



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

Desde la producción hasta su consumo final



## PÉNSUM 2026

FECHA	MÓDULO	TEMAS
MAYO 5 Y 7	<b>MÓDULO 1</b> Introducción a la caficultura	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apertura e inauguración</li><li>• Historia de la caficultura en Guatemala</li><li>• Retos de la Caficultura - Sostenibilidad económica, ambiental y social</li><li>• Importancia socioeconómica de la caficultura en Guatemala</li><li>• Estadísticas del sector</li><li>• Posicionamiento del café de Guatemala en el mercado internacional - Guatemalan Coffees</li></ul>
MAYO 12, 14, 19, 21, 26 Y 28  JUNIO 2	<b>MÓDULO 2</b> Sostenibilidad de la caficultura	<ul style="list-style-type: none"><li>• Entrega de tarea #1</li><li>• Adaptación y Mitigación al Cambio Climático</li><li>• Conservación y manejo sostenible de biodiversidad del sector café</li><li>• Gestión integral de los recursos hídricos</li><li>• Cumplimiento de la legislación ambiental nacional</li><li>• Economía circular aplicada a la cadena de valor del café</li><li>• Reglamento Libre Deforestación Union Europea</li><li>• Importancia de la caficultura en el desarrollo social del país (educación, salud y seguridad alimentaria)</li><li>• Herramientas tecnológicas para la caficultura de precisión</li><li>• Manejo de costos de producción y la importancia de tener identificado el punto de equilibrio</li></ul>
JUNIO 4, 9, 11, 16, 18, 23 Y 25  JULIO 2	<b>MÓDULO 3</b> Pilares para la productividad de la caficultura	<ul style="list-style-type: none"><li>• Evaluación corta #1 (módulo 1 y 2)</li><li>• Producción orgánica</li><li>• Riego y fertirriego en café</li><li>• Rentabilidad Sustentable para el éxito de la empresa cafetelera</li><li>• Origen de los ingresos y egresos de una empresa cafetelera</li><li>• Comportamiento fisiológico del árbol de café y su zona de vida</li><li>• Genética y variedades de café</li><li>• Injerto en el café y su importancia</li><li>• Semillero y viveros</li><li>• Diseños de siembras nuevas</li><li>• Siembras nuevas</li><li>• Sistema de manejo de tejido</li><li>• Programa Agronómico: nutrición, programas preventivos de plagas y enfermedades y manejo de malezas</li><li>• Sombra en plantaciones de café</li><li>• Renovación de cafetales</li><li>• Modelos de producción asociativa (cooperativismo)</li><li>• Administración y empresariedad</li></ul>

<p><b>JULIO</b> 7, 9, 14 Y 16</p>	<p><b>MÓDULO 4</b> La importancia de un buen Beneficiado Húmedo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Evaluación corta #2 (módulo 3)</li> <li>· Factores que inciden en la calidad del café</li> <li>· Recolección</li> <li>· Recibo y clasificación</li> <li>· Despulpado y clasificación</li> <li>· Remoción del mucílago</li> <li>· Lavado y clasificación</li> <li>· Secamiento</li> <li>· Almacenamiento</li> <li>· Manejo de subproductos sólidos y líquidos</li> <li>· Otros procesos de innovación</li> </ul>
<p><b>Julio</b> 21</p>	<p><b>Gira de campo</b></p>	<p>· Gira de campo (beneficio húmedo, plantación de café, servicios ambientales)</p>
<p><b>JULIO</b> 28 Y 30</p>	<p><b>MÓDULO 5</b> El control de calidad en el proceso de Beneficio Seco</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Evaluación módulo #3 (módulo 4)</li> <li>· Importancia de la trazabilidad del café - origen y destino</li> <li>· Maquinaria, equipos y diagramas de flujo</li> <li>· Retos y oportunidades de los mercados de especialidad en la actualidad</li> <li>· Experiencias en atención a pequeños y medianos tostadores internacionales</li> <li>· Experiencia en la preparación de micro y nano lotes</li> </ul>
<p><b>Agosto</b> 4</p>	<p><b>Gira de campo</b></p>	<p>· Gira de campo a beneficio seco</p>
<p><b>AGOSTO</b> 6, 11, 13 Y 18</p>	<p><b>MÓDULO 6</b> Laboratoria de Catación</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Entrega de tarea #2</li> <li>· Preparación de muestras para exportación y análisis sensorial</li> <li>· Perfilar tueste para catación y Protocolo de catación</li> <li>· Perfilar café utilizando formato SCA</li> <li>· Uso de formato Robusta y Formato CVA para Catación</li> </ul> <p><small>* 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.</small></p>
<p><b>Agosto 20</b></p>	<p><b>EVALUACIÓN PARCIAL</b></p>	
<p><b>AGOSTO</b> 25 <b>SEPTIEMBRE</b> 1 Y 3</p>	<p><b>MÓDULO 7</b> Tazza Academia de Café</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Entrega de tarea #3</li> <li>· Tueste</li> <li>· Espresso correcto y bebidas calientes a base de espresso</li> <li>· Café Negro</li> </ul> <p><small>* Nota: Este módulo se impartirá únicamente los días viernes. Grupo A de 8:00am a 12:00pm y Grupo B de 1:00pm a 5:00pm en las fechas asignadas.</small></p>
<p><b>SEPTIEMBRE</b> 8, 10, 17, 22 Y 24</p>	<p><b>MÓDULO 8</b> Estrategias de comercialización</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Evaluación corta #4 (módulos 5, 6 y 7)</li> <li>· Importancia del Branding en el Café</li> <li>· Estrategias de comercialización para el posicionamiento del café</li> <li>· Cómo ganar en el negocio del café: introducción al mercado del café</li> <li>· Herramientas de comercialización en el mercado mundial del café: futuros, forward y opciones</li> <li>· Mercado mundial de arábigos y robustas</li> </ul>

<b>SEPTIEMBRE</b> <b>8, 10, 17,</b> <b>22 Y 24</b>	<b>MÓDULO 8</b> <b>Estrategias de</b> <b>comercialización</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Oferta, demanda y diferenciales del café</li> <li>· Análisis del precio del café verde</li> <li>· Estándares y procesos de exportación</li> </ul>
<b>SEPTIEMBRE</b> <b>29</b> <b>OCTUBRE</b> <b>1,6 Y 8</b>	<b>MÓDULO 9</b> <b>Logística</b> <b>de exportación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Entrega de tarea #4</li> <li>· Registros</li> <li>· Tipos de licencias de exportación</li> <li>· Pasos para convertirse en exportador de café</li> <li>· Terminología de exportación</li> <li>· Documentación de exportación</li> <li>· Logística de exportación</li> <li>· Liquidación e impuestos</li> <li>· Exportación aérea de microlotes</li> <li>· Tratados de libre comercio y tratados internacionales</li> <li>· Certificaciones internacionales como diferenciador</li> </ul>
<b>Octubre</b> <b>13</b>	<b>Gira de campo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Gira de campo a puerto para conocer proceso de exportación</li> </ul>
<b>Octubre 13</b>	<b>EVALUACIÓN FINAL</b>	
<b>NOVIEMBRE</b> <b>5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Clausura</li> </ul>	