



DIPLOMADO EN
**ADMINISTRACIÓN
APLICADA**
A LA CADENA DE
VALOR DEL CAFÉ

Desde la producción hasta su consumo final



PÉNSUM 2024

FECHA	MÓDULO	TEMAS
ABRIL 30 MAYO 2	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 7, 9, 14, 16, 21, 23, 28, 30	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• 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)• Economía circular aplicada a la cadena de valor del café• Herramientas tecnológicas para la caficultura de precisión• Coffee Cloud• Modelo de costos de producción para lograr la Rentabilidad sustentable para el éxito de la empresa cafetalera• Manejo de costos de producción y la importancia de tener identificado el punto de equilibrio
JUNIO 4, 6, 11, 13, 18, 20, 25	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)• Rentabilidad Sustentable para el éxito de la empresa cafetalera• Origen de los ingresos y egresos de una empresa cafetalera• 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• Programa Agronómico: nutrición, programas preventivos de plagas y enfermedades, manejo de malezas

	MÓDULO 3 Pilares para la productividad de la caficultura	<ul style="list-style-type: none"> • Sombra en plantaciones de café • Renovación de cafetales • Producción orgánica • Riego y fertirriego en café • Modelos de producción asociativa (cooperativismo) • Administración y empresariedad
JUNIO 27 JULIO 2, 4, 9, 12	MÓDULO 4 La importancia de un buen beneficiado húmedo	<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
Julio 12	Gira de campo	<ul style="list-style-type: none"> • Gira de campo (beneficio húmedo, plantación de café, servicios ambientales)
JULIO 15, 17, 22, 31	MÓDULO 5 Técnicas de barismo	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación módulo 4 • Entrega tarea 2 (módulo 3 y 4) • Introducción a la catación • Introducción al tueste de café • Preparación de café negro • Espresso correcto y bebidas calientes a base de espresso <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>
Agosto 8	EVALUACIÓN INTERMEDIA	
AGOSTO 1, 6, 13, 27, 29	MÓDULO 6 Factores que influyen en la calidad sensorial del café	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación módulo 5 • 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 • Programas privados de sostenibilidad <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 3, 5, 6</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 6</p>	<p>Gira de campo</p>	<p>· Gira de campo a beneficio seco</p>
<p>SEPTIEMBRE 10, 12, 17, 19</p>	<p>MÓDULO 8 Estrategias de comercialización</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Evaluación módulo 7 · Subastas como herramienta para el posicionamiento y acceso a mercados · Tendencias de consumo · 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>OCTUBRE 1, 3, 8, 10</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 10</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 7</p>	<p>· Clausura</p>	