



# Fermentación en café: innovando sobre lo construido

**E**n la producción de cafés suaves lavados, la fermentación es una etapa valorada por la capacidad de producir compuestos que modulan la calidad del café. Este proceso se caracteriza por tener una gran diversidad microbiana que transforma los sustratos presentes en el mucílago del café. Para conducir una transformación de manera intencional y obtener perfiles deseados es necesario controlar los factores que afectan el comportamiento microbiano, tales como el tiempo, la temperatura y la disponibilidad de oxígeno, entre otros.

En las últimas dos décadas, la creciente demanda de café de alta calidad ha impulsado la exploración de métodos de fermentación alternativos al enfoque tradicional, lo que ha resultado en un mayor conocimiento científico y tecnológico sobre esta etapa del proceso poscosecha.

Este seminario presentará información de investigaciones realizadas por Cenicafé que han contribuido a la evolución en el conocimiento y desarrollo tecnológico en el proceso de fermentación en café.



**Aida Esther  
Peñuela Martínez**  
Ing. Alimentos, M.Sc., Ph.D.  
Disciplina de Poscosecha  
Cenicafé

## **SEMINARIO CIENTÍFICO**

**Lunes 15 de septiembre**  
8:30 - 9:30 a.m.

Transmisión por  
nuestro canal oficial

