

# FERMENTACIÓN

CURSO PRESENCIAL

**DURACIÓN** 5 DÍAS

**MODALIDAD** PRESENCIAL

**HORARIO** 8:00 AM -6:00 PM

**Inversión:**

**\$1.400.000**

## Métodos de Pago

**DAVIVIENDA** Cuenta de Ahorros

- 1944 0000 9362

**BANCOLOMBIA** Cuenta de Ahorros

- 261 00000 743

## INCLUYE

- Alimentación, refrigerio, materiales de trabajo
- Certificación expedida por TECNICAFÉ

## INTRODUCCIÓN

Para obtener un café diferenciado en primera instancia se debe entender que el café es un fruto, que debe ser tratado y manipulado con las mismas condiciones en las que otras industrias tratan a otras frutas o vegetales. Se deben conectar cada uno de los procesos en la cadena productiva, por lo que conocer las condiciones de las plantas en el cultivo, sus interacciones con los nutrientes y microorganismos presentes, realizar un manejo post cosecha óptimo (como lo es una excelente recolección según la variedad, un traslado y almacenamiento óptimo de la cereza), una desinfección correcta de la cereza de café, condiciones de los procesos de despulpado y fermentación (entender los diferentes procesos bioquímicos que pueden ser aplicados), un seguimiento de parámetros básicos como el pH, la temperatura, y los grados Brix. Todo lo anterior permite a los caficultores o procesadores de cafés de alta calidad, adecuar sus prácticas estableciendo parámetros de monitoreo y control que mejoran los resultados de sus procesos.

## OBJETIVO

Conocer las diferentes interacciones que hay entre el fruto del café y la diversidad microbiana y las prácticas que permiten la obtención de cafés de alta calidad con la aplicación de conceptos técnicos básicos en los procesos fermentativos del café.



# TEMAS

1. Generalidades sobre microbiología.
2. Bioquímica de la planta y la cereza de café.
3. Microorganismos presentes en el café.
4. Condiciones para que los microorganismos interferentes se desarrollen.
5. Interacciones planta – microorganismos.
6. Cromatografía de suelos, demostrativa.
7. Importancia de los procesos de higienización, calidad y condiciones fisicoquímicas del agua.
8. Elaboración de filtros para mejorar la calidad del agua de procesamiento
9. Recolección óptima e importancia del estado de maduración del fruto en el desarrollo de atributos.
10. Métodos de desinfección de la cereza de café.
11. Oxidaciones y fermentaciones.
12. Tipos de biorreactores.
13. Práctica de procesos fermentativos y oxidativos y medición de variables.
14. Análisis físico del café verde a partir de diferentes procesos.
15. Prácticas de catación de procesos
16. Catación de defectos generados en la fermentación
17. Kit de muestras de procesos realizados

# DIRIGIDO A

Productores, procesadores y personas del mundo café interesadas en fortalecer sus conocimientos en manejo Postcosecha y la fermentación para la obtención de café diferenciados.

## INSTRUCTORES

- Sara Milena Ortiz Muñoz  
Microbióloga Industrial y Ambiental.
- Javier Hoyos.  
Ingeniero Agrónomo.
- Kevin Reyes  
Ing. Agrónomo

## INSCRÍBETE

- +57 324 332 7385
- +57 321 587 6022
- [formacion@tecnicafe.co](mailto:formacion@tecnicafe.co)
- Km13 La Venta Cajibío,  
Cauca Colombia

*ptitecnicafe*



[www.tecnicafe.co](http://www.tecnicafe.co)

# TECNICAFÉ

