



Aspectos fundamentales de la calidad del café cultivado en ecotopos cafeteros

La caracterización de las variables de calidad del café producido en diferentes regiones permite profundizar en las características del grano y relacionarlas con las particularidades de cada sistema productivo. Las caracterizaciones permiten identificar zonas potenciales de calidad, desarrollar estrategias para evitar la configuración de defectos sensoriales y comprender el efecto de diferentes variables en la obtención de café de alta calidad. Estas en su mayoría se desarrollan teniendo como criterio la división política y las características agroclimatológicas.

Un ecotopo cafetero integra las zonas de acuerdo a condiciones climáticas y de suelos donde se espera que la planta tenga una respuesta biológica similar. En el siguiente seminario científico, se presentarán los resultados de calidad física, sensorial y química, obtenidos en el café procedente de las fincas de 20 ecotopos evaluados. Adicionalmente, se presentarán las relaciones con las variables climáticas como precipitación y temperatura de cada origen de procedencia de las fincas, las cuales están ubicadas en 12 departamentos de Colombia: Antioquia, Caldas, Casanare, Chocó, Cundinamarca, Boyacá, Santander, Norte de Santander, Risaralda, Meta, Tolima y Valle del Cauca.



Jenny Paola Pabón Usaquén
Ing. Agrícola, M.Sc.
Disciplina de Calidad
Cenicafé

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



@cenicafe



Cenicafé FNC



cenicafé



CenicaféFNC

Clíc aquí para ingresar al seminario 