



<b>POSTGRADO</b>	<b>CAMPUS</b>
<b>INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA SUSTENTABLE</b>	<b>CÓRDOBA</b>
<i>MAESTRIA EN CIENCIAS</i>	

CLAVE DEL CURSO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE CURSO	NÚMERO DE CRÉDITOS	CUATRIMESTRE
IAS-628	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL CAFÉ	TEÓRICO-PRÁCTICO	3	OTOÑO

PROFESOR TITULAR	CLAVE ACADÉMICA	PROFESOR COLABORADOR	CLAVE ACADÉMICA
DR. VICTORINO MORALES RAMOS	X01861		

#### OBJETIVO GENERAL

Brindar al estudiante un panorama integral del estado del arte de la ciencia y tecnología del café, abarcando aspectos del manejo orgánico de plantaciones, de industrialización, comercialización y los servicios relacionados con este producto, de manera que al finalizar el curso el estudiante sea capaz de proponer soluciones creativas e innovadoras a la problemática de la cadena agroalimentaria del café, de manera que se asegure el desarrollo sustentable de la misma.

#### CONTENIDO GENERAL DEL CURSO

1. Introducción a la cadena de valor del café
2. Producción de café orgánico
3. Beneficiado húmedo
4. Beneficiado seco
5. Tostado, molido y empaque
6. Producción de café soluble
7. Barismo
8. Desarrollo e innovación de productos y procesos