



PÉNSUM 2025

FECHA	MÓDULO	TEMAS
MAYO 6 Y 8	MÓDULO 1 Introducción a la caficultura	<ul style="list-style-type: none">• Apertura e inauguración• Historia de la caficultura en Guatemala• Retos de la Caficultura - Sostenibilidad económica, ambiental y social• Importancia socio económica de la caficultura en Guatemala• Estadísticas del sector• Posicionamiento del café de Guatemala en el mercado internacional - Guatemalan Coffees
MAYO 13, 15, 20, 22, 27, 29 JUNIO 3 Y 5	MÓDULO 2 Sostenibilidad económica, social y ambiental de la caficultura	<ul style="list-style-type: none">• Cumplimiento de la legislación ambiental nacional y de tratados internacionales ligados al sector café• Evaluación módulo 1• Adaptación y Mitigación al Cambio Climático• Conservación y manejo sostenible de biodiversidad del sector café• Gestión integral de los recursos hídricos• Cumplimiento de la legislación ambiental nacional y de tratados internacionales ligados al sector café• Economía circular aplicada a la cadena de valor del café• Reglamento Libre Deforestación Union Europea• Retos y oportunidades sociales de la caficultura (política laboral, trabajo infantil, migración, género, atención a la mujer, juventud, relevo generacional)• Importancia de la caficultura en el desarrollo social del país (educación, salud y seguridad alimentaria)• Herramientas tecnológicas para la caficultura de precisión• Manejo de costos de producción y la importancia de tener identificado el punto de equilibrio
JUNIO 5, 10 12, 17, 19, 24, 26 JULIO 1	MÓDULO 3 Pilares para la productividad de la caficultura	<ul style="list-style-type: none">• Evaluación módulo 2• Entrega tarea 1 (módulo 1 y 2)• Producción orgánica• Riego y fertirriego en café• Rentabilidad Sustentable para el éxito de la empresa cafetelera• Origen de los ingresos y egresos de una empresa cafetelera• Comportamiento fisiológico del árbol de café / zona de vida• Genética / variedades de café• Injerto en el café y su importancia• Semillero y viveros• Diseños de siembras nuevas• Siembras nuevas• Sistema de manejo de tejido

	<p>MÓDULO 3 Pilares para la productividad de la caficultura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Programa Agronómico: nutrición, programas preventivos de plagas y enfermedades, manejo de malezas • Sombra en plantaciones de café • Renovación de cafetales • Modelos de producción asociativa (cooperativismo) • Administración y empresariedad
<p>JULIO 3, 8, 10, 15, 17</p>	<p>MÓDULO 4 La importancia de un buen beneficiado húmedo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación módulo 3 • 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 de innovación
<p>Julio 17</p>	<p>Gira de campo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gira de campo (beneficio húmedo, plantación de café, servicios ambientales)
<p>JULIO 11, 16, 22, 23</p>	<p>MÓDULO 5 Escuela de Café</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación módulo 4 • Entrega tarea 2 (módulo 3 y 4) • Introducción al tueste de café • Espresso correcto y bebidas calientes a base de espresso • Preparación de café negro <p>*Nota importante: Este módulo se impartirá en dos grupos. Grupo A de 8:00am a 12:00pm y grupo B de 1:00pm a 5:00pm en las fechas asignadas.</p>
<p>Agosto 8</p>	<p>EVALUACIÓN INTERMEDIA</p>	
<p>AGOSTO 1, 15, 22, 28, 29</p>	<p>MÓDULO 6 Laboratorio de Catación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación módulo 5 • Preparación de muestras para exportación y análisis sensorial • Perfilar tueste para catación y Protocolo de catación • Perfilar café utilizando formato SCA • Programas privados de sostenibilidad • Uso de fotmato Robusta y Formato CVA para catación <p>* Nota: Este módulo se impartirá en dos grupos. Grupo A de 8:00am a 12:00pm y Grupo B de 1:00pm a 5:00pm en las fechas asignadas.</p>

<p>SEPTIEMBRE 9, 11, 19</p>	<p>MÓDULO 7 El control de calidad en el proceso de Beneficiado Seco</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Evaluación módulo 6 · Entrega tarea 3 (módulo 5 y 6) · 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
<p>Septiembre 19</p>	<p>Gira de campo</p>	<p>· Gira de campo a beneficio seco</p>
<p>SEPTIEMBRE 16, 18, 23, 25</p>	<p>MÓDULO 8 Estrategias de comercialización</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Evaluación módulo 7 · Tendencias de consumo · Subastas como herramienta para el posicionamiento y acceso a mercados · Mercado mundial de arabicos 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 café - Diferenciales · Perspectivas del mercado desde el ojo de un tostador
<p>SEPTIEMBRE 30 OCTUBRE 7, 9, 17</p>	<p>MÓDULO 9 Logística de exportación</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Evaluación módulo 8 · Entrega tarea 4 (módulo 7 y 8) · 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 · Principios de liderazgo
<p>Octubre 17</p>	<p>Gira de campo</p>	<p>· Gira de campo a puerto para conocer proceso de exportación</p>
<p>Octubre 24</p>		<p>EVALUACIÓN FINAL</p>
<p>NOVIEMBRE 5</p>	<p>· Clausura</p>	