

# Cadena de Valor del Café

## Competitividad y Negocio

# 2023



**Coordinadores:** Prof. Dra. Yolanda Molina García;  
Prof. Dr. Juan Carlos Rivero Ballesterero

El diplomado ofrece un conjunto de herramientas para el negocio cafetalero mediante un proceso de formación, capacitación y acompañamiento a productores, profesionales, empresarios y personal vinculado al café, en los elementos claves que fomenten la competitividad en cada uno de los eslabones que conforman su cadena, dentro de una visión integral, con el propósito de lograr un producto de alta calidad y diferenciado, que responda a las preferencias de los consumidores y que promueva un negocio rentable.

Según el Consejo Nacional de Universidades, en su Capítulo VI: de los Diplomados, Artículo 26, establece que: "El Diplomado es un producto académico, dinámico y flexible, de servicio a la comunidad, no conducente a título ni grado académico, diseñado para la formación de recursos humanos en la profundización y actualización de conocimientos en diferentes áreas profesionales, que satisfacen necesidades específicas del entorno de cada institución". El tiempo requerido para el diplomado son 120 horas. De ahí, que al finalizar el curso los participantes obtendrán un DIPLOMA que certifica la participación y/o aprobación, avalado por el Rector, el Decano de la Facultad de Ciencias Forestales y Ambientales, la Dirección General de Extensión y los coordinadores del curso, el cual formara parte del repositorio institucional de cursos de educación continua de la Universidad de Los Andes, con su correspondiente código QR de garantía nacional e internacional.

El diplomado se llevará a cabo, mediante la realización de 12 cursos teórico-práctico, cuya frecuencia para el dictado se adecuará a las preferencias de los participantes. Así, será:  
intensivo con una duración de 15 días, de lunes a sábado, continuos; semi intensivo dos días a la semana (viernes y sábado), lo cual tomarían 8 semanas; o con cursos quincenales que tomaría alrededor de 6 meses, para dar cumplimiento a los requerimientos exigidos por la Universidad de Los Andes. Igualmente se ofrecerá en dos módulos; el módulo de producción primaria que abarca hasta el curso N°6 transformación y negocio. El diploma certificará el logro de las competencias y la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas de los participantes que van desde la producción hasta el consumo final.

**Lugar:** el lugar dependerá de la región, municipio u organización que lo solicite.

En la ciudad de Mérida se dictará en el salón Rodríguez Poveda del postgrado de la Facultad de Ciencias Forestales y Ambientales.

**Horario:** el horario se establecerá de acuerdo al grado de intensidad que elijan los participantes; siempre considerando las 8 horas diarias.

**Perfil de egreso del diplomado "CADENA DE VALOR DEL CAFÉ: COMPETITIVIDAD Y NEGOCIO".**

Según la naturaleza del contenido académico referido a productores, personal gerencial, profesional o técnico – comunitario, poseerá: conocimientos y capacidades sobre el manejo y buenas prácticas agrícolas y agroecológicas del café en todas sus etapas y procesos, tanto en lo referente a las necesidades del cultivo como al manejo de suelos, plagas y enfermedades; conocimientos y capacidades en el proceso de cosecha, post-cosecha, beneficio, tostado, molido y empaquetado de café; capacidades acerca de la extracción y preparación del café, el arte latte, la evaluación sensorial del café, y el barismo; conocimientos del proceso de certificación, la economía y el negocio del café, y aspectos jurídicos y organizacionales en la cadena de valor.

**Perfil de ingreso:** la cantidad requerida para la apertura de una cohorte es de treinta (30) participantes. Se dará prioridad a aquellas personas que posean currículo y experiencia, con la mayor afinidad con el programa. Tendrán oportunidad personas no profesionales con conocimientos básicos o experiencia en alguno de los procesos del negocio del café. La apertura de una cohorte requiere entre 20 y 30 Participantes.

**INSCRIPCIÓN Y FORMAS DE PAGO.** Los interesados, deberán enviar:

- Planilla de Inscripción debidamente cumplimentada
  - Resumen curricular (máximo una hoja tamaño carta)
  - Copia de la cédula (o pasaporte) escaneada
  - 2 Copias de la transferencia al correo [digex.ula@gmail.com](mailto:digex.ula@gmail.com).
- Toda la documentación en formato escrito y virtual (PDF).

La inversión equivale a 250 dólares, cuyo monto se pagará en dos partes, 125 al momento de la inscripción y 125 al tener el 50% de los cursos del diplomado. Para el pago deberán hacer transferencia o cheque a la cuenta a nombre de CORPOULA A.C. Rif: J-30952571-9, cuyo monto esta en proceso de discusión por la cantidad en bolívares al equivalente a 250 dólares + 16 % I.V.A. al momento de hacer la transferencia por participante. Si desea formalizar la inscripción le enviaremos la ficha de inscripción.

**Competitividad y Negocio**  
**@diplomadodecafeula**  
**Teléfono: 04124715757 (Solo WhatsApp)**  
**Email: [diplomadodecafeula@gmail.com](mailto:diplomadodecafeula@gmail.com)**

# Cadena de Valor del Café

Competitividad  
y Negocio



## Contenido Programático

CURSO	FACILITADOR	HORAS
1. El cultivo de Café y la importancia del enfoque de cadena de valor para lograr su competitividad.	Juan Carlos Rivero Yolanda Molina García	4
2. Módulo 2. Fisiología, genética y su manejo agronómico del cultivo.	José Salas Rafael Sánchez	12
3. El manejo del suelo en el cultivo del café.	Mario Dávila	8
4. Gestión de residuos sólidos y preparación de abonos orgánicos. <b>Manejo de aguas residuales.</b>	Yolanda Molina García Francisco Bonive	12
5. El establecimiento de la plantación del café, prácticas de conservación de suelos y arboles de sombra.	Yolanda Molina García	8
6. Manejo Integrado de plagas y enfermedades en el café.	Lilian Bracamonte	12
7. Cosecha, manejo postcosecha, trilla y almacenamiento del Café.	Darveris Rivas	8
8. Tostion y empaçado	Darveris Rivas	8
9. Evaluación sensorial del café.	Alexis Zambrano Darveris Rivas	14
10. <b>Extracción y preparación de café. Barismo</b>	José Antonio Páez	8
11. El proceso de certificación	Juan Carlos Rivero	14
12. Economía y negocio del café: Las tendencias del mercado mundial del café	Lisbeth Gallardo	12
	Total	120