Proceso: Participación EDT mundo del café y cacao. Producción, transformación, venta y exportación.

Lugar: Virtual.
Hora de inicio: 8:30 am
Hora de finalización: 12:30 pm
Fecha: 07/11/2024



Se asiste al EDT mundo del café y cacao. Producción, transformación, venta y exportación con el objetivo de conocer las generalidades del café y cacao, cadena productiva, registros sanitarios, cuáles son los procesos regulatorios, entender como es la trazabilidad de los procesos en el laboratorio, generalidades en la exportación de café, norma ISO 17025:2017, propiedades físico sensoriales del café, las tendencias económicas de estos productos, huella del carbono del café, y los beneficios en la salud con el consumo de café y cacao, entre otros. Este EDT se desarrolla en el marco del pilar estratégico “fomento a la innovación rural” del programa Sena emprende rural (SER) y el programa Sennova.
Este EDT es de gran importancia debido a que nos permite conocer hacia donde están apuntando las tendencias en los productos y cultivos de café y cacao, para desarrollar proyectos de investigación enfocados en el mejoramiento de los procesos, desarrollo de maquinaría, mejoramiento de cultivos, análisis sensoriales, entre muchos otros. Los temas a tratar en este EDT son relevantes para el proyecto SGPS-12885, el cual es de innovación tecnológica, en el que se busca diseñar una máquina para el procesamiento de cacao.

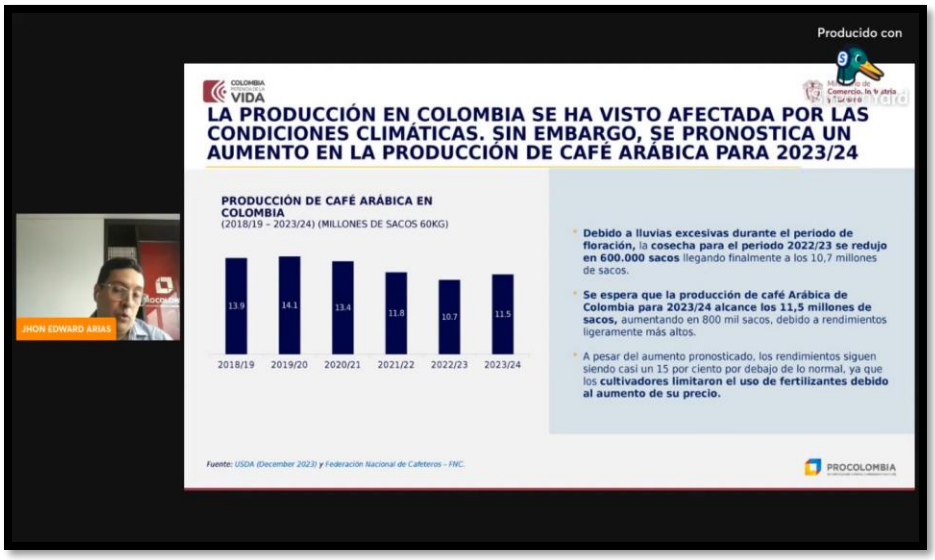
Se explica por parte del conferencista Andres Mauricio Leal, que el precio del cacao se encuentra en máximos históricos, por lo que todo lo que se realice novedoso con este producto, tiene alta demanda y mucho por investigar y desarrollar.



En mercados europeos, los consumidores buscan una sostenibilidad en los productos derivados del café, ya que es una necesidad en los mercados actuales.



Debido a que el café colombiano es reconocido a nivel mundial por su calidad, se espera un aumento en la producción del mismo, teniendo en cuenta la problemática del cambio climático que ha afectado los cultivos ocasionando grandes pérdidas y daños en los mismos.



Requisitos para poder exportar café desde Colombia, en donde se debe tener en cuenta registros sanitarios, tener documentación como exportador, costos derivados del proceso, analizar el mercado al que se quiere llegar, entre otros requisitos indispensables en el proceso.



Generalidades en el control de calidad de café y cacao por parte del investigador Alexander Rodríguez, en donde se explica como es el control de calidad de estos productos para poder exportarlo, analizar su composición química y el análisis físico sensorial del producto de interés.



Lo que se analiza en el análisis físico químicos y sensoriales del café y cacao, en donde se analiza la presencia de metales pesados, diferentes componentes como sodio (Na), hierro (Fe), entre otros componentes, porcentaje de humedad, calificación sensorial (perfil de la taza), análisis microbiológico y todos los parámetros que deben analizarse en un laboratorio de control de calidad.



Como realizar el proceso de control de calidad de acuerdo a la norma ISO 17025:2017, capacitación del personal, métodos estandarizados internacionalmente, contar con los equipos adecuados para realizar el proceso.



La calibración de equipos de medición es muy importante para realizar una correcta lectura de los resultados obtenidos, y tener más exactitud en los datos estándares para mejorar la calidad de un producto. Además, permite mejorar la confiabilidad de un método para proporcionar resultados precisos y exactos.



El ponente Julio Cesar Gómez presenta las propiedades físico sensoriales del café, y hacia donde van las tendencias económicas de este producto para mejorar los diferentes procesos.



Se realizan análisis de suelos para determinar las propiedades del mismo, y como afectan estas los componentes del café.



Como se determinan las diferentes calidades del café (sensorial, físicas, químicas e inocuidad), con el fin de que los resultados obtenidos sean acordes a los estandarizados para tener las mejorar calidad en el proceso del café.



Defectos más comunes en los granos de café verde, entre los que se encuentran: aplastado, inmaduro, arrugado, partido o mordido, entre otros defectos. Los defectos hacen que la calidad del café baje, por lo que se debe apuntarle a que el proceso productivo se mejore.



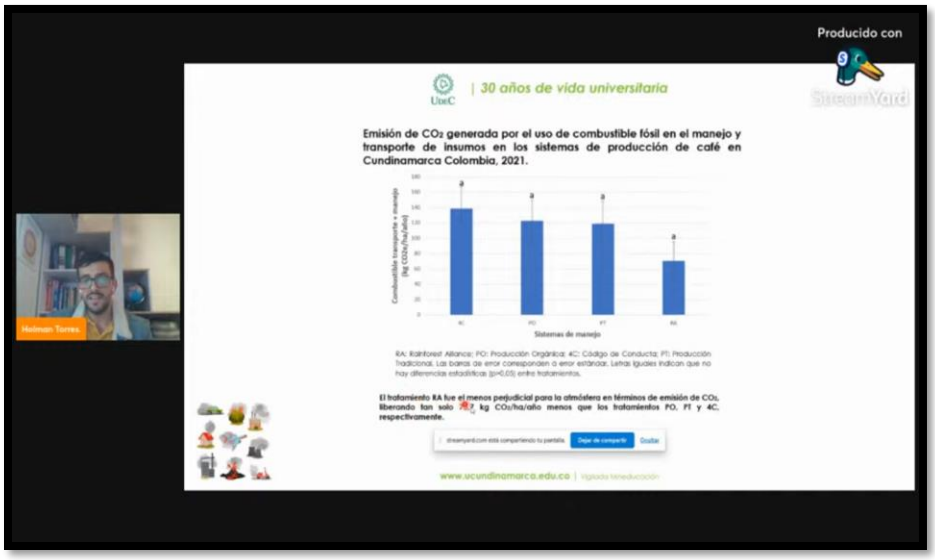
El investigador del Sena emprende rural (SER) Holman Torres habla de la huella de carbono en el sector cafetero y cacaotero, emisiones en las producciones de estos cultivos, como disminuir las emisiones para ser más sostenibles, implementar y desarrollar los cultivos sostenibles.



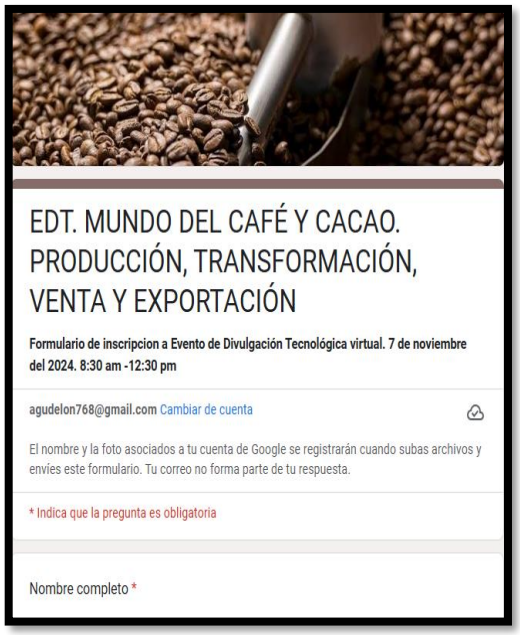
Explicación de como se midió la huella de carbono en los cultivos de café en varías fincas del departamento de Cundinamarca en municipios de Fusagasugá, Pasca y Silvania.



Las emisiones de CO2 que se generan por utilizar fertilización nitrogenada y utilizar carbonato de calcio y magnesio en los sistemas para producción de café en las fincas de estudio. Lo que hace replantear, el uso de fertilizantes y productos químicos en la producción de café y cacao, una opción puede ser los cultivos agrícolas para consumir productos más sanos.



Listado de asistencia





Elaboró equipo de investigadores del proyecto SGPS-12885-2024.

Daniel Esteban Gutiérrez

Nicolas Agudelo Correa