de las ramas	6Afp
Secamiento de los brotes	6Afn
Secamiento subterminal	6Afr
Secreción	5Fhe
Secretaría general	3Tah
Secuencial	:ui
Sedimentación	5Spb
Segundo	:rh
Seguridad	6Fdf
Seguro	:vc
Seguros	3Aaj
Selección genética	5Gae
Selectividad (propiedad genética)	6Aja

Selectivo	:ry
<u>Selenaspidus</u>	3Gis
<u>Selenaspidus articulatus</u>	3Git
<u>Selenaspidus germinata</u>	3Giu
Semanal	:nc
Semestral	:nk
Semetol	3Jdh
Semillas	9Cia
Seminarios	:za
Senegal	(348)
Senescencia	5Fia
Separación foteléctrica	4Hfk
Septiembre	3f
Séptimo	:rn
<u>Septobsidium coffeicola</u>	3Fpb
<u>Septoria</u>	3Fpc
<u>Septoria coffeae</u>	3Fpd
Sequedad	6Chi
Sericultura	4Eag
Servicio	4Jgh
Servicio de Extensión rural	3Thi
Servicio social	4lgi
<u>Setenoma</u>	3Gja
Sexo	6Dj
Sexto	:rm
Seychelles (Islas véase Islas Seychelles	
Siam véase Tailandia	
Siberia	(27)
<u>Sibine</u>	3Giv
<u>Sibine barbara</u>	3Gix
Sicarol 15D	3Jbb
Sicarol 15UBV	3Jbe
Sicarol 50FK	3Jlc

Sicarol 75PS	3Jbd
Sicilia	(152)
Siembra	4Ab
Siembra en fajas dobles	4Aba
Siembra en fajas múltiples	4Abc
Siembra en fajas triples	4Abb
Sierra Leona	(316)
Sierras	2Aec
Siglas	:ye
Significativo	:sa
Silos	2Dc
Simétrico	:ia
Simple	:ga
Simposios	1 4a
Simultáneo	6Dck
Sinaí	(256)
Sindicatos	3Rir
Sing-Kiang	(215)
Singapur	(237)
Sintomatología	50i
SINTRAFEC	3Tha
Sistema aéreo	9Ca
Sistema celular	9Cr
Sistema radical	9Cn
Sistemas de podas	4Aia
Sistina	7Ckb
Sobreproducción	5Fhj
Sociología	5T
Soda	
véase	
Potasa cáustica	
Sodio (constituyente)	7Bbh
Sodio (fertilizante)	3Ddh
Sol	3Aba
<u>Solanum</u>	3Grr
<u>Solanum nigrum</u>	3Grs
Sólidos solubles	7 4ec

Solubilidad	6Baf
Solubilización	4Hfd
Soluciones nutritivas	3Iha
Somalia	(335)
Sombra	3Abc
Soquec	4Aij
Spananthe	3Grt
<u>Spananthe paniculata</u>	3Gru
<u>Sphaeropsis</u>	3I'pg
<u>Spegazzinia</u>	3I'pe
<u>Spegazzinia coffeae</u>	3I'pf
<u>Spicaria</u>	3I'ph
Spitzberg	(531)
<u>Spodoptera</u>	3Giy
<u>Sporotrichum</u>	3I'pi
<u>Stachylidium</u>	3I'pj
<u>Stachylidium coffeicola</u>	3I'pk
<u>Stenoma cecropia</u>	3Gjb
<u>Stephanoderes</u>	3Gjc
<u>Stephanoderes hampei</u>	3Gjd
<u>Stereum</u>	3I'pm
<u>Stereum coffeanum</u>	3I'pn
<u>Stictis</u>	3I'pp
<u>Stictis coffeicola</u>	3I'pq
<u>Stilbella</u>	3I'ps
<u>Stilbum</u>	3I'ps
<u>Stilbum flavidum</u>	3I'pt
<u>Stizolobium deerigianum</u>	3Cef
<u>Stylosantes guyanensis</u>	3Ced
Subdesarrollo	5Sfp
Suberización	5Jah
Suberosa	9Cmf
Súbito	6Dcm
Subproducción	5I'hk
Subproductos	8E
Subproductos agroindustriales	8Eg
Subproductos del café	8Ea

Subproductos tóxicos	8.0n
Sucre	(461 f)
Sud Africa	(354)
Sudán	(333)
Suelda consuelda	
véase	
<u>Commelina difusa</u>	
Suelos (agente)	3B
Suelos (todo)	9G
Suelos agotados	3Bea
Suelos agrícolas	3Bba
Suelos alcalinos	3Bdj
Suelos alíticos	3Bda
Suelos amarillos	3Bda
Suelos ondept	3Bhf
Suelos arcillosos	3Bea
Suelos arenosos	3Beh
Suelos áridos	3Baf
Suelos cafeteros	3Bbb
Suelos calcáreos	3Bdg
Suelos de cenizas volcánicas	3Bbd
Suelos de ladera	3Ebc
Suelos desérticos	3Bbg
Suelos distrandept	3Bbe
Suelos ecuatoriales	3Bas
Suelos fatigados	
véase	
Suelos agotados	
Suelos ferralíticos	3Bdc
Suelos fértiles	3Bea
Suelos florestales	3Bbh
Suelos francos	3Bed
Suelos francoarenosos	3Bef
Suelos francolimosos	3Bee
Suelos hipertérmicos	3Bah
Suelos húmedos	3Bae
Suelos isohipertérmicos	3Bai

Suelos limosos	3Bcc
Suelos pantanosos	3Bbi
Suelos pedalferes	3Bde
Suelos pedocales	3Baf
Suelos pluviales	3Bbj
Suelos podsoles	3Bdi
Suelos rocosos	3Beg
Suelos rojos	3Bdk
Suelos según el clima (todo)	9Ga
Suelos según el clima (agente)	3Ba
Suelos según el uso (agente)	3Be
Suelos según el uso (todo)	9Ge
Suelos según la constitución (agente)	3Bd
Suelos según la constitución	9Gd
Suelos según la fisiografía (agente)	3Bb
Suelos según la fisiografía (todo)	9Gb
Suelos según la textura (agente)	3Bc
Suelos según la textura (todo)	9Gc
Suelos semiáridos	3Bag
Suelos semitropicales	3Bac
Suelos sialíticos	3Bdb
Suelos templados	3Bad
Suelos tropicales	3Bab
Suelos turfosos	3Bdh
Suelos vegetales	3Bbh
Suelos vírgenes	3Bec
Suficiente	:gk
Suiza	(137)
Sulfosol	3Jtd
Sulfato de aluminio	3Dga
Sulfato de amonio	3Dgb
Sulfato básico de cobre	3Jsa
Sulfato de calcio	3Dgd
Sulfato de cobalto	3Dgc
Sulfato de cobre (fertilizante)	3Dge
Sulfato de cobre (fungicida)	3Jte
Sulfato de hierro	3Dgf

Sulfato de magnesio	3Dgh
Sulfato de magnesio	3Dge
Sulfato de potasio	3Dgi
Sulfato de zinc	3Dgj
Sulfatos	3Dg
Sulfinoma	3Ksm
Sulfonitrato	3Dgh
Sulfonitrato de amonio	3Dgm
Sumatra	(521)
Superfosfato de calcio	3Dfb
Superfosfato simple	3Dfc
Superfosfato triple	3Dfd
Superfosfatos	3Dfa
Superior	:rw
Supervision	4Taa
Surinam	(446)
Sustratos de enraizamiento	3Dhf
<u>Systema</u>	3Gje

- T -

TAPP	3Ikd
Tabaco	3Dex
Tablas	:zg
Tabuai (Islas)	
véase	
Islas Tabuai	
Tablación	4Fqa
Tahití	(563)
Tailandia	(237)
Taiman	
véase	
Formosa	
Taladrador de los tallos	
véase	
<u>Xyleborus affinus</u>	
Talleres	3Eja

Talleres rurales	3Rie
Tallos	9Caa
Tamaño	6Bjg
Tanganika	(345)
Taninos	7Cs
Tanques de fermentación	2Bda
Tanques de lavado	2Bdc
Tarifamiento	4Isb
Tarifas	3Reb
Tarifas aduaneras	3Rec
Tasmania	(544)
Taza de polinización	6Ajg
Tecnificación	4Ha
Tecnología	4H
Tejidos	9Cs
Telaraña	
véase	
Koleroga	
Televisión	3Sab
Telofase	5Ufj
Templado	:eb
Temperatura	3Aca
Temperatura de secado	6Cae
Teobromina	7Cec
Teofilina	7Ceg
Tercero	:ri
Terminología	:yb
Termofosfatos	3Drf
Terraclor 2T-2	3Jdg
Terraclor 10G	3Jde
Terraclor 12LB	3Jdd
Terraclor 75PM	3Jdf
Terraclor 80	3Jdc
Terraclor super	3Jdj
Terracur	3Kvj
Terraplenes	3Abn
Terratin	3Jjd

Terrazas	3Qbq
Terrazas individuales	3Ln
Terro-coat 205	3Jdk
Tesis	: xp
Tetraborato	3Dif
Tetraborato de sodio	3Dig
Tetradifon	3Ksn
<u>Tetranychus</u>	3Gjg
Tetrasolio	3Lai
Textura	6Bih
Textura arcillosa	6Bik
Textura arenosa	6Bii
Textura calcárea	6Bin
Textura franca	6Bim
Textura limosa	6Bij
Textura rocosa	6Bip
<u>Thiliptocerus</u>	3Gjg
<u>Thiliptocerus octoguttalis</u>	3Gjh
<u>Thriirthurmis</u>	3Gjt
<u>Thriirthurmis coffeae</u>	3Gjt
<u>Thryridium</u>	3Fpv
<u>Thryridaria</u>	3Fpu
Tibet	(214)
Tiempo	00
<u>Tilanus</u>	3Grv
<u>Tilanus paniculatum</u>	3Grx
<u>Tilmadoche</u>	3Fpw
Timor	(223)
<u>Tiracicola</u>	3Gji
<u>Tiracicola plagiata</u>	3Gjj
Títulos de Ahorro Cafetero	3Raa
Tiuron	3Kym
Togo	(314)
Tolerancia	5Gbj
Tolima	(464d)
Tomate	9Daf
Tonga (Islas)	
véase	
Islas Tonga	

Topografía	5Si
Torcido	:id
Tordon 10K	3Lzf
Tordon 101	3Kze
Torrefacción	4Eac
Torrefactoras	
véase	
Tostadoras	
Tortas	3Cbr.
<u>Tosoptera</u>	3Gjk
<u>Tosoptera aurantii</u>	3Gjm
<u>Tosoptera camelia</u>	3Gjn
Tostado	4Hab
Tostadoras	2Fc
Toxicidad	6Ah
Tóxicos (agente)	3Pa
Tóxicos (producto)	3P
Toxinas (agente)	3Pab
Toxinas (constituyente)	7Cr
Trabajadores rurales	3Uaa
Trabajadores urbanos	3Uab
Trabajo	41aa
Trabajo social	41g
<u>Trachyphaera</u>	3Fpx
<u>Trachythyriolum</u>	3Fpy
<u>Trachythyriolum brasiliannum</u>	3Fpz
<u>Tradescantia</u>	3Ejh
<u>Traneetes</u>	3Fqa
Transferencia	4Hac
Transferencia de tecnología	4Had
Translocación	5Fca
Translocación de nutrientes	5Fcb
Transpiración	5Fhh
Transporte	4Irx
Transval	(357)
Traquemiosis	6Aq
Trasplante	4Ad

Trasplante a raíz pelada	4Ada
Trasplante en bolsas	4Adc
Trasplante en pilón	4Adb
Trastornos fisiológicos	6Afh
Tratamiento	4At
Tratamiento automatizado de datos	4Hai
Tratamiento de semillas	4Ata
Trazado de cafetales	4Ac
Trazado en bloques	4Ace
Trazado en calles a nivel	4Acf
Trazado en contorno	4Acg
Trazado en cuadro	4Aca
Trazado en curvas a nivel	4Ach
Trazado en fajas múltiples	4Acd
Trazado en hileras	4Acc
Trazado en triángulo	4Acb
Triannual	:nu
<u>Trichiplusia</u>	3Gjp
<u>Trichiplusia ni</u>	3GjE
<u>Trichiplusia vaginilus</u>	3Gjr
Triclorfom	3Kib
Trieste	(137)
Trigonelina	7Cee
Trilla	4Eaa
Trilladoras	2Fb
Trimestral	:nh
Trinidad	(437)
Trióxido	3Dqf
Trióxido de molibdeno	3Dqg
Triple	:gc
Triploides	6Ajm
Triploidia	5Gav
<u>Tripogandra cumamensis</u>	3Eji
Tronco	9Cab
Tropismo	5Fen
Truncado	:ig
<u>Tryblidiella</u>	3Fqc

Tuamotu (Islas)	
véase	
Islas Tuamotu	
Tubercularia	3Fqb
Tubérculo	9Cad
Túnez	(311)
Tungue	9Dev
Turfa (abono orgánico)	3Cbu
Turfa (constituyente)	7Eab

- U -

Uganda	(346)
Ultimo	:ru
Undécimo	:rs
Uniforme	:uc
Urea	3Dvq
Uruguay	(456)
Urundi	(343)
Uso	4Av
Ustulina	3Fqd

- V -

VAMA	3Efd
Vacaciones (agente)	3Riy
Vacaciones (operación)	4Iak
Vacunación	4Cdb
<u>Vaginilus</u>	3Gju
<u>Vaginilus occidentalis</u>	3Gjv
Vainillo	
véase	
<u>Pseudocacia spectabilis</u>	
Valero	
véase	
<u>Pseudocacia spectabilis</u>	
Valina	7Ckd

Valle del Cauca	(1+67b)
Valles	3Qbf
Valor fertilizante	6Bah
Valorización	4Imc
<u>Valvaria</u>	3Fqh
Vanadio	3Dvr
Vaneamiento	5Fhy
Vapam	3Knh
Vaquitas	
véase	
Compus	
Variabilidad	6Aje
Varianza	5ida
Variedades	9Be
Variedades comerciales	9Br
Vaupés	(466a)
Vegetales	7Eaa
Vehículos (medio de transporte)	2J
Vehículos (todo)	9Vi
Venezuela	(441)
Venta	4Irh
Ventilación	4Jai
<u>Venturia</u>	3Fqe
Venturia coffeicola	3Fqf
Verano	3Afb
Verde	:me
Verde-parís	3Kbh
Verrugas	6Aqv
Vertical	:uj
<u>Verticillum</u>	3Fqg
Vetiver	
véase	
<u>Vetiveria zizanoides</u>	
<u>Vetiveria zizanoides</u>	3Ake
Vias de comunicación	3Sb
Civhada	(465d)
Victoria	(543)

Videte	
véase	
Oxamil	
Viejo	:bf
Viento	3Aac
Vietnam	(233)
Virología	5Nd
Viruela	
véase	
gotera	
Virus (agente)	3Fa
Virus (todo)	9Ai
Virus (otros)	3Fr
Viscosidad	6Big
Vitamina B	7Cnc
Vitamina C	7Cnd
Vitamina D	7Cne
Vitamina PP	7Cnf
Vitaminas (constituyente)	7Cn
Vitaminas (subproducto)	8Ean
Vitavax	3Jac
Vitigran azul	3Jpu
Vitigran concentrado	3Jpv
Vitijin	3Jpz
Vivienda	3Rib
Vivienda rural	3Ric
Vivo	:ac
Volatilización	5Kdc
Volcamiento	
véase	
Mal del talluelo	
Voluminosos	:kg
<u>Volumnus</u>	3Gjx
<u>Volumnus obscurus</u>	3Gjy

- W -

Weedone 3Kyn

- X -

Xantina 7Ceh

Xileborus 3Gka

Xileborus affinus 3Gkb

Xileborus compactus 3Gkc

Xileborus morigerus 3Gkd

Xileborus morstii 3Gke

Xilosa 7Cgr

Xilosandrus 3Gkf

Xilosandrus compactus 3Gkg

Xilosandrus morigerus 3Gkh

Xiphilema 3Gnv

Xiphilema americanum 3Gnx

Xylaria 3Gqi

Xylotrechus 3Gki

Xylotrechus gravii 3Gkj

Xylotrechus quadripes 3Gkk

Yerba

véase

Tradescantia

Yemas 9Cde

Yemen (262)

Yerba de sapo

véase

Hyptis atrorubens

Yeso 3Dtf

Yodometría 4Fhu

Yuca 9Dev

Yugoeslavia (17)

- Z -

Zanjas 3Qbu

Zentrón	3Kud
Zinc (constituyente)	7Bbi
Zinc (fertilizante)	3Dbi
Ziram	3Jka
Zonas	3Qba
Zonas cafeteras	3Wbb
Zonas cultivables	3Wbd
Zonas marginales	3Wbc
<u>Zonozerus</u>	3Ggm