



Luz Fanny
Echeverri Giraldo
Química Industrial
Disciplina de Calidad
Cenicafé

Calidad del café producido en el departamento del Quindío

La calidad del café se determina por un conjunto de variables cuyo valor es el punto de partida para la generación de recomendaciones técnicas que apoyan al caficultor en la toma de decisiones para la preservación de la calidad en las etapas de la producción. El proyecto: Desarrollo Experimental para la Competitividad del Sector Cafetero del Departamento del Quindío, financiado por el Sistema General de Regalías, permitió fortalecer la caficultura del departamento del Quindío mediante el conocimiento de la calidad

física, sensorial y composición química del café producido en diversas fincas de diferentes municipios del departamento. Esta investigación fue realizada en tres cosechas (2021 - 2022), lo que proporciona una perspectiva sólida sobre las características del café en la región. La caracterización detallada de la calidad del café verde es esencial para mejorar la competitividad de los productores locales en los mercados actuales, que demandan cada vez más productos diferenciados y de alta calidad.

Consulte a través de nuestras redes sociales, la página www.cenicafe.org, y en nuestro canal de Youtube.



Cenicafé FNC



@cenicafe



cenicafé



CenicaféFNC



@cenicafefnc

Clíc aquí para ingresar al seminario 