

ACTIVIDADES FUNDAMENTALES DE LA CARRERA

- Dominio de operaciones matemáticas básicas: suma, resta, multiplicación, división, cálculo de promedios, porcentajes y álgebra elemental.
- Capacidad para identificar y diferenciar los sabores básicos: amargo, dulce, salado y ácido.
- Capacidad para identificar y discriminar olores y colores.
- Conocimientos básicos en el uso de equipo de cómputo.
- Habilidad para leer y redactar textos sencillos.
- Como un amplio conocimiento científico y técnico de la calidad del café

TAREAS TÍPICAS QUE REALIZA EL ESTUDIANTE DE ESTA CARRERA

Fundamentos científicos del café:

- Marco conceptual integral sobre el cultivo, fisiología, manejo postcosecha y procesos de control de calidad del café.
- Conocimientos en fisicoquímica aplicados al análisis y optimización del cultivo y calidad del grano.

Normativa y certificación:

- Normativa nacional e internacional relacionada con el control de calidad del café.
- Tipos, criterios y aplicación de certificaciones de calidad (orgánica, comercio justo, sostenible, entre otras).
- Requisitos técnicos y normativos para la exportación del café.

Diagnóstico técnico-productivo:

- Técnicas de recolección y análisis de información para diagnósticos productivos, industriales y comerciales del café.
- Diagnóstico de deficiencias nutricionales: muestreo, análisis e interpretación de suelos para mejorar productividad y calidad.
- Diagnóstico de plagas y enfermedades, con enfoque en su impacto sobre la calidad y productividad, aplicando el manejo integrado de plagas (MIP).
- Técnicas para el diseño, establecimiento y manejo agronómico del cultivo de café, considerando factores agroecológicos y genéticos.

Procesamiento y aseguramiento de calidad:

- Procesos del beneficiado húmedo y seco del café, y su impacto en la calidad final del producto.
- Métodos y técnicas de muestreo, análisis fisicoquímico y sensorial del café en diferentes etapas del procesamiento.
- Gestión de la calidad e inocuidad en la cadena productiva del café: programas y estándares aplicables.
- Manejo técnico de subproductos del café bajo criterios de sostenibilidad.

Industrialización y mantenimiento:

- Operaciones unitarias en la industrialización del café: fundamentos técnicos y aplicación básica.
- Principios de mantenimiento industrial aplicados a equipos e infraestructura del beneficiado.

Gestión y facilitación técnica:

- Herramientas básicas de planificación, programación y formulación de proyectos en el contexto cafetalero.
- Métodos y estrategias didácticas para la facilitación del conocimiento técnico en comunidades cafetaleras.
- Análisis del funcionamiento de los mercados nacional e internacional del café: actores, dinámicas y oportunidades.

HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS DESEABLES EN LA CARRERA

- Evalúa con rigurosidad científica la intensidad y calidad de los atributos sensoriales del café —como aroma, cuerpo, acidez, sabor y persistencia— estableciendo su relación con variables agroecológicas como altitud, clima, manejo agronómico, especie y variedad botánica, tipo de suelo y métodos de procesamiento.
- Promueve, facilita y participa en procesos de formación y capacitación dirigidos al sector cafetalero (productores, técnicos, exportadores), respetando la diversidad cultural, socioeconómica y productiva. Además, brinda asesoría técnica fundamentada y colabora en la gestión e implementación de programas y proyectos orientados a la mejora continua de la calidad del café.
- Se integra de manera activa y propositiva en equipos multidisciplinarios e interinstitucionales, desarrollando acciones estratégicas para el fortalecimiento del sector cafetalero, con un alto nivel de compromiso ético, responsabilidad social y enfoque en la mejora de la calidad, sostenibilidad y competitividad del café hondureño

AMBIENTES Y LUGARES DE TRABAJO

- **Beneficiado húmedo:** Participación en los procesos de despulpado, fermentación, lavado y secado inicial del café, asegurando condiciones óptimas para preservar la calidad del grano.
- **Beneficiado seco:** Control y supervisión de las etapas de trilla, clasificación y almacenamiento, aplicando criterios técnicos de calidad e inocuidad.
- **Laboratorios de análisis de calidad de café:** Evaluación fisicoquímica y sensorial del grano mediante protocolos estandarizados (SCA, ISO, etc.), con el objetivo de certificar la calidad en diferentes etapas de la cadena productiva.
- **Fincas certificadas:** Asistencia técnica en campo, monitoreo de prácticas sostenibles y cumplimiento de normativas para certificaciones internacionales (orgánico, comercio justo, Rainforest Alliance, entre otras).
- **Plantas de tostado y catación:** Participación en el control de tueste, análisis de perfil de taza, desarrollo de sabores y aseguramiento de la calidad del producto final.
- **Programas de extensión cafetalera:** Apoyo y acompañamiento técnico en zonas productoras, promoviendo buenas prácticas agrícolas y de beneficiado, con enfoque en sostenibilidad, productividad y calidad.

ASPECTOS CURRICULARES

- Duración de la carrera: 2 años y 1 periodo académico, equivalente a 7 periodos académicos
- Grado: Tecnólogo
- Título por obtener: Técnico Universitario en Calidad de Café
- Requisitos de graduación: Haber cursado y aprobado todos los espacios de aprendizaje contemplados en el plan de estudios, realizar 400 horas de práctica profesional supervisada y otros que se establecen en la Normas Académicas Universitarias.

DISPONIBLE EN EL CAMPUS

UNAH Campus Copán; UNAH CAMPUS El Paraíso

DIRECCIÓN

Copán, El Paraíso

TELÉFONOS PARA MAYOR INFORMACIÓN

UNAH Campus Copán
(+504) 2662 1461
tucc.copan@unah.edu.hn

UNAH Campus El Paraíso
(+504) 2763-9900
Correo electrónico

FACULTAD DE INGENIERÍA



PERFIL DE LA CARRERA TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CALIDAD DEL CAFÉ

INTRODUCCIÓN

La Carrera Técnico Universitario en 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 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 objetivo principal promover la calidad e imagen del café hondureño mediante la formación integral de profesionales con competencias en análisis sensorial y control de calidad. Busca contribuir al desarrollo del sector cafetalero y al mejoramiento de la calidad de vida de las familias productoras, formando personal capacitado para brindar asesoría técnica y compartir conocimientos con los diversos actores de la cadena agroindustrial del café, garantizando así la calidad en cada uno de sus procesos.



UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE HONDURAS

PRIMER PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
EG-011	Español General	4	Ninguno
MM-100	Introducción a la estadística Social	4	Ninguno
MM-110	Matemática I	5	Ninguno
TCC-041	Introducción a la caficultura	3	Ninguno

SEGUNDO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
TCC-052	Manejo Agronómico del Café	4	TCC-041
MM-111	Geometría y Trigonometría	5	Ninguno
TCC-072	Gestión de la Calidad	4	MM-100
TCC-082	Beneficiado Húmedo	4	TCC-041

TERCER PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
QQ-110	Química General	5	Ninguno
SC-101	Sociología	4	Ninguno
FS-106	Física Básica	5	MM-110; MM-111
TCC-123	Calidad de Café	3	TCC-072; TCC-082
TCC-133	Beneficiado Seco	4	TCC-082

CUARTO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
HH-101	Historia de Honduras	4	Ninguno
TCC-154	Propiedades Físicoquímicas del café	5	QQ-110 ;FS-106
TCC-164	Análisis organoléptico y Sensorial del Café	3	TCC-123 TCC-133
TCC-174	Normativa y Certificaciones de Café	5	TCC-123
TCC-184	Computación	2	Ninguno

QUINTO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
FF-101	Filosofía	4	Ninguno
TCC-205	Taller de Analítica Aplicada al Café	5	TCC-154
TCC-215	Taller de Catación	5	TCC-164
TCC-225	Innovación de Tecnologías en Café	3	TCC-164

SEXTO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
TAC-051	Inglés Técnico	4	Ninguno
TCC-246	Métodos de Investigación Aplicada	5	MM-100
TCC-256	Emprendimientos en Café	4	TCC-225
TCC-266	Taller de Barismo	3	TCC-215

SÉPTIMO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
	Práctica Profesional Supervisada de 400 horas		Haber aprobado todos los espacios de aprendizaje del plan de estudios

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 agosto, 2025