

# Mejoramiento de las características sensoriales del café producido en el departamento del Cesar

La medición de las variables que determinan la calidad del café son el punto de partida para la generación de recomendaciones técnicas que apoyen al caficultor en la toma de decisiones que conllevan al mejoramiento de la calidad en las etapas poscosecha que se realizan en la finca.

Los resultados que se mostrarán en este seminario hacen parte de las investigaciones del Sistema General de Regalías del Cesar, cuyo objetivo principal es el de mejorar la calidad sensorial a partir de las particularidades que ofrece el territorio. Inicialmente se planteó la

necesidad de realizar un diagnóstico de la calidad del café producido por 1.529 caficultores distribuidos en los 12 municipios y beneficiarios del proyecto durante la cosecha (2021 – 2022). Con base en los resultados obtenidos, se generaron las recomendaciones de buenas prácticas y controles durante el procesamiento del café vía húmeda, se priorizaron las nivelaciones tecnológicas y se planearon las jornadas de sensibilización a los caficultores. El impacto en la mejora de la calidad del café en el departamento del Cesar fue evaluado durante una segunda cosecha (2022 – 2023).



## SEMINARIO CIENTÍFICO

Lunes 2 de octubre | 8:30 a.m.



**Luz Fanny Echeverri Giraldo**

Química  
Disciplina de Calidad  
Cenicafé

Consulte a través de nuestras redes sociales, la página [www.cenicafe.org](http://www.cenicafe.org), y en nuestro canal de Youtube.



Clíc aquí para ingresar al seminario

