



UNL

Educación  
Continua

CURSO

MODALIDAD EN LÍNEA

**DEL ÁRBOL A LA TAZA:  
MANEJO PRÁCTICO DE LA COSECHA  
Y POSCOSECHA DEL CAFÉ**

**Semana 1:** Del 02 al 06 de marzo del 2026

Día	Hora	Temática
Lunes 02 de marzo	19H00 a 21H00	<p>Encuadre del taller. Introducción al sistema de producción del café.</p> <p><i>(Importancia económica y social del café, Uso de variades)</i></p> <p><i>Capacitadora: Dr. Max Encalada</i></p>
Martes 03 de marzo	19H00 a 21H00	<p>Fisiología de la maduración y momento óptimo de cosecha.</p> <p><i>(Indicadores visuales y fisiológicos de madurez, uso de herramientas: color, gados brix)</i></p> <p><i>Capacitadora: Dr. Santiago Vásquez</i></p>
Miércoles 04 de marzo	19H00 a 21H00	<p>Cosecha y calidad.</p> <p><i>(Cosecha selectiva vs. cosecha masiva. Rendimientos, costos y efectos en la calidad, prácticas de campo)</i></p>
Jueves 05 de marzo	19H00 a 21H00	<p>Recepción y clasificación del café cereza.</p> <p><i>(Manejo del café cosechado en campo. Flotación, selección y eliminación de defectos. Impacto del manejo inicial en la calidad final)</i></p> <p><i>Capacitador: Ing. Marco Rojas</i></p>



**UNL**

Educación  
Continua

**CURSO**

MODALIDAD EN LÍNEA

**DEL ÁRBOL A LA TAZA:  
MANEJO PRACTICO DE LA COSECHA  
Y POSCOSECHA DEL CAFÉ**

**Procesamiento húmedo y fermentación  
(Sesión 1).**

**Viernes 06 de marzo**

19H00 a  
21H00

*(Etapas del beneficio húmedo. Tipos de fermentación (aeróbica, anaeróbica, controlada. Variables críticas: tiempo, temperatura y pH)*

*Capacitador: Ing. Freddy Tinoco*

**Semana 2: Del 09 al 13 de marzo del 2026**

Día	Hora	Temática
Lunes 09 de marzo	19H00 a 21H00	Procesamiento húmedo y fermentación (Sesión 2)  <i>(Técnicas de lavado y remoción. Fermentación. Riesgos y errores comunes)</i>  <i>Capacitadora: Ing. Freddy Tinoco</i>
Martes 10 de marzo	19H00 a 21H00	Procesamiento húmedo y fermentación (Sesión 3)  <i>(Fermentación riesgos y errores comunes)</i>  <i>Capacitadora: Ing. Freddy Tinoco</i>
Miércoles 11 de marzo	19H00 a 21H00	Calidad física y sensorial del café (Sesión 1)  <i>(Clasificación física del café. Introducción al análisis sensorial (cata). Defectos físicos y sensoriales asociados a mala cosecha/postcosecha.)</i>



**UNL**

Educación  
Continua

1859

**CURSO**

MODALIDAD EN LÍNEA

**DEL ÁRBOL A LA TAZA:  
MANEJO PRACTICO DE LA COSECHA  
Y POSCOSECHA DEL CAFÉ**

Jueves 12 de marzo

19H00 a  
21H00

Calidad física y sensorial del café  
(Sesión 2)

*(Clasificación física del café. Introducción al análisis sensorial (cata). Defectos físicos y sensoriales asociados a mala cosecha/postcosecha.)*

Viernes 13 de marzo

19H00 a  
21H00

Integración del proceso y mejoras prácticas

*(Diseño de un flujo de poscosecha adaptado al productor. Recomendaciones para mejorar eficiencia y calidad.)*

*Capacitador: Ing. Freddy Tinoco*