

## 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 actoras de la Cadena agroindustrial del café a fin de garantizar la calidad en sus procesos.



**UNAH-CUROC**  
CENTRO REGIONAL UNIVERSITARIO  
DEL OCCIDENTE

## 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
TOTAL 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, 2022