



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<br>3, 5                                      | <b>MÓDULO 1</b><br>Introducción<br>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 socio económica 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<br>10, 12, 17,<br>19, 24, 26                 | <b>MÓDULO 2</b><br>Pilares para<br>la productividad<br>de la caficultura                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rentabilidad Sustentable para el éxito de la empresa cafetalera</li><li>• Origen de los ingresos y egresos de una empresa cafetalera</li><li>• Comportamiento fisiológico del árbol de café / zona de vida</li><li>• Genética / 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, manejo de malezas</li><li>• Sombra en plantaciones de café</li><li>• Renovación de cafetales</li><li>• Producción orgánica</li><li>• Modelos de producción asociativa (cooperativismo)</li><li>• Administración y empresariedad</li></ul> |
| Mayo<br>31<br>Junio<br>2, 7, 9, 14,<br>16, 21, 23 | <b>MÓDULO 3</b><br>Sostenibilidad<br>económica, social<br>y ambiental de<br>la caficultura | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rentabilidad sustentable para el éxito de la empresa cafetalera</li><li>• Manejo de costos de producción y la importancia de tener identificado el punto de equilibrio</li><li>• Importancia de la caficultura en el desarrollo social del país (educación, salud y seguridad alimentaria)</li><li>• Retos y oportunidades sociales de la caficultura (política laboral, trabajo infantil, migración, género, atención a la mujer, juventud, relevo generacional)</li><li>• Herramientas tecnológicas para la caficultura de precisión</li></ul>  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>Mayo<br/>31<br/>Junio<br/>2, 7, 9, 14,<br/>16, 21, 23</p> | <p><b>MÓDULO 3</b><br/>Sostenibilidad<br/>económica, social<br/>y ambiental de<br/>la caficultura</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffee Cloud</li> <li>• Adaptación y Mitigación al Cambio Climático</li> <li>• Cumplimiento de la legislación ambiental nacional y de tratados internacionales ligados al sector café</li> <li>• Gestión integral de los recursos hídricos</li> <li>• Conservación y manejo sostenible de biodiversidad del sector café</li> <li>• Economía circular aplicada a la cadena de valor del café</li> </ul>  |
| <p>Junio<br/>28, 30<br/>Julio<br/>5, 7, 8</p>                | <p><b>MÓDULO 4</b><br/>La importancia<br/>de un buen<br/>beneficiado húmedo</p>                       | <ul style="list-style-type: none"> <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>Julio<br/>8</p>   | <p>Gira de campo</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gira de campo (beneficio húmedo, plantación de café, servicios ambientales)</li> </ul>  |
| <p>Julio<br/>12, 14,<br/>19, 21, 26</p>                      | <p><b>MÓDULO 5</b><br/>Factores que<br/>influyen en la<br/>calidad sensorial<br/>del café</p>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Factores que influyen en la calidad sensorial del café</li> <li>• Control de calidad: pilar fundamental de la trazabilidad y el aseguramiento de la calidad del producto final</li> <li>• Maquinaria y equipo de un laboratorio de catación</li> <li>• Factores determinantes en el aseguramiento de la calidad del café</li> <li>• Preparación de muestras para análisis físico y sensorial</li> <li>• Evaluación física de la muestra</li> <li>• Tueste</li> <li>• Protocolos de análisis sensorial</li> <li>• Catación de tipos y defectos</li> <li>• Conociendo el perfil de taza de las 8 regiones de café</li> <li>• Programas privados de sostenibilidad</li> </ul> <p><b>Nota importante: esta clase se impartirá en el siguiente horario</b><br/><b>Grupo A de 8:00am a 12:00pm y grupo B de 1:00pm a 5:00pm</b></p> |
| <p>Julio 28</p>  | <p><b>EVALUACIÓN INTERMEDIA</b></p>   |  |
| <p>Agosto<br/>2,4,5</p>                                      | <p><b>MÓDULO 6</b><br/>El control de<br/>calidad en el<br/>proceso de<br/>beneficiado seco</p>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Importancia de la trazabilidad del café - origen y destino</li> <li>• Maquinaria, equipos y diagramas de flujo</li> <li>• Control de calidad y seguridad industrial en el proceso</li> <li>• Preparación y empaque según clientes destino</li> <li>• Manejo de subproductos-rendimientos</li> </ul>   |
| <p>Agosto<br/>5</p>  | <p>Gira de campo</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gira de campo a beneficio seco</li> </ul>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>Agosto<br/>19,26,<br/>Septiembre<br/>2, 9,16</p> | <p><b>MÓDULO 7</b><br/>Técnicas de Barismo</p>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perfiles de tueste</li> <li>• Métodos de preparación de café</li> <li>• Espresso correcto</li> <li>• Preparación de bebidas a base de espresso</li> </ul> <p><b>Nota: Este módulo se impartirá únicamente los días viernes.<br/>Grupo A de 8:00am a 12:00pm y grupo B de 1:00pm a 5:00pm</b></p>   |
| <p>Septiembre<br/>20, 22,<br/>27, 29</p>            | <p><b>MÓDULO 8</b><br/>Estrategias de comercialización</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Subastas como herramienta para el posicionamiento y acceso a mercados</li> <li>• Tendencias de consumo</li> <li>• Mercado mundial de arabicos lavados, especiales, naturales, robustas.</li> <li>• Estándares de calidad - Clasificación por país y migración al sistema SCA</li> <li>• Sellos y certificaciones (credibilidad e impacto)</li> <li>• Mercados de futuro / Manejo de riesgos para estabilizar precios internacionales</li> <li>• Precio de bolsa - oferta y demanda café - Diferenciales</li> <li>• Perspectivas del mercado desde el ojo de un tostador</li> </ul> |
| <p>Octubre<br/>4, 6,<br/>11,14</p>                  | <p><b>MÓDULO 9</b><br/>Logística de exportación</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <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>• Principios de liderazgo</li> </ul>  |
| <p>Octubre<br/>14</p>                               | <p>Gira de campo</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gira de campo a puerto para conocer proceso de exportación</li> </ul>  |
| <p>Octubre 18 <b>EVALUACIÓN FINAL</b></p>           |  |   |
| <p>Octubre<br/>27</p>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clausura</li> </ul> |   |