



Q Processing

Nivel 2 Profesional

Certificado por:



COFFEE QUALITY
INSTITUTE®



Del 23 al 28 de
octubre de 2023



Finca Experimental
y de Capacitación

Las Flores

Barberena, Santa Rosa, Guatemala

Impartido por:



Roberto Soto



- Ingeniero Agrónomo
- 18 años de experiencia en café
- Instructor Q Processing del CQI
- Especialista del Centro de Investigaciones en Café y Sostenibilidad de Anacafé

US\$ 1700
asociados

US\$ 1850
no asociados

Incluye materiales, insumos y equipo para las prácticas y evaluaciones. Almuerzo y refrigerio durante los días del curso. Certificado Q Processing Profesional al aprobar el curso.

CUPO LIMITADO

Aceptamos:



Para más información
e inscripción:

Roberto Soto

Especialista en Calidad,
Poscosecha e Innovación
Luis.RSF@anacafe.org

¿Qué es la certificación Q Processing?

En 2017, el Coffee Quality Institute presentó un programa de certificación dirigido a profesionales del café, llamado Programa Q Processing, por medio del cual se certifica a los profesionales que demuestren que poseen las competencias requeridas para asegurar la calidad en los procesos de beneficiado del café. El programa comprende tres niveles: Generalista, Profesional y Experto.

Por segunda oportunidad en Guatemala, Anacafé, en alianza con CQI, implementan el “Nivel 2 – Profesional” de este innovador programa, con un enfoque altamente científico y técnico, los conocimientos clave sobre las buenas prácticas de procesamiento de café de calidad y la normalización de los procedimientos que promuevan la competitividad y fortalezcan los procesos de trazabilidad y reduzcan los riesgos.

A los participantes que aprueben el programa se les otorgará un certificado, el cual acredita que cuentan con las competencias y la especialización requeridas en el procesamiento del café poscosecha.

Dirigido a

Profesionales con experiencia en café, específicamente productores, técnicos, administradores/operadores de beneficios de café, gerentes de empresas cafetaleras y todos aquellos que tengan una conexión directa con la producción y principalmente con el procesamiento del café.

Metodología

- Prácticas y evaluaciones de campo en áreas de producción de café durante la recolección.
- Prácticas y evaluaciones en medición y procesos en instalaciones de un beneficio húmedo.
- Charlas teóricas y prácticas de análisis sensorial (cata).
- 15 evaluaciones prácticas y de conocimiento.

Requisitos de participación

Enviar vía correo electrónico un resumen de 1 página que describa su experiencia y vinculación con la producción de café. Adjuntar acreditaciones obtenidas si las tuviese.