

Técnico Profesional en Procesamiento del Café y el Cacao

SNIES: 116601 - Resolución 000790 del 05 | 02 | 2024

El Técnico Profesional en Procesamiento del Café y Cacao , tendrá una visión global técnica de la caficultura y cacaoicultura y la industria cafetera - cacaoitera; con conocimientos de las cadenas comerciales del café y cacao, desde la siembra, producción, el comercio de grano y subproductos, hasta el mercado de bebidas; por tanto, estará en capacidad de desempeñarse en el apoyo y creación de emprendimientos competitivos, rentables y sostenibles en la cadena de valor del café y el cacao; así mismo será un profesional ético, con habilidades para visualizar oportunidades de negocio mediante el diagnóstico y formulación de planes básicos y técnicos; con conocimiento sobre la calidad del café, cacao y sus derivados.

Duración:
4 semestres

Más información:

606 878 15 00 Ext. 11210

regionalizacion@ucaldas.edu.co

**MÁS
CERCA
DE TU
FUTURO**



**FACULTAD DE
INTELIGENCIA ARTIFICIAL
E INGENIERÍAS**

Técnico Profesional en Procesamiento del Café y el Cacao

- Manejo íntegro de la máquina espresso, para el desarrollo de bebidas especiales a base de café y cacao, la perfilación de materias primas de las dos cadenas productivas, conceptos básicos de catación de café y licores de cacao

Manejo de los residuos agroindustriales obtenidos de los procesos productivos de ambas cadenas productivas

Apoyo técnico y administrativo en las tiendas especializadas de café y cacao

Apoyo técnico en el laboratorio de control de calidad y de análisis de productos terminados

SOYUDE
CALDAS

Conoce más del programa académico
y de #ucaldasEnTuPueblo

CAMPO
OCUPACIONAL

