

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 variedades)</i></p> <p>Capacitadora: Dr. Max Encalada</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>Capacitadora: Dr. Santiago Vásquez</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>Capacitador: Ing. Marco Rojas</p>

Viernes 06 de marzo

19H00 a
21H00

Procesamiento húmedo y fermentación (Sesión 1).

(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> Capacitadora: Ing. Freddy Tinoco
Martes 10 de marzo	19H00 a 21H00	Procesamiento húmedo y fermentación (Sesión 3) <i>(Fermentación riesgos y errores comunes)</i> Capacitadora: Ing. Freddy Tinoco
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>

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