



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

Desde la producción hasta su consumo final.

Anacafé
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ

Avalado por:
UVG UNIVERSIDAD
DEL VALLE
DE GUATEMALA

PÉNSUM 2022

FECHA	MÓDULO	TEMAS
Mayo 3, 5	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 10, 12, 17, 19, 24, 26	MÓDULO 2 Pilares para la productividad de la caficultura	<ul style="list-style-type: none">• 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• Sombra en plantaciones de café• Renovación de cafetales• Producción orgánica• Modelos de producción asociativa (cooperativismo)• Administración y empresariedad
Mayo 31 Junio 2, 7, 9, 14, 16, 21, 23	MÓDULO 3 Sostenibilidad económica, social y ambiental de la caficultura	<ul style="list-style-type: none">• Rentabilidad sustentable para el éxito de la empresa cafetalera• 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)• Herramientas tecnológicas para la caficultura de precisión

<p>Mayo 31 Junio 2, 7, 9, 14, 16, 21, 23</p>	<p>MÓDULO 3 Sostenibilidad económica, social y ambiental de la caficultura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee Cloud • Adaptación y Mitigación al Cambio Climático • 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 • Economía circular aplicada a la cadena de valor del café
<p>Junio 28, 30 Julio 5, 7, 8</p>	<p>MÓDULO 4 La importancia de un buen beneficiado húmedo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 8</p>	<p>Gira de campo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gira de campo (beneficio húmedo, plantación de café, servicios ambientales)
<p>Julio 12, 14, 19, 21, 26</p>	<p>MÓDULO 5 Factores que influyen en la calidad sensorial del café</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 importante: esta clase se impartirá en el siguiente horario Grupo A de 8:00am a 12:00pm y grupo B de 1:00pm a 5:00pm</p>
<p>Julio 28</p>	<p>EVALUACIÓN INTERMEDIA</p>	
<p>Agosto 2,4,5</p>	<p>MÓDULO 6 El control de calidad en el proceso de beneficiado seco</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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>Agosto 5</p>	<p>Gira de campo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gira de campo a beneficio seco

<p>Agosto 19,26, Septiembre 2, 9,16</p>	<p>MÓDULO 7 Técnicas de Barismo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Perfiles de tueste • Métodos de preparación de café • Espresso correcto • Preparación de bebidas a base de espresso <p>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</p>
<p>Septiembre 20, 22, 27, 29</p>	<p>MÓDULO 8 Estrategias de comercialización</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 4, 6, 11,14</p>	<p>MÓDULO 9 Logística de exportación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 14</p>	<p>Gira de campo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gira de campo a puerto para conocer proceso de exportación
<p>Octubre 18 EVALUACIÓN FINAL</p>		
<p>Octubre 27</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Clausura 	