





PÉNSUM 2021

FECHA	MÓDULO	TEMAS
Mayo 4 y 6	MÓDULO 1 Introducción a la caficultura	 Historia de la caficultura en Guatemala Importancia socio económica de la caficultura en Guatemala Estadísticas del sector Posicionamiento del café de Guatemala en el mercado internacional Guatemalan Coffees Retos de la Caficultura - Sostenibilidad económica, ambiental y social
Mayo 11, 13, 18, 20, 25, 27	MÓDULO 2 Pilares para la productividad de la caficultura	 Genética Semilleros y almácigos Densidad Conservación de suelos Fertilización y enmiendas Renovación de cafetales Manejo integrado de plagas y enfermedades Administración efectiva Manejo de sombra Producción orgánica Modelos de producción asociativa (cooperativismo)
Junio 1, 3, 8, 10, 15, 17, 22, 24	MÓDULO 3 Sostenibilidad económica, social y ambiental de la caficultura	 Manejo de costos de producción y la importancia de tener identificado el punto de equilibrio Importancia de la caficultura en el desarrollo social del país (educación, salud y seguridad alimentaria) Retos y oportunidades sociales de la caficultura (política laboral, trabajo infantil, migración, género, atención a la mujer, juventud, relevo generacional) Adaptación y mitigación al cambio climático Herramienta de análisis de vulnerabilidad del sector café y Coffee Cloud Cumplimiento de la legislación ambiental nacional y de tratados internacionales ligados al sector café Gestión integral de los recursos hídricos Conservación y manejo sostenible de biodiversidad del sector café Gestión ambiental y economía circular aplicada a la cadena de valor del café

		,
Junio 29 Julio 1,6,8,9	MÓDULO 4 La importancia de un buen beneficiado húmedo	 Factores que inciden en la calidad del café Recolección Recibo y clasificación Despulpado y clasificación Remoción del mucílago Lavado y clasificación Secamiento Almacenamiento Manejo de subproductos sólidos y líquidos Otros procesos - semi lavados, naturales
Julio 9	Gira de campo	 Gira de campo (beneficio húmedo, plantación de café, servicios ambientales)
Julio 13, 15, 20, 27	MÓDULO 5 Factores que influyen en la calidad sensorial del café	 Factores que influyen en la calidad sensorial del café Control de calidad: pilar fundamental de la trazabilidad y el aseguramiento de la calidad del producto final Maquinaria y equipo de un laboratorio de catación Factores determinantes en el aseguramiento de la calidad del café Preparación de muestras para análisis físico y sensorial Evaluación física de la muestra Tueste Protocolos de análisis sensorial Catación de tipos y defectos Conociendo el perfil de taza de las 8 regiones de café Nota: Este módulo se impartirá únicamente los días martes. Grupo A de 8:00am a 12:00pm y grupo B de 1:00pm a 5:00pm
Agosto 3 Agosto 10,12,13	MÓDULO 6 El control de calidad en el proceso de beneficiado seco	 EVALUACIÓN INTERMEDIA Importancia de la trazabilidad del café - origen y destino Maquinaria, equipos y diagramas de flujo Control de calidad y seguridad industrial en el proceso Preparación y empaque según clientes destino Manejo de subproductos-rendimientos
Agosto 13	Gira de campo	• Gira de campo a beneficio seco
Agosto 19,26, Septiembre 2, 9,16	MÓDULO 7 Técnicas de Barismo	 Cultura de consumo de café de especialidad en Guatemala Perfiles de tueste Métodos de preparación de café Espresso correcto Preparación de bebidas a base de espresso Nota: Este módulo se impartirá únicamente los días jueves. Grupo A de 8:00am a 12:00pm y grupo B de 1:00pm a 5:00pm

Septiembre 21, 23, 28, 30	MÓDULO 8 Estrategias de comercialización	 Mercado mundial de arábicos lavados, especiales, naturales, robustas Estándares de calidad - Clasificación por país y migración al sistema SCA Sellos y certificaciones (credibilidad e impacto) Mercados de futuro / Manejo de riesgos para estabilizar precios internacionales Precio de bolsa - oferta y demanda de café - Diferenciales Estructura de la cadena de valor del café Identificación de mercados Estrategias de comercialización directa en mercados de especialidad
Octubre 5, 7, 8	MÓDULO 9 Logística de exportación	 Registros Tipos de licencias de exportación Pasos para convertirse en exportador de café Terminología de exportación Documentación de exportación Logística de exportación Liquidación e impuestos Exportación aérea de microlotes
Octubre 8	Gira de campo	 Gira de campo a puerto para conocer proceso de exportación
Octubre 19		EVALUACIÓN FINAL
Octubre 26		• Clausura