

CURSO ESPECIALIZADO EN

CADENA DE DE VALOR DE

CAFÉ Y CACAO

CLASES VIRTUALES

28 HORAS

PRESENTACIÓN

El presente curso tiene un enfoque multidisciplinario y ofrece una capacitación integral en el sector agro exportación 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 conocer la estructura de la cadena de valor del café y cacao , complementado con información de mercados, pasando a una segunda etapa a la mejora de la cantidad y la calidad de la oferta exportable mediante técnicas me mejoras en la etapa de producción en campo como en la etapa de cosecha y post cosecha (Q - Processing) .Complementa la formación con reforzamiento en la orientación del modelo organizacional cooperativo.

Asimismo, el control biológico de plagas y enfermedades del café y cacao, componente exigido para la producción de estos productos de alta calidad que la certificación orgánica y el mercado internacional exige. Un componente que se viene desarrollando en la caficultura peruana con relativa importancia. El Perú cuenta con la Ley N° 27322 art. 28 sobre el uso de agentes biológicos para el control de plagas, instrumentos que nos permite el uso del control biológico para el control de plagas y enfermedades en cultivos agrícolas , regulados y supervisados por el SENASA. Trabajo muy poco agresivo por parte del estado a nivel nacional y que instituciones privadas como asociaciones , empresas , cooperativas viene tomando con mucha responsabilidad el uso del control biológico en el cultivo de café.



28 HORAS LECTIVAS

Tiempo estimado del curso:

- El curso está compuesto de 28 horas lectivas en modalidad en vivo.
- Las horas lectivas se refieren a la suma de horas de clases en vivo y/o grabadas más el material de lectura y material audiovisual.

OBJETIVO



Los participantes al finalizar el curso tendrán: Una visión integral de las acciones necesarias a implementar para mejorar la cantidad y calidad de su oferta exportable, Conoceran que factores externos e internos influyen en la calidad durante el crecimiento y desarrollo del fruto de cafe y cacao , asi como tecnicas modernas de Q-Processing. Todo emnarcado bajo un enfoque de cadena de valor.

PERFIL DEL ESTUDIANTE



El curso está dirigido a empresarios, funcionarios de instituciones públicas - privados y ejecutivos de organizaciones exportadoras o con potencial exportador de las líneas de café, cacao y sus derivados. Profesionales interesados en conocer o reforzar sus conocimientos en los factores que influyen en la calidad y productividad del café y cacao bajo un enfoque de cadena de valor.

OBJETIVO

Los participantes al finalizar el curso tendrán: Una visión integral de las acciones necesarias a implementar para mejorar la cantidad y calidad de su oferta exportable , Conocerán que factores externos e internos influyen en la calidad durante el crecimiento y desarrollo del fruto de café y cacao , así como técnicas modernas de Q - Processing. Todo emarcado bajo un enfoque de cadena de valor.



CLASES EN VIVO

MÓDULO 1

- Cadena de valor del café - cacao importancia y análisis de los diferentes actores que la componen.
 - Estructura de la cadena de valor del café y su importancia de conocerlo.
 - Análisis de los diferentes actores que participan en la cadena de valor del café.
 - El cliente, como eslabón final de la cadena de valor del café versus el productor, como primer eslabón de la cadena (importancia de ambos).

MÓDULO 2

- Gestión de la información del producto y la calidad de la organización.
 - Cifras de nuestras exportaciones a mercados Globales y segmentos del mercado del café y cacao.
 - Información de 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 calidad de la organización y calidad del producto como gestión prioritaria.

MÓDULO 3

- Control biológico de Plagas y enfermedades en el cultivo de café:
 - Enfermedades de suelo, hojas y fruto.
 - Inoculación de hongos antagonistas al suelo, sustrato, utilización de triple cepas (beauveria, isaria, metarhizium).

MÓDULO 4

- Control biológico de Plagas y enfermedades en el cultivo de cacao.
 - Insectos de hoja y fruto.
 - Aplicación estrategias etológicas, uso del trichoderma.
 - Enfundado del fruto.

MÓDULO 5

- Gestión de la calidad y productividad del producto (café y cacao) en la etapa de PRODUCCION en campo.
 - Concepto de calidad física y sensorial.
 - Factores externos que influyen en la calidad del fruto durante su crecimiento y desarrollo en campo.
 - Factores internos (genotipo) que influyen en la calidad del fruto durante su crecimiento y desarrollo en campo.
 - Mejoramiento continuo.
 - Seguridad y Bienestar en el Trabajo.

MÓDULO 6

- Gestión de la calidad y productividad del producto (café y cacao) en la etapa de COSECHA y POST COSECHA.
 - Anatomía del Café, Enfocándonos en la fruta.
 - Clasificación del Método de procesamiento de Café basado en la anatomía de CQI.
 - Biología de la fermentación y Cómo se aplica en el procesamiento del Café.
 - Secado del café, centrándose en el agua de un grano Y Cómo se elimina.

EDGAR QUINTANILLA**Especialista en Agro negocios 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..

LUIS CAMPOS**Especialista en Control Biológico de Plagas y Consultor Agrícola**

30 años de experiencia profesional en el sector agrícola. Amplia experiencia como consultor y asesor técnico a empresas del sector privado, como en la Corporación de Laboratorios BIOplag, donde se desempeña como Fito consultor.

Asesor Técnico en control de plagas y enfermedades, para las Cooperativas Cafetaleras Incahuasi y San Fernando del Distrito de incahuasi. Representante y Fito consultor de la Promotora de Obras Sociales y de Instrucción Popular PROSIP (interpretación y análisis de fertilización de suelos y mapeos de metales pesados como cadmio en suelo, hojas y frutos en cacao). Desde el 2007 a la fecha, se ha desenvuelto como subgerente de Desarrollo Económico,

Supervisor de proyectos de inversión y Consultor en el Gobierno Regional de Cusco, donde formuló y ejecutó el proyecto: "Instalación y Mejoramiento del Servicio de Control para Establecer Áreas de Baja Prevalencia de Moscas de la Fruta en Selva y Ceja de Selva de la Región Cusco"



METODOLOGÍA

- El curso consta de 6 sesiones, con una parte teórica (virtuales) y práctica.
- Las clases se desarrollan en modalidad en vivo (virtuales).
- Los materiales del curso están disponibles de forma digital en nuestra plataforma educativa.
- Se considera 1 o 2 exámenes para aprobar el curso.

CERTIFICACIÓN

A quienes cumplan con los requisitos exigidos en cada módulo se le otorgará el Certificado por el “CURSO CON ESPECIALIZACIÓN EN CADENA DE VALOR DEL CAFÉ Y CACAO”, emitido por la Escuela ELDA.



DOCENTES

Cada uno de los módulos ha sido desarrollado a partir de reconocer las necesidades y retos que posee la industria nacional e internacional, los expertos que dictan cada uno de los módulos cuentan con años de experiencia y amplios conocimientos en sus respectivos procesos, varios de ellos son referentes de la industria en los países que actualmente operan.

CONOCE MÁS DE NUESTRA ESCUELA



WEB LATINOAMÉRICA
elda.com

¿POR QUÉ ESPECIALIZARTE EN ELDA?



Transferimos la experiencia de los docentes en cada clase.



Comparte experiencias especializadas del sector.



Haz crecer tu red de contactos y oportunidades