

Qué aprendiste de nuevo en fermentación del café?

6 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.

Mucho

Que se pueden generar gran cantidad de experiencias mediante el cambio de condiciones

En este curso pude fortalecer los conceptos relacionados con los procesos microbiológicos y químicos que ocurren durante la fermentación, sobre las variables tiempo, temperatura, tipo de sistema, conocer las variables que se deben controlar, medir, el impacto de las variables y los

Comentarios del curso fermentación controlada y calidad del café

6 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.

Muy buen curso

Es un curso muy completo, amplio en conocimiento, basada en la experimentación

El curso nos brinda elementos fundamentales para entender lo que ocurre en términos microbiológicos y químicos en los diferentes métodos de fermentación empleados en café y como afecta finalmente la calidad las variables temperatura y tiempo

Sugerencias de mejoras

6 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.

Ampliar espacio en tiempo

Seria excelente poder generar un aprendizaje teorico-practico donde se puedan verificar los resultados y generar las propias experiencias y resultados terminando con el catación del producto final.

Me gustaría tener la oprtunidad de participar en un nuevo curso donde pudiera conocer reultados de pruebas en procesos de métodos de fermentación como semilavados, honeys, en diferentes condiciones de temperatura, tiempo , los microorganismos prevalentes y el impacto en los perfiles del café.

Nombre

6 respuestas

German Ruiz

Arnulfo Murillo

Alejandro Damian

Edy

Fernando Gómez C

Mauricio Salazar