

ACTIVIDADES FUNDAMENTALES DE LA CARRERA

- Bajo la técnica de grupos de discusión, los docentes tutores responsables de la ejecución del plan de estudios al responder a la pregunta sobre el cual debería ser la entrada para la carrera de técnico universitario de control de calidad determinaron que las competencias mínimas requeridas para el ingreso a la carrera son las siguientes:
- Operaciones básicas de matemáticas (Suma, resta, multiplicación, división, promedio, porcentajes, álgebra elemental).
- Identifica y discrimina los sabores básicos (Amargo, dulce, salado y ácido)
- Identifica y discrimina olores y colores.
- Manejo básico de equipo de computo.
- Saber leer y escribir textos básicos.

TAREAS TÍPICAS QUE REALIZA EL ESTUDIANTE DE ESTA CARRERA

- Marco conceptual ampliado sobre el café, cultivo, post cosecha y control de calidad
- Marco normativo nacional e internacional del control de calidad
- Diferentes certificaciones de café.
- Requisitos de exportación de café.
- Técnicas básicas de recogida de información para la elaboración de diagnósticos en el contexto de la producción, industrialización y comercialización del café.
- Métodos, técnicas, formas y modos didácticos básicos para la facilitación del conocimiento.
- Conocimientos básicos en planin, programación y elaboración de proyectos.
- Marco conceptual relacionado con el funcionamiento de las actividades del mercado nacional e internacional del café
- Técnicas básicas de recogida de información para la elaboración de diagnóstico de deficiencias nutricionales, muestreo del suelo, análisis e interpretación en el contexto de mejorar la nutrición, la producción, productividad y calidad del cultivo del café.
- Técnicas básicas de recogida de información para la elaboración del diagnóstico de las principales plagas y enfermedades que afectan el cultivo y su efecto sobre la producción, productividad y calidad del café y la ejecución de un plan de acción bajo un esquema de Manejo Integrado de Plagas.
- Técnicas básicas para el diseño, establecimiento y manejo del cultivo de acuerdo a las condiciones agroecológicas y varietales bajo el contexto de producción, productividad y calidad del café.
- Procesos del Beneficiado y su relación en el aseguramiento de la calidad del café
- Manejo conceptual de programas para garantizar la calidad e inocuidad del café
- Métodos y Técnicas de muestreo y análisis de café en sus diferentes etapas de procesamiento del benedo.
- Manejo de Subproductos
- Dominio básico conceptual de las operaciones unitarias involucradas en la industrialización del café
- Marco conceptual de los procesos administrativos para la aplicación del mantenimiento industrial en equipos, instalaciones y construcciones
- Dominio básico de la físico-química de los mecanismos involucrados en la optimización del Cultivo del Café

HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS DESEABLES EN LA CARRERA

- Evalúa la intensidad y calidad de los atributos del café, entre ellos: aroma, cuerpo, acidez, sabor y persistencia o gusto final, relacionándolos con la altura sobre el nivel del mar del cultivo, clima, manejo del cafetal especie y variedad botánica, suelo y tipo de proceso.
- Promueve, facilita, y participa en acciones de educación al sector cafetalero (Productor, Técnico, exportador) respetando la diversidad cultural y de producción, brindando asesorías técnicas o involucrándose en la gestión de programas y proyectos.
- Participa de forma proactiva en acciones orientadas al desarrollo integral del sector café en coordinación con equipos multidisciplinares e interinstitucionales, cumpliendo con calidad, responsabilidad y compromiso social las tareas asignadas.

AMBIENTES Y LUGARES DE TRABAJO

- Exportadora de café
- Beneficiado húmedo
- Beneficiado seco
- Laboratorio de análisis de control de calidad de café
- Certificado de fincas
- Tostación
- Extensionistas de zonas.

ASPECTOS CURRICULARES

- Requisitos de Ingreso: Aprobar Prueba de Análisis Sensorial (PAS) según Calendario (para estudiantes de primer ingreso y estudiantes de cambio de carrera)
- Duración de la Carrera: 2 Años
- Grado: Técnico Universitario
- Título a obtener: Técnico Universitario en Control de Calidad del Café
- Posibilidad de trabajo mientras estudia: NO
- Posibilidades de especialización en el país o en el extranjero: Si existen.

DIRECCIÓN

Ciudad Universitaria, Boulevard Suyapa,
Tegucigalpa, M.D.C.

TELÉFONOS PARA MAYOR INFORMACIÓN

(504) 22166100

FACULTAD DE INGENIERÍA



PERFIL DE LA CARRERA

TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CONTROL DE CALIDAD DEL CAFÉ

INTRODUCCIÓN

La Carrera Técnico Universitario en Control de Calidad del Café y el Área de Orientación y Asesoría Académica de la Vicerrectoría de Orientación y Asuntos Estudiantiles (VOAE) ponen a disposición de la comunidad universitaria y nacional el siguiente perfil Profesional de la Carrera de Técnico Universitario en Control de Calidad del Café.

Es un documento que se edita con fines de orientación vocacional y contiene información básica que toda persona interesada en esta carrera debe conocer.

La carrera de Control de Calidad del Café tiene como objetivos: Promover la calidad e imagen del café hondureño a través de la formación integral de profesionales en el análisis sensorial del café, a fin de contribuir en el mejoramiento de la calidad de vida de la familia cafetalera y contribuir al desarrollo del sector cafetalero, mediante la formación integral del personal capacitado que brinde asesoría y socialice sus conocimientos a los actores y actrices de la Cadena agroindustrial del café a fin de garantizar la calidad en sus procesos.



UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE HONDURAS

PRIMER PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
TCM-100	Matemática básica	5	Ninguno
TCC-100	Catación I	4	Ninguno
TCC-101	Manejo Agronómico del Café	4	Ninguno
TCQ-101	Fundamentos de Operaciones químicas	4	TCM-100* es un co-requisito
TCS-110	Introducción a la Computación y Ofimática	4	Ninguno

SEGUNDO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
EG-011	Español	4	Ninguno
FF-101	Filosofía	4	Ninguno

TERCER PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
TCC-200	Beneficiado Húmedo I	5	TCC-101
TCC-201	Catación II	4	TCC-100
TCQ-202	Fundamentos de Procesos Industriales	4	TCQ-101
TCC-202	Certificaciones de café	3	TCC-101
TCC-203	Mercadeo I	2	Ninguno
TIN-101	Inglés técnico I	4	Ninguno

CUARTO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
TCC-300	Catación III	5	TCC-201
TCC-301	Beneficiado Seco I	4	TCQ-101
TCI-302	Gestión de la Calidad	3	TCM-100
TCC-303	Tostación I	4	TCQ-202
TCC-304	Beneficiado Húmedo II	4	TCC-200
TIN-102	Inglés técnico II	3	TIN-101

QUINTO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
SC-101	Sociología	4	Ninguno
HH-101	Historia de Honduras	4	Ninguno

SEXTO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
TCC-501	Beneficio Seco II	4	TCC-301
TCC-502	Mercadeo II	3	TCC-203
TCC-503	Tostación II	4	TCC-303
TCI-504	Administración del Mantenimiento Industrial	3	TCI-302
TOTA U.V 96			

Este plan de estudio es una síntesis informativa, proporcionado por el Coordinador de la Carrera, su versión oficial se encuentra en la Secretaría General" última revisión marzo, 2023