

## **V.- ESTRUCTURA DEL PLAN**

### **1. OBJETIVOS GENERALES**

- Promover la calidad e imagen del café hondureño a través de la formación integral de profesionales en el área de análisis sensorial de café, a fin de contribuir en el mejoramiento de la calidad de vida de la familia cafetalera.
- Contribuir al desarrollo del sector cafetalero, mediante la formación integral del personal capacitado que brinde asesoría y socialice sus conocimientos a los actores y actoras de la Cadena Agroindustrial del Café a fin de garantizar la calidad en sus procesos.

### **2. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

Formar profesionales altamente preparados para:

- Reconocer los diferentes tipos de café que produce Honduras
- Identificar los daños de taza que se producen en el café a fin de enmendar los procesos donde éstos se originan.
- Crear condiciones para una permanente autoformación que permitan a los participantes de la carrera el desarrollo de habilidades y destrezas en el marco del aprender haciendo
- Reconocer las preparaciones de los cafés para su correcta clasificación.
- Reconocer el comportamiento de los mercados del café en sus diferentes ámbitos.
- Identificar perfiles de sabor de los importadores de tal forma que favorezca la preferencia del café hondureño.

### **3. ASIGNATURAS OBLIGATORIAS**

Todas las asignaturas planteadas en este plan de estudios son de carácter obligatorio y deberán ser cursadas por los estudiantes como se establece en el flujograma de la carrera.

#### 4. ASIGNATURAS DE FORMACIÓN GENERAL

Las asignaturas establecidas en el plan que corresponden a las generales son: español, Filosofía, Sociología e Historia de Honduras

	<b>Código</b>	<b>Asignatura</b>	<b>U.V.</b>	<b>Requisitos</b>	<b>Depto. Responsable</b>
1	EG 011	Español	4	Ninguno	Letras
2	FF 101	Filosofía	4	Ninguno	Filosofía
3	SC 101	Sociología	4	Ninguno	Ciencias Sociales
4	HH 101	Historia de Honduras	4	Ninguno	Ciencias Sociales-

#### 5. ASIGNATURAS DE FORMACIÓN ESPECÍFICA

Las asignaturas que contempla el plan que son de formación profesionalizante o específica son; Matemática básica Catación I, II y III, Manejo Agronómico del Café, Fundamentos de Operaciones químicas, Fundamentos de Computación y Ofimática, Ingles Técnico I y II, Beneficiado Húmedo I y II, Fundamentos de Procesos Industriales, Certificaciones de café, Beneficiado Seco I y II, Gestión de la Calidad, Mercadeo I y II, Tostación I y II, Admón. del Mantenimiento Industrial

<b>ASIGNATURAS DE FORMACION ESPECIFICA</b>					
	<b>Código</b>	<b>Asignatura</b>	<b>U.V.</b>	<b>Requisitos</b>	<b>Depto. Responsable</b>
5	TCM 100	Matemática básica	5	Ninguno	Matemáticas
6	TCC 100	Catación I	4	Ninguno	Fac. Ingeniería – IHCAFE
7	TCC 101	Manejo Agronómico del Café	4	Ninguno	Fac. Ingeniería – IHCAFE
8	TCQ101	Fundamentos de Operaciones químicas	4	TCM 100	Fac. Ingeniería- Ingeniería Química
9	TCS 110	Fundamentos de Computación y Ofimática	4	Ninguno	Fac. Ingeniería- Ingeniería Sistemas
10	TIN 101	Ingles Técnico I	3	Ninguno	Lenguas Extranjeras
11	TCC 200	Beneficiado Húmedo I	4	TCC101	Fac. Ingeniería- IHCAFE
12	TCC-201	Catación II	5	TCC 100	Fac. Ingeniería-

					IHCAFE
13	TCQ 202	Fundamentos de Procesos Industriales	4	TCQ 101	Fac. Ingeniería- Ingeniería Química
14	TCC 202	Certificaciones de café	3	TCC 101	Fac. Ingeniería IHCAFE
15	TCC 203	Mercadeo I	3	Ninguno	Fac. Ingeniería- IHCAFE
16	TCC 300	Catación III	5	TCC 201	Fac. Ingeniería- IHCAFE
17	TCC 301	Beneficiado Seco I	4	TCQ 101	Fac. Ingeniería- IHCAFE
18	TCI 302	Gestión de la Calidad	3	TCM 100	Fac. Ingeniería Ingeniería Industrial
19	TCC 303	Tostación I	4	TCQ 202	Fac. Ingeniería- IHCAFE
20	TCC 304	Beneficiado Húmedo II	4	TCC 200	Fac. Ingeniería- IHCAFE
21	TIN 102	Ingles Técnico II	3	TIN 101	Lenguas Extranjeras
22	TCC 501	Beneficiado Seco II	4	TCC 301	FAC. Ingeniería IHCAFE
23	TCC 502	Mercadeo II	3	TCC 203	Fac. Ingeniería- IHCAFE
24	TCC 503	Tostación II	4	TCC 303	Fac. Ingeniería- IHCAFE
25	TCI 504	Admón. del Mantenimiento Industrial	3	TCI 302	Fac. Ingeniería- Ingeniería Industrial
		Total Unidades Valorativas	96		

## 6. ASIGNATURAS ELECTIVAS

El plan de estudios no contempla asignaturas electivas

## 7. DISTRIBUCION DE ASIGNATURAS POR PERIODOS ACADEMICOS

### PRIMER PERIODO

No	Código	Asignatura	U.V.	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Requisitos
1	TCM 100	Matemática básica	5	5		Ninguno
2	TCC 100	Catación I	4	1	9	Ninguno
3	TCC 101	Manejo Agronómico del Café	4	2	6	Ninguno
4	TCQ101	Fundamentos de Operaciones químicas	4	3	3	TCM 100 * es un co-requisito
5	TCS 110	Fundamentos de Computación y Ofimática	4	2	6	Ninguno
		<b>TOTAL HORAS / U.V.</b>	<b>21</b>	<b>13</b>	<b>24</b>	

### SEGUNDO PERIODO

No	Código	Asignatura	U.V.	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Requisitos
5	EG 011	Español	4	4		Ninguno
7	FF 101	Filosofía	4	4		Ninguno
		<b>TOTAL HORAS / U.V.</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	

### TERCER PERIODO

No	Código	Asignatura	U.V.	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Requisitos
8	TCC 200	Beneficiado Húmedo I	4	2	6	TCC 101
9	TCC 201	Catación II	5	2	9	TCC 100
10	TCQ 202	Fundamentos de Procesos Industriales	4	3	6	TCQ 101
11	TCC 202	Certificaciones de café	3	2	3	TCC 101
12	TCC-203	Mercadeo I	3	2	3	Ninguno
13	TIN 101	Ingles técnico I	3	2	3	
		<b>TOTAL HORAS / U.V.</b>	<b>22</b>	<b>13</b>	<b>30</b>	

**CUARTO PERIODO**

No	Código	Asignatura	U.V.	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Requisitos
14	TCC 300	Catación III	5	1	12	TCC 201
15	TCC 301	Beneficiado Seco I	4	2	6	TCQ 10I
16	TCI 302	Gestión de la Calidad	3	2	3	TCM100
17	TCC 303	Tostación I	4	2	6	TCQ 202
18	TCC 304	Beneficiado Húmedo II	4	2	6	TCC 200
19	TIN 102	Ingles técnico II	3	2	3	TIN 101
		<b>TOTAL HORAS / U.V.</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	

**QUINTO PERIODO**

No	Código	Asignatura	U.V.	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Requisitos
20	SC 101	Sociología	4	4		Ninguno
21	HH 101	Historia de Honduras	4	4		Ninguno
		<b>TOTAL HORAS / U.V.</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	

**SEXTO PERIODO**

No	Código	Asignatura	U.V.	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Requisitos
22	TCC 501	Beneficio Seco II	4	2	6	TCC 301
23	TCC 502	Mercadeo II	3	2	3	TCC 203
24	TCC 503	Tostación II	4	1	9	TCC 303
25	TCI 504	Admón. del Mantenimiento Industrial	3	2	3	TCI 302
			<b>14</b>	<b>7</b>	<b>21</b>	
		<b>TOTAL HORAS / U.V., HT y HP</b>	<b>96</b>	<b>60</b>	<b>111</b>	

TOTAL U.V. 96

