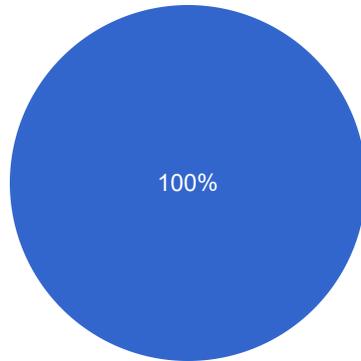


Cómo te parecieron los contenidos del curso de fermentación controlada y calidad del café ?

[Copiar](#)

3 respuestas

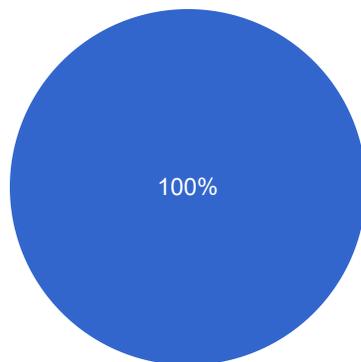


- Buenos
- Regulares
- Malos

Cómo te pareció la metodología del curso

[Copiar](#)

3 respuestas

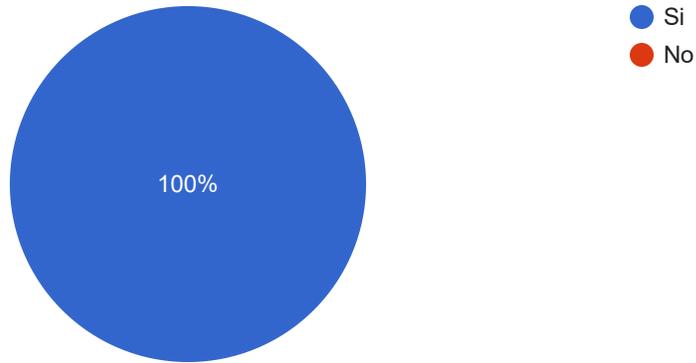


- Buena
- Regular
- Mala

Los contenidos del curso permitieron ampliar tu conocimiento sobre la fermentación del café ?

[Copiar](#)

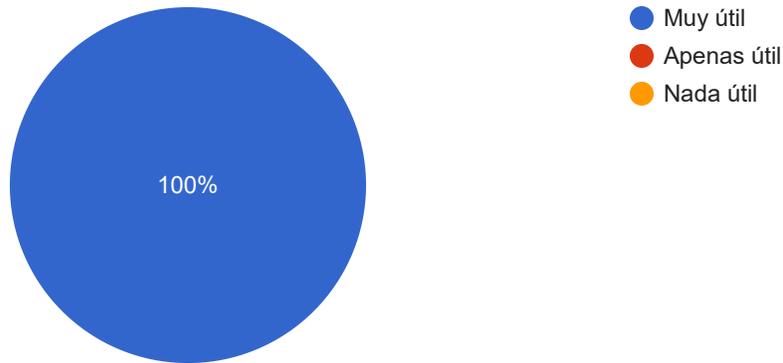
3 respuestas



Qué tan útil te resultó el curso para tu trabajo o empresa del café?

[Copiar](#)

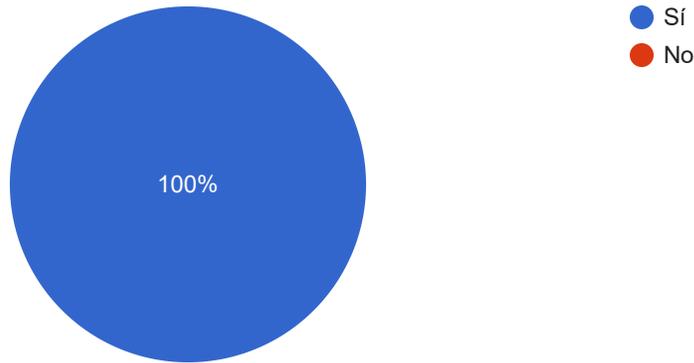
3 respuestas



Puedes implementar los conocimientos adquiridos en tu trabajo

[Copiar](#)

3 respuestas



Qué sabías de fermentación del café?

3 respuestas

Muy básico

Las generalidades, pero había pasado ya mucho desde la última vez que había asistido a una capacitación en fermentación controlada de café. Entonces fue muy agradable reaprender y aprender, ponerme al día con la base científica de las fermentaciones.

Conocimientos generales disponibles sobre fermentación y como parte de la formación en diversos programas de capacitación

Qué aprendiste de nuevo en fermentación del café?

3 respuestas

Los puntos críticos de control, los equipos de medición

Mucho para mencionarlo todo, pero me llevo mucho de los límites de control y las variables a medir y controlar. Conocimientos que antes no estaban claros.

Y en las discusiones en línea muchos aprendizajes de los procesos que los compañeros y la doctora han y siguen realizando. El tema de llevar registros y anotaciones, aunque es evidente su importancia, pero muchas veces los obviamos por la presión del hacer todo rápido.

Información científica basada en estudios e investigaciones con ejemplos prácticos aplicados a variedades de café en Colombia.

Comentarios del curso fermentación controlada y calidad del café

3 respuestas

Excelente, muchas gracias

Sólo agradecimiento por compartir conocimientos, materiales, tiempo, y muy, muy buena actitud con nosotros los estudiantes, que a veces nos repetimos mucho en las preguntas.

Ha sido una extraordinaria oportunidad de recibir esta formación directamente de la Dra. Puerta a quien considero una de las pioneras en estudios sobre procesos de fermentación en el mundo y complementada con las experiencias de mis compañeros y colegas profesionales del café en diversas partes del mundo ha sido aún más enriquecedor.

Sugerencias de mejoras

3 respuestas

Explorar otras plataformas como zoom, microsoft temas

Ninguna

Mi única sugerencia es tener la posibilidad de contar con el enlace de la grabación de las sesiones en vivo en caso de que algún participante no pueda asistir a la sesión correspondiente.