

Regulación de la maduración en café: Evaluación del ácido salicílico como inhibidor de etileno



**Aristófeles
Ortiz**

Químico, M.Sc.
Disciplina de Fisiología Vegetal
Cenicafé

Viernes 27 de febrero
8:30 - 9:30 a.m.

Transmisión por
nuestro canal oficial  **YouTube**

En Colombia, los períodos de recolección de frutos de café son consecuencia de la maduración heterogénea que presentan a lo largo de casi todo el año. Para reducir el número de recolecciones se hace necesaria la intervención sobre el desarrollo natural de los frutos mediante el uso de retardantes de maduración, como los inhibidores de etileno aplicados en pre-cosecha.

En este seminario se aborda la regulación química de la maduración en *Coffea arabica* L., analizando específicamente el rol del etileno y el potencial del ácido salicílico (AS) como agente inhibidor en la variedad Castillo®. A través de una evaluación técnica de las tasas de emisión de etileno en diversos estados fenológicos (desde el estado verde hasta el sobremaduro), se discutirá la viabilidad de esta herramienta para sincronizar la cosecha, brindando a los caficultores criterios sólidos basados en la fisiología del fruto para optimizar los ciclos de recolección y mejorar la eficiencia operativa en el campo.