



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

Desde la producción hasta su consumo final.

Anacafé
ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE

Avalado por:
UVG UNIVERSIDAD
DEL VALLE
DE GUATEMALA

PÉNSUM 2023

FECHA	MÓDULO	TEMAS
Mayo 2, 4	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 9, 11, 16, 18, 23, 25	MÓDULO 2 Pilares para la productividad de la caficultura	<ul style="list-style-type: none">• Evaluación módulo 1• 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 30 Junio 1, 6, 8, 13, 15, 20, 22	MÓDULO 3 Sostenibilidad económica, social y ambiental de la caficultura	<ul style="list-style-type: none">• Evaluación módulo 2• Entrega tarea 1• 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)• Economía circular aplicada a la cadena de valor del café

	MÓDULO 3 Sostenibilidad económica, social y ambiental de la caficultura	<ul style="list-style-type: none"> • Herramientas tecnológicas para la caficultura de precisión • 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
Junio 27, 29 Julio 4, 6	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 7	Gira de campo	<ul style="list-style-type: none"> • Gira de campo (beneficio húmedo, plantación de café, servicios ambientales)
Julio 10, 28, 31 Agosto 7, 14	MÓDULO 5 Técnicas de barismo	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación módulo 4 • Entrega tarea 2 (módulo 3 y 4) • Introducción al tueste de café • Introducción a la catación • Preparación de café negro • Espresso correcto • Preparación de bebidas a base de espresso y leche <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 22 EVALUACIÓN INTERMEDIA		
Agosto 24, 29, 31 Septiembre 5, 7	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>

Agosto 12 Septiembre 14	MÓDULO 7 El control de calidad en el proceso de Beneficiado Seco	<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
Septiembre 22	Gira de campo	<ul style="list-style-type: none"> • Gira de campo a beneficio seco
Septiembre 19, 21, 26, 28	MÓDULO 8 Estrategias de comercialización	<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
Octubre 3, 5, 17	MÓDULO 9 Logística de exportación	<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 • ¿Cómo agregarle valor a su producto?
Octubre 19	Gira de campo	<ul style="list-style-type: none"> • Gira de campo a puerto para conocer proceso de exportación
Octubre 24	EVALUACIÓN FINAL	
Noviembre 2	<ul style="list-style-type: none"> • Clausura 	