

**PLAN DE FORMACIÓN**  
**47\_TG\_AIA Técnico General en Agroindustria del Café**  
**Turno: Regular**

N°	Módulos	Horas reloj	Horas Académicas	I Año		II Año		Módulos Reparables
				I Sem	II Sem	I Sem	II Sem	
<b>Módulos Transversales</b>								
1	Gestión de Calidad.	20	27	27				SI
2	Higiene y seguridad del trabajo	20	27	27				SI
3	Adaptación al Cambio Climático	30	40	40				SI
4	Cultura Emprendedora	36	48			48		SI
5	Orientación Laboral	20	27			27		SI
	<b>Sub total</b>	<b>126</b>	<b>169</b>	<b>94</b>		<b>75</b>		
<b>Módulos Técnicos</b>								
6	Operaciones de acopio de café	80	107	107				NO
7	Procesamiento del café beneficio húmedo y seco	340	454	454				NO
8	Conservación de la calidad del café.	150	200		200			NO
9	Transformación del grano de café en producto terminado	120	160		160			NO
10	Catación del Café	370	494		294	200		NO
	<b>Sub Total</b>	<b>1,060</b>	<b>1415</b>	<b>561</b>	<b>654</b>	<b>200</b>		
11	Prácticas Profesionales.	320	427			427		NO
	<b>Gran Total</b>	<b>1,506</b>	<b>2,011</b>	<b>655</b>	<b>654</b>	<b>702</b>		