



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 2020-2021

Julio 22	MÓDULO 1 Introducción a la caficultura	<ul style="list-style-type: none">• Historia de la caficultura en Guatemala• Importancia socio económica de la caficultura en Guatemala• Estadísticas del sector• Posicionamiento del café de Guatemala en el mercado internacional - Guatemalan Coffees• Evolución del mercado de café (1,2,3,4 ola de consumo)• Retos de la Caficultura - Sostenibilidad económica, ambiental y social
Julio 29 Agosto 5 y 12	MÓDULO 2 Pilares para la productividad de la caficultura	<ul style="list-style-type: none">• Genética• Semilleros y almácigos• Densidad• Conservación de suelos• Fertilización y enmiendas• Renovación de cafetales• Manejo integrado de plagas y enfermedades• Administración efectiva• Manejo de sombra• Producción orgánica• Modelos de producción asociativa (cooperativismo)• Importancia del análisis de suelos, plantas y aguas para la producción sostenible
Agosto 19 y 26 Septiembre 2 y 9	MÓDULO 3 Sostenibilidad económica, social y ambiental de la caficultura	<ul style="list-style-type: none">• 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)• Adaptación y mitigación al cambio climático• Herramienta de análisis de vulnerabilidad del sector café y Coffee Cloud• 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

Septiembre 16 y 23	MÓDULO 4 La importancia de un buen beneficiado húmedo	<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 - semi lavados, naturales
Septiembre 25	GIRA DE CAMPO	• Gira de campo (beneficio húmedo, plantación de café, servicios ambientales)
Septiembre 30 Octubre 7* y 14*	MÓDULO 5 (presencial) Factores que influyen en la calidad sensorial del café	<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 • 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
Octubre 21	EVALUACIÓN INTERMEDIA	
Octubre 28	MÓDULO 6 El control de calidad en el proceso de beneficiado seco	<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
Octubre 30	GIRA DE CAMPO	• Gira de campo a beneficio seco
Noviembre 4*, 11*, 18* y 25* Diciembre 2*	MÓDULO 7 (presencial) Estrategias de comercialización en mercados diferenciados	<ul style="list-style-type: none"> • Cultura de consumo de café de especialidad en Guatemala • Métodos de preparación de café • Espresso correcto • Preparación de bebidas a base de espresso

*En estas fechas, el grupo se dividirá en Grupo A (Martes) y Grupo B (Miércoles).

<p>Enero 13 y 20</p>	<p>MÓDULO 8 Estrategias de comercialización en mercados diferenciados</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mercado mundial de arábigos 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 de café - Diferenciales • Estructura de la cadena de valor del café • Identificación de mercados • Estrategias de comercialización directa en mercados de especialidad
<p>Enero 27 Febrero 3</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
<p>Febrero 5</p>	<p>GIRA DE CAMPO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gira de campo a puerto para conocer proceso de exportación
<p>Febrero 10</p>	<p>MÓDULO 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Clausura y Panel Final