



Maestría

En Ciencia y Tecnología del Café

Resolución 7193 del 10 de Julio del 2019
SNIES 108226



INSCRIPCIONES ABIERTAS

VIGILADA
MINEDUCACION

¿POR QUE ESTUDIAR LA MAESTRIA EN CAFE?

1.1 Profundización en conocimientos:

La maestría en investigación en café brinda la oportunidad de sumergirse en un análisis profundo de la cadena de valor del café, desde la postcosecha hasta el Análisis Sensorial, lo que contribuye al avance del conocimiento en este campo.

1.2 Capacitación en metodologías de investigación: Al cursar esta maestría, se adquieren habilidades especializadas en investigación, incluyendo diseño experimental, análisis estadístico y técnicas de muestreo, proporcionando una base sólida para futuras investigaciones en el ámbito del café.

1.3 Aplicación práctica en la industria: La maestría capacita para aplicar métodos de investigación avanzados en el sector cafetero, permitiendo contribuir con soluciones innovadoras y basadas en evidencia para los desafíos que enfrenta la industria.

2.1 Avance en la ciencia del café: Al enfocarse en investigación, la maestría puede impulsar avances significativos en nuevos métodos de procesamiento, desarrollo metodologías de secado, nuevas metodologías de análisis sensorial, termodinámica de la operación de tueste - análisis de curvas, innovaciones en sostenibilidad, entre otras.

2.2 Desarrollo de buenas prácticas: La maestría puede contribuir al establecimiento de estándares de calidad y prácticas sostenibles en la industria del café, asegurando un impacto positivo en las comunidades productoras y en el medio ambiente.

2.3 Promoción de la cultura del café: Al investigar y compartir hallazgos relevantes, se puede contribuir a enriquecer la cultura del café, elevando su aprecio y comprensión tanto a nivel local como global, y fomentando prácticas que beneficien a toda la cadena de producción.



OBJETIVOS

La Maestría en Ciencia y Tecnología del Café propone la formación de investigadores altamente calificados, que promuevan la generación de nuevo conocimiento y lideren procesos de apropiación social para contribuir de manera significativa con la solución de los problemas relevantes del sector cafetero nacional.



PERFIL DE EGRESO

El Magíster en Ciencia y Tecnología del Café estará en la capacidad de desempeñarse como:

- Investigador adscrito a una institución de educación superior o empresa o entidad del sector público o privado.
- 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.



SOPORTE ACADÉMICO

- **GRUPO DE INVESTIGACIÓN AGROINDUSTRIA USCO**
Categoría A Minciencias
- **GRUPO DE INVESTIGACIÓN EN ELECTRONICA, TELECOMUNICACIONES E INFORMÁTICA**
Categoría C Minciencias



CONVENIOS Y REDES DE TRABAJO

- Universidad Federal de Lavras en Brasil.
- El Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza en Costa Rica.
- Zurich University of Applied Sciences
- Entre otros.

LINEAS DE INVESTIGACIÓN

- Procesamiento de cafés especiales
- Control de calidad de cafés especiales
- Simulación de procesos y operaciones requeridas para la obtención de cafés especiales
- Interacciones en la cadena de valor del café





DIRIGIDO A:

- Profesionales en áreas de la Ingeniería, ciencias naturales, Agroalimentarias Económicas y Administración.



HORARIOS

6 créditos académicos en 4 semestres.

- Clases quincenales - presenciales.
 - Viernes: 6:00 pm - 10:00pm
 - Sábado: 8:00am - 1:00 pm / 2:00 pm - 6:00pm
 - Domingo: 8:00am - 1:00pm
- Neiva - Huila



TITULO OBTENIDO

- Magíster en Ciencia y Tecnología del Café



ORIENTACIÓN Y MODALIDAD:

- Maestria con orientación en investigación y modalidad Presencial



INFRAESTRUCTURA

- Laboratorios como soporte tecnológico:
- Laboratorio de alimentos
- Laboratorio de microbiología
- Laboratorio de bromatología
- Laboratorio de análisis sensorial
- Planta piloto
-



Plan de Estudios

Plan de estudio conformado por 56 créditos, organizado en 3 áreas: fundamentación, específica y procesamiento e investigación.

1 Semestre

Asignatura

Créditos

● Fundamentos agronómicos y sistemas de producción en café	3
● Procesos agroindustriales asociados al beneficio del café	3
● Electiva de Fundamentación	2
● Química del café	3
● Implementación de protocolos del BPA en producción de café	3

Total 14

2 Semestre

Asignatura

Créditos

● Microbiología del café	3
● Gestión medioambiental	2
● Cosecha y beneficio del café	3
● Trilla y tostión del café	3
● Electiva específica en producción y procesamiento	3

Total 14

3 Semestre

Asignatura

Créditos

● Electiva de fundamentación	2
● Base de datos y escritura de artículos	2
● Análisis instrumental y control de calidad	3
● Análisis sensorial del café	3
● Estadística y diseño experimental	3

Total 13

4 Semestre

Asignatura

Créditos

● Trabajo final de maestría	15
-----------------------------	----

Total 15

Áreas de formación

Fundamentación
20 créditos

**Específica y
procesamiento**
18 créditos

Investigación
18 créditos



 **Maestría**
En Ciencia y Tecnología del Café

!TE ESTAMOS ESPERANDO!

Dirección Avenida Pastrana Borrero - Carrera 1
Neiva - Huila

Edificio Facultad de Ingeniería

Telefonos: +57 3134789195 / +57 3166182823

www.usco.edu.co

e- mail: maestriacafe@usco.edu.co