

Tiene el agrado de invitarte al curso



## Profesional nivel 2

Certificado por:

**Q**Processing



Del 18 al 23  
de Noviembre del  
2019

Centro de Investigación y  
Capacitación "Dr. Jesus Aguilar Paz"  
La Fe, Ilama, Santa Bárbara, Honduras

---

A cargo del  
instructor líder de  
Procesos Q

**Hernando  
Tapasco**

Precio del  
curso

**US \$.  
2,000.00**  
Cupo  
limitado

Para su información

**Francisco A Oseguera**  
Coordinador Beneficiado IHCAFE

foseguera@ihcafe.hn  
qprocessinghonduras@gmail.com

---

## ¿Qué es la certificación Q-Processing?

En 2017, CQI lanzó un programa de certificación dirigido a profesionales del café, llamado Programa **Q Processing**, a través del cual se certifica a los profesionales que demuestren que poseen las competencias requeridas para asegurar la calidad en los procesos de beneficiado del café.

El programa comprende tres niveles: Generalista, Profesional y Experto. En esta oportunidad para Honduras, IHCAFE, en alianza con CQI, implementará el “Nivel 2 – Profesional” de este innovador programa, mediante un enfoque altamente científico y técnico, los conocimientos clave sobre las buenas prácticas de procesamiento de café de calidad y la normalización de los procedimientos que promuevan la competitividad y fortalezcan los procesos de trazabilidad y reduzcan los riesgos.

A los participantes de este programa, que demuestren poseer los conocimientos requeridos, se les otorgará un certificado que los acredita con las competencias y especialización requeridas en el procesamiento del café post-cosecha.

### Dirigido a:

Profesionales con experiencia en café y más específicamente a técnicos, administradores/operadores de beneficios de café, gerentes de empresas cafetaleras que tengan una conexión directa con la producción y principalmente con el procesamiento del café.

### Metodología:

- Prácticas y evaluaciones de campo en áreas de producción de café durante la recolección
- Prácticas y evaluaciones en medición y procesos en instalaciones de un beneficio húmedo
- Charlas teóricas y prácticas de análisis sensorial (cata)

### Requisitos de participación:

Enviar vía correo electrónico, un resumen de 1 página, que describa su experiencia y vinculación con el procesamiento de cafés especiales.