



MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL CAFÉ



Resolución 7193 del 10 de Julio del 2019
SNIES 108226



INSCRIPCIONES COHORTE II

Dirigido a:

Ingenieros de alimentos, agrícola, agroindustrial, agronómica, procesos, industrial, química, microbiología, nutrición, dietética, química de alimentos, producción agroindustrial, mecánica y/o carreras afines.

INVERSIÓN:

valor de la Inscripción:

1/3 SMMLV

Valor del semestre:

6 SMMLV

Descuentos:

10% Egresados

10% Certificado electoral.

Titulo que otorga:

Magister en Ciencia y Tecnología del Café

Duración:

4 semestres / 56 Créditos

Modalidad:

Presencial



LINEAS DE INVESTIGACIÓN

1. Procesamiento de cafés especiales
2. Control de calidad de cafés especiales
3. simulación de procesos y operaciones requeridas para la obtención de cafés especiales

GRUPOS DE INVESTIGACIÓN:

1. AGROINDUSTRIA USCO
Categoría A Colciencias
2. GRUPO DE INVESTIGACION EN ELECTRONICA, TELECOMUNICACIONES E INFORMATICA
Categoría C Colciencias

MODALIDAD:
Investigación



julio
de 2023



Clases quincenales presenciales

Viernes de: 6:00 - 10:00 pm

Sábado de: 8:00 am - 1:00 pm y de 2:00 - 6:00 pm

Domingos: 8:00 am - 1:00 pm





PERFIL DE EGRESO:



El Magister en Ciencia y Tecnología del Café estará en capacidad

de desempeñarse como:

- investigador adscrito a una institución de educación superior o empresa o entidad del sector público o privado
 - Asesor.
 - Consultor
 - Contratista
 - Empleado de empresas relacionadas al sector agrícola o agroindustrial
 - Gestor en la aplicación de los resultados de sus investigaciones
 - hacia la comunidad,
- Empresario autogestor independiente de proyectos de desarrollo tecnológico que propendan por el mejoramiento de la calidad y productividad del sector cafetero.



ESPACIOS DE APRENDIZAJE

La Maestría en Ciencia y Tecnología del Café se articula con el Centro Surcolombiano de Investigación en Café - CESURCAFE para que los maestrantes cuenten con asesorías por parte de los docentes y/o investigadores en sus procesos de investigación, además del uso de las instalaciones físicas tales como: laboratorio de análisis sensorial, laboratorio de bromatología, laboratorio de microbiología de alimentos, laboratorio de tueste y una planta piloto. Así mismo, el programa cuenta con una serie de convenios interinstitucionales de asociación y de cooperación a nivel internacional con la Universidad Federal de Lavras en Brasil y el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza en Costa Rica, esto permite la participación de los estudiantes en diferentes proyectos que responden a las necesidades del sector Cafetero.



2 Medias becas para egresados de la Universidad Surcolombiana

ACUERDO 016 DE 2020

DOCUMENTOS PARA INSCRIPCIÓN

- **TITULO DE PREGRADO** - obtenido en una Universidad reconocida por el Sistema Educativo Colombiano; cuando provenga de una universidad del exterior, el título deberá estar debidamente convalidado por el Ministerio de Educación Nacional (MEN).
- **CERTIFICADOS DE CALIFICACIONES** - obtenidas en pregrado, expedidos por la universidad respectiva, con promedios de notas y apostilladas cuando se trate de títulos obtenidos en el exterior.
- **HOJA DE VIDA CON LAS RESPECTIVAS CERTIFICACIONES:** experiencia laboral, cursos de educación continuada, resumen de investigaciones y Artículos publicados.
- Fotocopia del documento **LEGAL DE IDENTIFICACIÓN.**

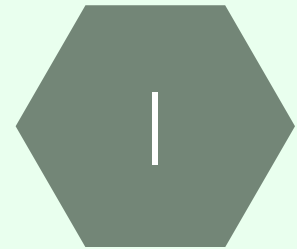
NOTA 1: No se recibe documentación incompleta. Los documentos deben entregarse en el orden enunciado anteriormente, sin legajar ni anillar.

NOTA 2: Los estudiantes admitidos deberán entregar los documentos en físico en fecha y lugar que se les comunicará una vez se termine el proceso de selección.

Una vez inscrito (a) enviar al correo:
maestriacafe@usco.edu.co

PLAN DE ESTUDIOS

SEMESTRES



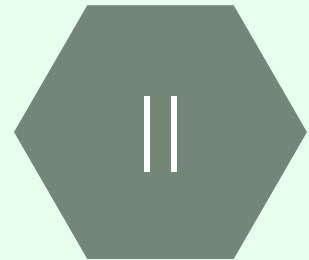
3 CREDITOS
FUNDAMENTOS
AGRONÓMICOS Y SISTEMAS
DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ

3 CREDITOS
PROCESOS
AGROINDUSTRIALES
ASOCIADOS AL BENEFICIO
DEL CAFÉ

2 CREDITOS
ELECTIVA DE
FUNDAMENTACIÓN

3 CREDITOS
QUÍMICA DEL CAFÉ

3 CREDITOS
IMPLANTACIÓN DE
PROTOCOLOS DE BPA EN
PRODUCCIÓN DE CAFÉ



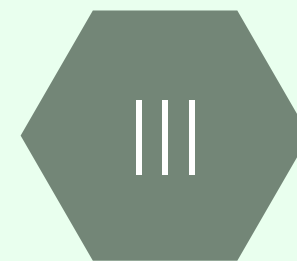
3 CREDITOS
MICROBIOLOGIA
DEL CAFÉ

2 CREDITOS
GESTIÓN
MEDIOAMBIENTAL EN
LA INDUSTRIA
CAFETERA

3 CREDITOS
COSECHA Y BENEFICIO
DEL CAFÉ

3 CREDITOS
TRILLA Y TOSTION DEL
CAFÉ

3 CREDITOS
ELECTIVA ESPECIFICA EN
PRODUCCIÓN Y
PROCESAMIENTO



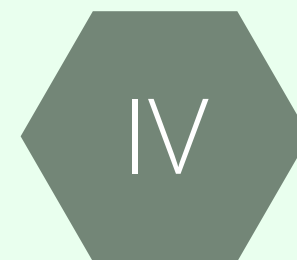
2 CREDITOS
ELECTIVA DE
FUNDAMENTACIÓN

2 CREDITOS
BASE DE DATOS Y
ESCRITURA DE
ARTICULOS

3 CREDITOS
ANALISIS
INSTRUMENTAL Y
CONTROL DE CALIDAD

3 CREDITOS
ANALISIS SENSORIAL
DEL CAFÉ

3 CREDITOS
ESTADÍSTICA Y DISEÑO
EXPERIMENTAL



15 CREDITOS
TRABAJO FINAL DE
MAESTRÍA

- **ÁREA DE FUNDAMENTACIÓN (20 CREDITOS)**
- **ÁREA ESPECIFICA Y PROCESAMIENTO (18 CREDITOS)**
- **ÁREA DE INVESTIGACIÓN (18 CREDITOS)**

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

PASO 1

INGRESO

Ingresar al link de la Universidad Surcolombiana

IR AL SITIO

PASO 2

SELECCIONAR PROGRAMA

1. Seleccionar servicio de posgrados
2. Tipo de Servicio: Inscripciones
3. Seleccionar: Maestría en Ciencia y Tecnología del Café

PASO 3

COMPROBANTE

Ingresar el número de cédula, datos personales y el código captcha en el formulario, luego click en: Generar comprobante

PASO 6

INSCRIPCIÓN PROGRAMA

1. Escoger: Maestría en Ciencia y Tecnología del Café
2. Digitar número de cédula y PIN de la factura de pago
3. Diligenciar el Formulario

PASO 5

FORMULARIO

Ingresar al formulario de inscripción Maestría en Ciencia y Tecnología del Café.

PASO 4

PAGO DE INSCRIPCIÓN

Imprimir a laser el comprobante de pago. La inscripción se habilitara 24 horas después de cancelada la factura.

PASO 7

CERTIFICADO

Imprimir certificado de Inscripción de la Maestría en Ciencia y Tecnología del Café:

IR AL SITIO

PASO 8

ENVIÓ DE INFORMACIÓN

Enviar los documentos al correo de la Maestría en Ciencia y Tecnología del Café:
maestriacafe@usco.edu.co



DOCENTES INVESTIGADORES MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DEL CAFÉ



Sebastián Velásquez Suárez Ph. D.
Jefe de Investigación y Desarrollo
Colcafé



Gloria Ines Puerta Quintero Msc.
Investigador Lider café Ensoñación



Elias de Melo v Ph. D.
Investigador CATIE - Costa Rica



Fabio Moreira Da Silva Ph. D.
Investigador UFLA - Brasil



Nancy M. Cordoba Castro Ph. D.
Coffe & Food Scientist



Luz Stella Artajo Medina Ph. D.
CQI QArabica Grader & Q
Procesing Instructor

DOCENTES INVESTIGADORES MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DEL CAFÉ



Javier Eduardo Sanchez
Ramirez Ph. D.
Investigador Hidráulica y
Medio Ambiente - España



Claudia Milena Amorocho
Cruz Ph. D.
Investigador CESURCAFE -
Universidad Surcolombiana



Reynaldo Emilio Polo
Ledesma Ph. D.
Investigador Universidad
Surcolombiana



Nelson Gutiérrez Guzmán Ph. D.
Investigador CESURCAFE -
Universidad Surcolombiana



Lunier Joel Giron
Hernandez Ph. D.
Investigador CESURCAFE -
Universidad Surcolombiana