

DIPLOMADO EN EXPORTACIÓN DE CAFÉ DIFERENCIADO

-2020-



Formato
ON LINE

**INCREMENTE SUS
CONOCIMIENTOS PARA
EXPORTAR
CAFÉ ESPECIAL**



DIPLOMADO EN EXPORTACIÓN DE CAFÉ DIFERENCIADO

Martes* del 2 de junio al 10 de noviembre del 2020
17:00 a 21:00 horas.
Duración: 134 horas

* Esporádicamente se tendrán dos sesiones por semana, martes y jueves

Objetivo General: que el participante amplíe sus conocimientos sobre el comercio mundial del café, conozca sobre técnicas de catación y las tendencias actuales del mercado.

Dirigido a: Productores de café, personal de exportadoras de café, estudiantes y toda persona interesada en el tema.

Perfil de Ingreso:

- Productores de café, personal de exportadoras de café, estudiantes.

Perfil de Egreso:

- Conocer:
 - Oportunidades de mercado para el café de Guatemala.
 - Las técnicas y herramientas para producir un café especial.
 - La herramienta de catación y cómo utilizarla para comercializar el café adecuadamente.
- Interpretar el precio y la tendencia de mercado en la bolsa de valores.
- Agregar valor a su café a través del proceso de industrialización
- A través de una investigación en un tema específico podrá profundizar en un tema de interés

INCREMENTE SUS CONOCIMIENTOS PARA EXPORTAR CAFÉ ESPECIAL

Bloque 1: Producción agrícola de café

Módulo 1 Innovación

Conocerá sobre la importancia y utilidad de la innovación y tecnología para llegar a ser más competitivos y rentables, ante la actual apertura y globalización comercial.

Módulo 2 Producción de Café Sostenible

Dar a conocer cómo producir un buen café de forma amigable con el ambiente

Módulo 3 Nutrición de Cafetales

Proporcionar insumos para desarrollar un plan de nutrición en los cafetales.

Módulo 4 Beneficiado húmedo y seco

Cómo realizar un buen proceso post cosecha de café de forma amigable al ambiente.

Módulo 5 Sistema de registro de producción y cosecha de café

- Darle trazabilidad al café.
- Promover la forma adecuada de cosechar el café.
- Relación cosecha vs calidad del producto.

Módulo 8 Presentación modelo de negocio de café

Proveer información básica e infraestructura de modelo de investigación.

Módulo 6 Manejo de enfermedades y plagas en café

Aprenderá sobre las diferentes plagas y enfermedades del cultivo, los factores que las favorecen y conozca los diversos controles que puede utilizar para un manejo integrado de las mismas y mantenga un equilibrio entre las plagas y enfermedades con el cultivo.

Módulo 7 Impacto y control de la mosca del mediterráneo

Presentar el programa Moscamed y el impacto de la mosca del Mediterráneo.

INCREMENTE SUS CONOCIMIENTOS PARA EXPORTAR CAFÉ ESPECIAL



Bloque 2: Industrialización de Café

Módulo 9 Industrialización y control de calidad

Darle valor agregado al café a través del proceso de tostadura de café.

Módulo 11 Introducción al Barista

Demostrar las diferentes formas de preparar una taza de café.

Módulo 12 II Revisión Modelo de Negocio de CAFÉ

- Revisión del estudio técnico
 - Calidad de la información recabada.
- Cada grupo traerá sus avances de la investigación en forma impresa (tres copias) y en forma electrónica. El grupo consultor calificará en base a la guía el trabajo desempeñado y dará sus observaciones y recomendaciones.

Módulo 10 Catación

Que el participante conozca su café para que lo pueda comercializar mejor.

INCREMENTE SUS CONOCIMIENTOS PARA EXPORTAR CAFÉ ESPECIAL



Bloque 3: Comercialización de Café

Módulo 13 Términos y Lenguaje utilizado en el Comercio Internacional (International Commercial Terms)

Este módulo pretende introducir al participante en la terminología de negociación internacional -INCOTERMS- así, como los procesos generales de contratación y la formulación del precio de exportación.

Módulo 14 Modos de Transporte Internacional

El participante conocerá la clasificación, características e información práctica de los diversos tipos de transporte que existen, así como la gestión de este y su aplicación en el ámbito de las exportaciones.

Módulo 15 Documentos de Exportación

Utilizar correctamente los documentos de exportación.

Módulo 16 El Comercio Mundial de Café

Presentar el mercado mundial de café principales nichos de mercado para el café diferenciado de Guatemala

Módulo 17 Nicho de Mercado

Presentar los nichos de mercado del café

Módulo 18 Estructura de Costos de Producción

Proporcionar contenido que sea utilizado para estructurar costos de producción.

Módulo 19 II Revisión Modelo de Negocio de Café

Revisión del Plan de Mercado y Financiero

Módulo 20 Certificaciones para Café

- Conocer los diferentes certificados para café.
- Brindar información a los participantes sobre los diferentes certificados y su importancia en el negocio de café.

Módulo 21 Mercados de Futuros y Riesgos de Café

Brindar a las participantes herramientas para reducir el riesgo en la comercialización del café.

INCREMENTE SUS CONOCIMIENTOS PARA EXPORTAR CAFÉ ESPECIAL



Bloque 3: Comercialización de Café

Módulo 22 Marketing para café

Brindar a las participantes herramientas para reducir el riesgo en la comercialización del café.

Módulo 23 Consideraciones Ambientales en la Cadena de Café

Ampliar conocimientos en temas de medio ambiente y café, como leyes y reglamentos.

Módulo 24 Presentación Final Trabajo de Investigación Metodología

Cada grupo presentará los resultados de su proyecto de emprendimiento a todo el grupo de participantes del diplomado. Cada grupo tendrá media hora para su exposición.

INCREMENTE SUS CONOCIMIENTOS PARA EXPORTAR CAFÉ ESPECIAL



Visitas guiadas

3 Visitas de campo*

1. Visita de Campo VIRTUAL
Fincas de producción

2. Visita de industrialización de café e
Introducción a los empaques. VIRTUAL

3. Visita de Campo VIRTUAL

- Puerto Quetzal
- TCQ

*Las visitas de campo serán agendadas dependiendo de las restricciones presidenciales,

INCREMENTE SUS CONOCIMIENTOS PARA EXPORTAR CAFÉ ESPECIAL



Líderes temáticos

- Benjamín Syvwulka
- Jorge Luis López
- José Huertas
- Mariano Diaz
- Luis Orellana
- Ricardo Rodríguez
- Mario Cano
- Sergio Mazariegos
- Javier Salazar
- Estuardo Barrios

Inversión

Socios: Q. 6,650.00
Público: Q. 9,500.00

Incluye

- Diploma avalado por Universidad Rafael Landívar
- Clases virtuales en directo.
- Material de apoyo.