

# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE HONDURAS

Centro Universitario Regional de Occidente  
(CUROC)



Paquete de Trabajo 2. Implementación del Marco de Cualificaciones de  
la Educación Superior Centroamericana

MCESCA



# DATOS GENERALES

Universidad: UNAH

Carrera: Tecnólogo en Calidad de Café

Créditos Académicos: 106 (Rango permitido 80-120)

Numero de Espacios de Aprendizaje: 26

Participantes: Subcomisión de Desarrollo Curricular de CUROC y Ciudad Universitaria, Dirección Académica de Formación Tecnológica

# Actividades relevantes realizadas

- Jornadas de levantamiento de información con sector empleador, organizaciones cafetaleras, estudiantes preuniversitarios y docentes.
- Presentación de resultados de investigación
- Talleres de diseño curricular
  - Identificación del perfil profesional (funciones, actividades, conocimientos, habilidades, destrezas)
  - Llenado de matrices de acuerdo a los descriptores del MCESCA
  - Competencias Generales
  - Competencias Específicas
  - Identificación de perfil del egresado
  - Identificación de malla curricular
  - Mapeo de competencias

# Resultados del Proyecto

## R1. Identificación de las necesidades de formación, para el técnico en calidad de café, mediante el Diagnóstico

### *Necesidades Normativas, Sentidas, expresadas o demandadas, comparativas y/o prospectivas*

#### Opiniones de los estudiantes.

- Más horas de práctica sobre todo en Catación.
- Recibir tostación I en el I período.
- Participar en congresos y seminarios
- Más tiempo que una sola semana presencial al mes
- Buscar aplicación de las asignaturas impartidas por profesionales de la UNAH hacia la caficultura, especialmente gestión de Calidad y Ofimática
- Creación de bolsa de trabajo para graduados
- Atención efectiva de los problemas de los estudiantes
- Pedagogía en la transmisión de conocimientos

#### Opiniones de los docentes.

- Tostación I debería impartirse en el I año para que los estudiantes puedan realizar su práctica en las exportadoras con el conocimiento necesario y en el período entre el I y II año.
- Considerar la investigación en el mundo del café
- Adquirir más equipo de laboratorio para mejorar la disponibilidad mismo a los estudiantes
- Evaluación del desempleo docente en cada período
- Cursos de pedagogía universitaria para todo docente cada 2 o 3 años.
- Fortalezas detectadas: emprendedurismo, trabajo en equipo, humanismo, perseverancia.
- Debilidades detectadas: actualización de manejo agronómico, sintetizar la clase de Mercadeo, incorporar temas de legislación, reforzar la parte de práctica de clases como Catación y Beneficiado temas de preparación de café para exportación.
- Oportunidades de mejora: supervisión de representantes de la UNAH durante la práctica profesional: abrir la carrera como licenciatura o ingeniería; dar a conocer los sílabos al inicio al inicio de cada período; aplicar Gestión de Calidad a la Caficultura.

## Opiniones de los empleadores

- Los graduados demuestran, orden, disciplina, responsabilidad, entusiasmo, deseo de superación, compañerismo.
- Los graduados tienen debilidades en conocimientos de manejo de cafés especiales, inglés, computación y manejo estadístico de datos. Licencia de conducir. Falta de experiencia en preparación y comercialización.
- Sugieren aumento de horas de práctica en análisis sensorial y mayor cantidad de graduados.
- Todos los grupos encuestados demostraron que esta carrera es muy pertinente.
- Saber leer análisis de tendencias, vienen en inglés, programas estadísticos para hacer modelaciones.
- Trazabilidad (identificar el error en calidad, y saber de dónde proviene ese error en manejo agronómico)
- Administración de fincas
- Inglés técnico
- Certificaciones de café y sus normativas
- Administración y contabilidad
- Genética, fisiología vegetal, suelos
- Conocimiento básico de matemática aplicada.
- Estadísticas
- Capacidad de análisis en el seguimiento a controles implementados
- Inglés técnico avanzado
- Computación

## **Funciones**

- Manejo del beneficiado húmedo /seco/Catación del café/ del personal en planta
- Jefe de control de calidad en planta de proceso
- Gestión de proceso industriales
- Extensión con proveedores
- Pronósticos de cosecha
- Encargado de exportaciones y mercadeo
- Encargado de planta procesadora
- “Un buen técnico puede ser incluso gerente, debe ser un conocimiento integral ya que en las organizaciones pequeñas las necesidades va no solo a nivel técnico si no también administrativo”.
- Catador
- Capacitador
- Promotor de calidad
- Jefe de depto. De control de calidad

## **Consideraciones de Contratación**

- 100% contratación
- Puestos laborales identificados 28 de los encuestados.
- Empresas grandes debería tener empleado permanente debido a que procesar café todo el año
- Empresas medianas solamente en época de procesamiento
- Las cooperativas pequeñas estarían dispuestos a contratar un técnico entre varias
- Rango salarial 10000- 20000

R2. MATRIZ DESCRIPTORES MCESCA PARA EL TECNOLOGO EN CALIDAD DE CAFÉ

DESCRIPTOR	Saber (Conocimientos)	Saber hacer (habilidades)	Poder hacer (Aptitudes)	Querer hacer (Actitudes)
Saberes disciplinarios y profesionales	<p><b>Procesamiento agroindustrial</b> <b>Beneficiado húmedo/ seco</b> <b>Matemática</b>, despeje de ecuaciones, estadística descriptiva, análisis <b>estadístico</b> e inferencial. Fundamentos de <b>Física</b>, transferencia de calor en <b>secado y tostado</b>, balance fundamentales de materia y energía</p> <p><b>Química</b> agrícola, <b>fermentación</b> anaerobia de subproductos. <b>Bioquímica</b></p>	<p>Gestión de la calidad total Interpretación de análisis de laboratorio físico, químico y biológico Investigación aplicada Conocimiento en la cadena de valor Monitoreo de fincas Tostado Trillado Catación Clasificación de café Secado Identifica maquinaria Interpretación de datos Maquilado para exportación</p>	<p>Brindar asesorías Sistemas de trazabilidad Tostaduría</p>	<p>Garante del mejor café del mundo Integro en la aplicación de normativas nacionales e internacionales de calidad Ético en los resultados de sus procesos Posicionamiento de marca “café de Honduras” Integrar equipos de trabajo multidisciplinarios efectivos Científico Curioso, Autodidacta, Comprometido , Mejoramiento de calidad, Agente de cambio, Proactivo, Emprendedor</p>
Aplicación de Conocimientos, análisis de información y resolución de problemas e innovación	<p>Introducción a la caficultura Manejo post cosecha Clasificación de café para beneficiado Identificación de maquinaria para beneficiado Diferenciación de café por tamaño Trillado de café Beneficiado seco Tostaduría de café Análisis sensorial y organoléptico Certificación Denominación de origen y marcas colectivas</p> <p>Técnicas de desarrollo de nuevos productos Técnicas de preparación de cafés Métodos estadístico de control de calidad Técnicas de análisis Metodologías de resolución de problemas</p>	<p>Catacion para identificar perfil de taza Barismo</p> <p>Aplicar normativas nacionales e internacionales de calidad Plan de gestión de mejora en calidad Investigación para la innovación de productos y servicios Gestión de la cadena de valor</p>	<p>Brindar asesorías en el procesamiento agroindustrial Análisis físico químicos y sensoriales Rondas de catación Resolver problemas de calidad en líneas de producción Aplicar normativas de calidad Generación de reportes Interpretar y analizar datos estadísticos Comprender tendencias de demanda, precio y consumo.</p>	<p>Ingenioso Observador Acucioso Resolución de problemas</p>

DESCRIPTOR	Saber (Conocimientos)	Saber hacer (habilidades)	Poder hacer (Aptitudes)	Querer hacer (Actitudes)
Autonomía con responsabilidad personal, profesional y social	Criterios para la resolución de problemas Gerencia de proyectos Algoritmos	Cumplimiento de las normativas Validación del plan de mejora en calidad Identificación de oportunidades de innovación Agente de cambio en la cadena de valor	Manejar personal Iniciativa y liderazgo en los procesos de calidad Mejorar la calidad de procesos y productos Tomar decisiones para corrección de fallas	Ética en procesos Perseverancia Iniciativa Puntualidad Iniciativa Liderazgo Compromiso
Comunicación	Redacción Análisis Síntesis Vocabulario idioma	Utilizar medios efectivos de comunicacion Explicar causa y efecto del resultado Promotor de la innovación Difunde el conocimiento a lo largo de la cadena de valor	Difusión de información relevante Procesar información Manejar lenguaje técnico apropiado	Respeto Tolerancia Negociación Trabajo en equipo Iniciativa perseverancia
Interacción profesional, cultura social	Ética Cultura general Civismo	Abordar equipos de trabajo multidisciplinarios Asistir a los procesos de toma de decisiones gerenciales Acopio de necesidades de innovación Aboga para el bienestar de la cadena de valor	Relaciones interdisciplinarias Mostrar apego a la calidad del café hondureño	Trabajo en equipo Honestidad



### R3. ÁMBITOS DE ACCIÓN DE LA CARRERA



Procesamiento  
Agroindustrial



Aseguramiento  
de la Calidad



Gestión de la  
Cadena



Innovación de  
Productos y  
Servicios

### R4. IDENTIFICACION DE LAS COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Funciones específicas profesionales	Métodos, estrategias, medios	Leyes, normativa, procedimientos a cumplir	Finalidad y aporte de la competencia
Procesamiento agroindustrial, identificar, analizar, ejecutar, monitorear, coordinar, formular, resolver, validar	BPM, manuales, POEs	Normas nacionales e internacionales,	Mantener competitividad del café
Aseguramiento de Calidad Garantizar, aplicar, asegurar, cumplir	Escala SCAA para cafés especiales, cultura de calidad, herramientas de control de calidad, protocolos de evaluación	normas de café de Honduras, normas de certificaciones internacionales	Potencializar la calidad del café Garantizar la sostenibilidad de la calidad
Gestión de la cadena Promover, gestionar, participar, comunicar, difundir	Identificar e influir en actores claves de la cadena a nivel nacional e internacional,	Ley de comercialización de café Política cafetalera	Fortalecimiento de la cadena de la cadena de valor de café Alcanzar nuevos mercados
Innovación de Productos y servicios Crear, investigar, innovar, desarrollar, identificar, liderar, emprender	Métodos estadísticos/ investigativas, exponerse a ambientes de nuevas ideas, benchmarking, estudios de mercado	Imagen corporativa	Diversificación de productos y subproductos y marcas

## R5. REDACCIÓN DE LAS COMPETENCIAS ESPECÍFICAS



## **R6. COMPETENCIAS GENERALES DE LA CARRERA**

1. Capacidad de aprender de manera permanente y autónoma.
2. Capacidad de análisis y síntesis
3. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica y de generar conocimiento a partir de reflexionar sobre la práctica.
4. Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.
5. Trabajo con ética, calidad y pertinencia.
6. Habilidad de gestión del conocimiento, la información y las tecnologías para contribuir a la solución de problemas y atención de necesidades de diferentes niveles de complejidad.
7. Trabajo en colectivo
8. Capacidad para organizar y planificar
9. Resolución de problemas complejos y manejo de conflictos.

## **R7. COMPETENCIAS TRANSVERSALES**

1. Gestión de la calidad
2. Sostenibilidad
3. Emprendedurismo
4. Innovación

## R8. MALLA CURRICULAR

**Tabla 5. Espacios de Aprendizaje obligatorios**

N°	Código	Nombre del Espacio de Aprendizaje	C.A.	Requisitos
1	EG-011	Español General	4	Ninguno
2	MM-100	Introducción a la estadística Social	4	Ninguno
3	MM-110	Matemática I	5	Ninguno
4	TCC-041	Introducción a la caficultura	3	Ninguno
5	TCC-052	Manejo Agronómico del Café	4	TCC-041
6	MM-111	Geometría y Trigonometría	5	Ninguno
7	TCC-072	Gestión de la Calidad	4	MM-100
8	TCC-082	Beneficiado Húmedo	4	TCC-041
9	QQ-110	Química General	5	Ninguno
10	SC-101	Sociología	4	Ninguno
11	FS-106	Física Básica	5	MM-110, MM-111
12	TCC-123	Calidad de Café	3	TCC-072, TCC-082
13	TCC-133	Beneficiado Seco	4	TCC-082
14	HH-101	Historia de Honduras	4	Ninguno
15	TCC-154	Propiedades Fisicoquímicas del café	5	QQ-110, FS-106
16	TCC-164	Análisis organoléptico y Sensorial del Café	3	TCC-123, TCC-133
17	TCC-174	Normativa y Certificaciones de Café	5	TCC-123
18	TCC-184	Computación	2	Ninguno
19	FF-101	Filosofía	4	Ninguno
20	TCC-205	Taller de Analítica Aplicada al Café	5	TCC-154
21	TCC-215	Taller de Catación	5	TCC-164
22	TCC-225	Innovación de Tecnologías en Café	3	TCC-164
23	TAC-051	Inglés Técnico	4	Ninguno
24	TCC-246	Métodos de Investigación Aplicada	5	MM-100
25	TCC-256	Emprendimientos en Café	4	TCC-123, TCC-225
26	TCC-266	Taller de Barismo	3	TCC-215
<b>Total Créditos Académicos</b>			<b>106</b>	

**Tabla 6. Espacios de Aprendizaje de Formación General**

N°	Código	Nombre del Espacio de Aprendizaje	C.A.
1	EG-011	Español General	4
2	FF-101	Filosofía	4
3	SC-101	Sociología	4
4	HH-101	Historia de Honduras	4
<b>Total Créditos Académicos</b>			<b>16</b>

**Tabla 7. Espacios de Aprendizaje de Formación Específica**

N°	Código	Nombre del Espacio de Aprendizaje	C.A.	Requisitos
1	MM-100	Introducción a la estadística Social	4	Ninguno
2	MM-110	Matemática I	5	Ninguno
3	QQ-110	Química General	5	Ninguno
4	MM-111	Geometría y Trigonometría	5	Ninguno
5	FS-106	Física Básica	5	MM-110, MM-111
<b>Total Créditos Académicos</b>			<b>24</b>	

**Tabla 8. Espacios de aprendizaje de Formación Científica Profesionalizante**

N°	Código	Nombre del Espacio de Aprendizaje	C.A.	Requisitos
1	TCC-041	Introducción a la caficultura	3	Ninguno
2	TCC-052	Manejo Agronómico del Café	4	TCC-041
3	TCC-072	Gestión de la Calidad	4	MM-100
4	TCC-082	Beneficiado Húmedo	4	TCC-041
5	TCC-123	Calidad de Café	3	TCC-072, TCC-082
6	TCC-133	Beneficiado Seco	4	TCC-082
7	TCC-154	Propiedades Fisicoquímicas del café	5	QQ-110, FS-106
8	TCC-164	Análisis organoléptico y Sensorial del Café	3	TCC-123, TCC-133
9	TCC-174	Normativa y Certificaciones de Café	5	TCC-123
10	TCC-184	Computación	2	Ninguno
11	TCC-205	Taller de Analítica Aplicada al Café	5	TCC-154
12	TCC-215	Taller de Catación	5	TCC-164
13	TCC-225	Innovación de Tecnologías en Café	3	TCC-164
14	TAC-051	Inglés Técnico	4	Ninguno
15	TCC-246	Métodos de Investigación Aplicada	5	MM-100
16	TCC-256	Emprendimientos en Café	4	TCC-123, TCC-225
17	TCC-266	Taller de Barismo	3	TCC-215
<b>Total Créditos Académicos</b>			<b>66</b>	

## TCC-215 Taller de Catación

Competencia Específica	Subcompetencia	Logro de Aprendizaje
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifica, analiza y ejecuta puntos críticos de control para la implementación de BPA y BPM a fin de mantener la competitividad del café de Honduras.</li> <li>2. Garantiza la sostenibilidad de la calidad del café haciendo uso de protocolos y herramientas de evaluación, aplicando las normas del café de Honduras y certificaciones internacionales para obtener un producto diferenciado en el mercado mundial.</li> <li>3. Promueve y gestiona la integración transversal de la cadena de valor del café, implementando la política cafetalera y la normativa vigente para mantener el café de Honduras posicionado en el mercado internacional.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce e identifica los diferentes perfiles de taza de los cafés de Honduras.</li> <li>• Comprende y aplica los formatos SCAA para la evaluación de cafés.</li> <li>• Identifica la diferencia entre el café convencional y los cafés especiales.</li> <li>• Desarrolla y organiza las sesiones de Catación de café utilizando los protocolos y estándares de la SCAA.</li> <li>• Aplica los conocimientos de análisis organoléptico y sensorial de café a través de la Catación de café.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepara y desarrolla una sesión de catación de café utilizando los protocolos y estándares SCAA, distinguiendo la diferencia entre café convencional y café especial, identificando los perfiles de taza del café de Honduras</li> </ul>

Competencia Específica	Subcompetencia	Logro de Aprendizaje
<p>1.. Garantiza la sostenibilidad del café haciendo uso de protocolos y herramientas de evaluación, aplicando las normas del café de Honduras y certificaciones internacionales para obtener un producto diferenciado en el mercado mundial.</p> <p>2.Promueve y gestiona la integración transversal de la cadena de valor de café, implementando la política cafetalera y la normativa vigente para mantener el café de Honduras posicionado en el mercado internacional.</p> <p>3.Colabora con el desarrollo e innovación de productos y servicios de la caficultura, mediante la investigación para la diversificación de nuevos mercados.</p>	<p><b>Emprendimientos en café</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visualizar oportunidades de negocios en los entornos del sector del café.</li> <li>• Poseer el conocimiento necesario para la educación y desarrollo de proyectos de nuevos negocios, integrando equipos para la proyección de la empresa en nuevas unidades de negocio.</li> <li>• Aprender a activar fuentes de financiamiento para nuevos proyectos, de nivel privado y estatal.</li> <li>• Practicar en el acceso a diferentes oportunidades y nichos de negocios, aplicando herramientas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formula una idea de negocio en el sector cafetalero capaz de aplicarla en un plazo de tiempo breve.</li> <li>• Establece un modelo de negocio coherente bajo el modelo canvas identificando el sector en el que incursionar dentro del rubro cafetalero.</li> </ul>



**Tabla 9. Distribución de Espacios de aprendizaje por período académico**

I AÑO					
I PERIODO ACADÉMICO					
Código	Nombre del Espacio de Aprendizaje	C.A.	C.T.	C.P.	Requisitos
EG-011	Español General	4	4	0	Ninguno
MM-100	Introducción a la estadística Social	4	4	0	Ninguno
MM-110	Matemática I	5	5	0	Ninguno
TCC-041	Introducción a la caficultura	3	2	1	Ninguno
Total Créditos Académicos		16	15	1	
II PERIODO ACADÉMICO					
Código	Nombre del Espacio de Aprendizaje	C.A.	C.T.	C.P.	Requisitos
TCC-052	Manejo Agronómico del Café	4	2	2	TCC-041
MM-111	Geometría y Trigonometría	5	5	0	Ninguno
TCC-072	Gestión de la Calidad	4	4	0	MM-100
TCC-082	Beneficiado Húmedo	4	2	2	TCC-041
Total Créditos Académicos		17	13	4	
III PERIODO ACADÉMICO					
Código	Nombre del Espacio de Aprendizaje	C.A.	C.T.	C.P.	Requisitos
QQ-110	Química General	5	4	1	Ninguno
SC-101	Sociología	4	4	0	Ninguno
FS-106	Física Básica	5	4	1	MM-110, MM-111
TCC-123	Calidad de Café	3	3	0	TCC-072, TCC-082
TCC-133	Beneficiado Seco	4	2	2	TCC-082
Total Créditos Académicos		21	17	4	
IV PERIODO ACADÉMICO					
Código	Nombre del Espacio de Aprendizaje	C.A.	C.T.	C.P.	Requisitos
HH-101	Historia de Honduras	4	4	0	Ninguno
TCC-154	Propiedades Fisicoquímicas del café	5	4	1	QQ-110, FS-106
TCC-164	Análisis organoléptico y Sensorial del Café	3	2	1	TCC-123, TCC-133
TCC-174	Normativa y Certificaciones de Café	5	4	1	TCC-123
TCC-184	Computación	2	1	1	Ninguno
Total Créditos Académicos		19	16	3	
V PERIODO ACADÉMICO					
Código	Nombre del Espacio de Aprendizaje	C.A.	C.T.	C.P.	Requisitos
FF-101	Filosofía	4	4	0	Ninguno
TCC-205	Taller de Analítica Aplicada al Café	5	3	2	TCC-154
TCC-215	Taller de Catación	5	0	5	TCC-164
TCC-225	Innovación de Tecnologías en Café	3	2	1	TCC-164
Total Créditos Académicos		17	9	8	
VI PERIODO ACADÉMICO					
Código	Nombre del Espacio de Aprendizaje	C.A.	C.T.	C.P.	Requisitos
TAC-051	Inglés Técnico	4	3	1	Ninguno
TCC-246	Métodos de Investigación Aplicada	5	2	3	MM-100
TCC-256	Emprendimientos en Café	4	4	0	TCC-123, TCC-225
TCC-266	Taller de Barismo	3	1	2	TCC-215
Total Créditos Académicos		16	10	6	

**Tabla 10. Análisis de tiempos necesarios para el desarrollo de los períodos académicos**

I PERIODO ACADÉMICO 16 Créditos Académicos	Créditos Académicos		Por semana		Por período (15 semanas)
	Créditos Teóricos	15	Horas frente al docente	15	225
			Horas de trabajo independiente	30	450
	Créditos Prácticos	1	Trabajo de campo, laboratorio, taller	3	45
	Horas en una semana			48	720
Horas diarias requeridas (por 5 días)				9.6	
II PERIODO ACADÉMICO 17 Créditos Académicos	Créditos Académicos		Por semana		Por período (15 semanas)
	Créditos Teóricos	13	Horas frente al docente	13	195
			Horas de trabajo independiente	26	390
	Créditos Prácticos	4	Trabajo de campo, laboratorio, taller	12	180
	Horas en una semana			51	765
Horas diarias requeridas (por 5 días)				10.2	
III PERIODO ACADÉMICO 21 Créditos Académicos	Créditos Académicos		Por semana		Por período (15 semanas)
	Créditos Teóricos	17	Horas frente al docente	17	255
			Horas de trabajo independiente	34	510
	Créditos Prácticos	4	Trabajo de campo, laboratorio, taller	12	180
	Horas en una semana			63	945
Horas diarias requeridas (por 5 días)				12.6	
IV PERIODO ACADÉMICO 19 Créditos Académicos	Créditos Académicos		Por semana		Por período (15 semanas)
	Créditos Teóricos	16	Horas frente al docente	16	240
			Horas de trabajo independiente	32	480
	Créditos Prácticos	3	Trabajo de campo, laboratorio, taller	9	135
	Horas en una semana			57	855
Horas diarias requeridas (por 5 días)				11.4	

## Saberes disciplinarios y profesionales

Descriptores MCESCA para las Prelicenciaturas	Definición de descriptores y aplicación al Tecnólogo en Calidad de Café
<p>Comprende conocimientos de disciplinas que fundamentan principios conceptuales, metodológicos el campo técnico y profesional.</p> <p>Domina las tecnologías y herramientas propias de su campo técnico profesional.</p> <p>Maneja herramientas metodológicas para la mejora e innovación de los procesos y resultados propios de su campo técnico profesional.</p>	<p>Conoce y comprende las características fisicoquímicas del café y su cadena de valor: cosecha, postcosecha, beneficiado húmedo/ seco, fermentación anaerobia de subproductos, tostado, trillado, Catación, clasificación de café (tipos, sabores, elaboración y preparación), secado, identificación de maquinaria, maquilado para exportación, sistemas de trazabilidad, gestión de la calidad total, monitoreo de fincas, emprendimiento e innovación en café.</p> <p>Conoce fundamentos de matemática, específicamente el despeje de ecuaciones, estadística descriptiva, análisis estadístico e inferencial; de física, transferencia de calor en secado y tostado, balance fundamentales de materia y energía; de química y de investigación. Conocimientos sobre el procesamiento agroindustrial en general, lo cual le servirá como fundamento científico para comprender la aplicación profesional.</p>



# DEFINICIÓN DE DESCRIPTORES Y APLICACIÓN AL TECNÓLOGO EN CALIDAD DE CAFÉ

## Descriptor 2

Aplicación de conocimientos, análisis de información y resolución de problemas e innovación

Descriptores MCESCA para las Prelicenciaturas	Definición de descriptores y aplicación al Tecnólogo en Calidad de Café
<p>Aplica herramientas metodológicas y estrategias para mantenerse actualizado sobre los avances propios de su campo técnico profesional en el ámbito laboral.</p> <p>Aplica procedimientos y normativas para identificar y resolver problemas de su ámbito laboral con base en los protocolos de su campo técnico profesional y hace las adecuaciones pertinentes.</p> <p>Demuestra destreza y habilidad para ejecutar de forma eficiente las tareas propias de su campo técnico profesional.</p> <p>Toma decisiones con base en datos e información pertinente válida y confiable.</p> <p>Sistematiza buenas prácticas para obtener insumos que sirvan de base para la generación y mejora de los protocolos y el desempeño técnico profesional.</p>	<p>Gestiona la cadena de valor, realizando manejo postcosecha, incluyendo la clasificación del café para beneficiado húmedo y seco, dependiendo de tipo, sabor, elaboración y preparación. Para lo anterior el profesional realizará análisis físico, químico, organoléptico y sensorial. Realiza el trillado y tostado del café. Muestra destreza en la preparación de cafés, aplicando protocolos de certificación de café, manuales de la denominación de origen y marcas colectivas y las normativas nacionales e internacionales de calidad.</p> <p>Utiliza maquinaria para el procesamiento de café, así como equipo para su preparación.</p> <p>Muestra habilidad para desarrollar planes de mejoramiento de la calidad, realizando investigación para la innovación y desarrollo de productos y servicios, aplicando métodos de interpretación y análisis estadísticos, así como metodologías en resolución de problemas de calidad en líneas de producción.</p> <p>Brinda asesorías sobre temas de caficultura a productores, para mejorar la calidad del mismo, y con ello incrementar la competitividad del grano aromático de Honduras, teniendo en cuenta las tendencias de demanda, precio y consumo.</p>



# DEFINICIÓN DE DESCRIPTORES Y APLICACIÓN AL TECNÓLOGO EN CALIDAD DE CAFÉ

## Descriptor 3

**Autonomía con responsabilidad personal,  
profesional y social**

Descriptores MCESCA para las Prelicenciaturas	Definición de descriptores y aplicación al Tecnólogo en Calidad de Café
<p>Resuelve problemas con autonomía y responsabilidad tomando en consideración las consecuencias de sus decisiones en los aspectos relacionados con el problema. Demuestra capacidad para resolver problemas de forma responsable, creativa, innovadora con liderazgo tomando como referencias las normativas legales y éticas de su campo técnico profesional.</p> <p>Desarrolla emprendimiento de su área técnico profesional con criterios de pertinencia, calidad e innovación.</p> <p>Asume compromiso con su aprendizaje permanente.</p> <p>Identifica oportunidades u opciones de formación profesional posterior.</p> <p>Muestra respeto hacia la diversidad cultural, étnica, de género, social y ambiental.</p> <p>Reflexiona sobre su desempeño laboral con base en los referentes de calidad de su campo técnico profesional para la mejora continua.</p>	<p>Realiza su trabajo de manera responsable y organizada, es reconocido como un agente de cambio en la cadena de valor de café, mostrando iniciativa y liderazgo para mejorar la calidad tanto en el procesamiento como en la preparación de cafés.</p> <p>Aplica la normativa nacional e internacional con responsabilidad. Trabaja en equipo, y es capaz de manejar personal técnico bajo su cargo, y también informar sus acciones a mandos superiores.</p> <p>Identifica oportunidades de innovación y cuenta con criterio y perseverancia para la toma de decisiones en la corrección de fallas.</p> <p>Adopta los conocimientos y destrezas adquiridas de la cadena de valor del café para emprender negocios innovadores fomentando la cultura del consumo de café en Honduras.</p>

DEFINICIÓN DE DESCRIPTORES Y  
APLICACIÓN AL TECNÓLOGO EN CALIDAD  
DE CAFÉ

**Descriptor 4**  
Comunicación



Descriptores MCESCA para las Prelicenciaturas	Definición de descriptores y aplicación al Tecnólogo en Calidad de Café
<p>Domina la comunicación oral y escrita propia de su campo técnico profesional.</p> <p>Se comunica de forma pertinente y propositiva con los diferentes actores, equipos de trabajo y beneficiarios del servicio y de las acciones profesionales.</p> <p>Manejo de una lengua extranjera a nivel técnico del campo laboral.</p>	<p>Habilidad para redactar informes, cumplimentación de hojas de registro, evaluación, verificación y control. Comunicación efectiva, utilizando lenguaje científico y técnico del área de la caficultura, tanto a mandos superiores como a personal bajo su cargo o equipos de trabajo.</p> <p>Destreza en facilitar conocimientos a productores de café.</p>

DEFINICIÓN DE DESCRIPTORES Y  
APLICACIÓN AL TECNÓLOGO EN CALIDAD  
DE CAFÉ

Descriptor 5

Interacción Profesional, cultural y  
social

Descriptores MCESCA para las Prelicenciaturas	Definición de descriptores y aplicación al Tecnólogo en Calidad de Café
Interactúa en los campos técnico profesional, cultural y social, de manera ética, con valores y responsabilidad. Identifica el nivel de responsabilidad de su participación o de su acción profesional y las relaciones con los otros actores o equipos de trabajos interdisciplinarios con respeto a la persona humana o derechos humanos. Incorpora los aspectos sociales y culturales en su práctica técnica profesional y respeta la diversidad en todas sus manifestaciones y contribuye al bien común.	Trabaja en equipos multidisciplinarios y productores de café, mostrando responsabilidad por la mejora continua en la calidad del café hondureño. Toma en cuenta la participación de los actores de la cadena de valor del café para la toma de decisiones con ética y responsabilidad.

