





INTRODUCCIÓN

El presente curso tiene un enfoque multidisciplinario y ofrece una capacitación integral en el sector agroexportación de las líneas de café y cacao, teniendo como un escenario de oportunidades los mercados que demandan estos productos con altísimos estándares de calidad.

En una primera parte se enfoca en la mejora de la oferta exportable pasando a una segunda etapa a la promoción comercial del producto en mercados atractivos mediante el aprovechamiento de las plataformas de promoción que existen actualmente.

Complementa la formación con reforzamiento en la orientación de los procedimientos que se requieren cumplir en las operaciones comerciales de la agroexportación de estos productos y considerando la importancia de los negocios globalizados.



OBJETIVOS DEL CURSO



Los participantes al finalizar el curso estarán en la capacidad de:

- Tener una visión integral de las acciones necesarias a implementar para mejorar su oferta exportable.
- Aprovechar las diferentes plataformas de promoción comercial que existen para contactar con clientes estratégicos y reforzar los procedimientos comerciales para la agroexportación.
- Mejorar sus capacidades para el desarrollo de negocios internacionales teniendo en cuenta el empleo de las herramientas necesarias.



PERFIL DEL PARTICIPANTE

El curso está dirigido a empresarios, funcionarios de instituciones públicas y ejecutivos de organizaciones exportadoras o con potencial exportador de las líneas de café, cacao y sus derivados.

Profesionales interesados en conocer o incursionar en las oportunidades de las exportaciones de productos de estas dos líneas.



DOCENTES



EDGARD QUINTANILLA

ESPECIALISTA EN AGRONEGOCIOS EN CAFÉ Y CACAO

Ingeniero Agrónomo por la Universidad Agraria De La Selva, con estudios de post grado en Producción Agrícola por la Universidad Agraria La Molina.

Entrenamiento en ESAN en gestión pública, experiencia laboral en gestión de proyectos de cooperación internacional relacionado al programa de desarrollo alternativo.

Gestor de proyectos de café y cacao financiados por FONDOEMPLEO, consultoría en café para INCOFIN en cooperativa Capucas Honduras. Amplia experiencia como especialista en promoción comercial de las líneas de café y cacao.



TEMARIO

SESIÓN 1

Cadena de valor del café - cacao y análisis de los diferentes actores

- *Esquema de la cadena de valor del café y la importancia de conocerlo.
- *Análisis de los diferentes actores que participan en la cadena de valor del café.
- *El cliente, su importancia como eslabón final de la cadena de valor del café.
- *La calidad de la organización y calidad del producto como gestión.

SESIÓN 2

Los mercados del café - cacao, y sus características

- *Cifras de nuestras exportaciones a mercados globales y segmentos del mercado del café y cacao.
- *El mercado internacional del café y cacao (consumidores finales).
- *El mercado internacional de los cafés especiales y de los cacaos finos.
- *Tendencias del consumidor post COVID 19.
- *La inteligencia de mercados para la toma de decisiones.



SESIÓN 3

Gestión de la calidad de producto (café y cacao)

- *Concepto de calidad.
- *Factores que intervienen en la calidad del grano de café y cacao.
- *Calidad física y sensorial del café y cacao.
- *Certificaciones de sanidad, inocuidad y sostenibilidad.
- *Constancia y estandarización de la calidad del producto ante el cliente.

SESIÓN 4

Gestión de la calidad de la organización para la exportación

- *Modelos organizativos de Cooperativas, empresas, clusters.
- *Experiencia de una Cooperativa Cafetalera de Honduras.
- *Incentivos diferenciados a la calidad de socio y producto.
- *Operaciones comerciales para exportar.

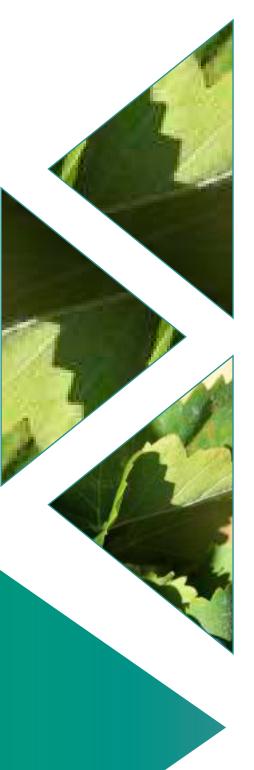
SESIÓN 5

Instrumentos de promoción comercial internacional para café y cacao

- *Importancia, Características y objetivos.
- *Actividades principales de promoción comercial internacional: misiones comerciales. ferias comerciales y ruedas de negocios internacionales.



METODOLOGÍA Y DURACIÓN



- El curso consta de 5 lecciones, con una parte teórica (virtuales) y práctica.
- Las clases se desarrollan en triple modalidad: Virtuales, transmisión en vivo y grabadas.
- Los materiales del curso serán subidos de forma digital a nuestra plataforma educativa.
- El tiempo estimado de dedicación al curso que planteamos es:
 - Clases virtuales (Realizadas en 05 fechas)
 - 1 hora de estudio por cada sesión (a través de la plataforma educativa)
 - 5 horas prácticas (caso de estudio / examen)

30 HORAS LECTIVAS (DE 45 MIN C/U)



CERTIFICACIÓN

A quienes cumplan con los requisitos exigidos del curso se les otorgará el Certificado del Curso Especializado en Mejora y Promoción Comercial de la Oferta Exportable de Café y Cacao para Mercados Internacionales, emitido por la Escuela ELDA.







