

## ¿CÓMO COLABORAR EN EL ÁREA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL CAFÉ?

*El Colegio de Postgraduados permite estancias académicas, de investigación, servicio social, residencias, prácticas profesionales y del Programa JCF*

*Mediante el ingreso a alguna de las maestrías: Innovación Agroalimentaria Sustentable o Paisaje y Turismo Rural (ambas con beca CONACYT)*

*Como tesista de Licenciatura, Maestría o Doctorado; puedes trabajar tu tema de investigación en colaboración con alguno de los expertos en café del Campus, haciendo uso de la infraestructura disponible.*



## LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL CAFÉ EN CAMPUS CÓRDOBA



### CAMPUS CÓRDOBA



Colegio de Postgraduados Campus Córdoba  
Km. 348 Carretera Federal Córdoba-Veracruz  
Congregación Manuel León,  
Amatlan de los Reyes, Veracruz, México.

C.P. 94946

Tel. 01 271 716 6000, 55 y 57

[vicmor@colpos.mx](mailto:vicmor@colpos.mx)

[www.vicmor.net](http://www.vicmor.net)

[www.colposcordoba.com](http://www.colposcordoba.com)



Innovando el procesamiento del grano de café mediante investigación de vanguardia












El Campus Córdoba cuenta con infraestructura destinada al estudio de la ciencia y tecnología del café, en la cual se desarrollan investigaciones en cada una de las etapas de procesamiento del grano.

Se tienen alianzas estratégicas de colaboración e investigación con la Universidad Autónoma Chapingo, a través del CRUO y el Centro Nacional de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico del Café (CENACAFÉ); así como con INECOL, a través de Café in Red.

## INFRAESTRUCTURA DISPONIBLE

-  Tres hectáreas de cafetal, incluyendo un ensayo del International Multi-Location Variety Trial, del World Coffee Research.
-  Beneficio Húmedo con módulo ecológico y secador solar.
-  Beneficio seco con capacidad de siete quintales por hora.
-  El área de torrefacción cuenta con un tren de tostado, molido y envasado del café.
-  Un laboratorio de nuevos productos a base de café.
-  Un laboratorio de Calidad del Café (física, química, sensorial).
-  Otros laboratorios de apoyo: alimentos, extractos vegetales y cultivo de tejidos vegetales.



## TEMAS DE INVESTIGACIÓN

- Interacción Genotipo x Ambiente en *Coffea arabica* L.
- Identificación de variedades a través de marcadores moleculares
- Efecto de factores bióticos y abióticos sobre la calidad
- Trazabilidad y calidad de origen
- Aprovechamiento de subproductos del beneficiado
- Innovación y desarrollo de nuevos métodos de procesamiento
- Precursores y cinéticas de formación de los compuestos orgánicos volátiles durante el tostado
- Extracción de sólidos solubles durante la preparación del espresso
- Estudios de mercado, Estrategias de comercialización y nichos de mercado