La Biblioteca de Ciencias Agroalimentarias en colaboración con el Centro para Investigaciones en Granos y Semillas, y la Escuela de Ingeniería Agrícola y Biosistemas, le invitan a las actividades en Celebración del Día Internacional del Café: “Sabores del Café: secado y tueste hacia la calidad”

Fecha: Del 30 de septiembre al 4 de octubre

Horario: 10:30 a.m.

Lugar: Biblioteca de Ciencias Agroalimentarias segundo piso, edificio de UCAGRO

Tramisión en vivo de YouTube: @escueladeingenieriadebiosi7351

Cronograma de charlas

* Lunes 30 de septiembre - Calidad del café: ¿Qué es un café especial vs. un café tradicional? Exponente: José María Gómez Mora. Lic. Ingeniería Agrícola y Biosistemas
* Martes 1 de octubre - Calentamiento del grano durante el tueste. Exponente: Kristal Cordero Zúñiga. Egresada de la Escuela de Ingeniería Agrícola y Biosistemas
* Miércoles 2 de octubre - Torrefacción: expansión del grano del café durante el tueste. Exponente: Guillermo Vargas Elías. Dr. en Ingeniería Agrícola
* Jueves 3 de octubre - Estabilización de las condiciones ambientales del café tostado. Expositora Amanda Pérez Fernández. Egresada de la Escuela de Ingeniería Agrícola y Biosistemas
* Viernes 4 de octubre-Secamiento del fruto del café. Exponente: Esteban Jiménez Esquivel. Estudiante de último año de la Escuela de Ingeniera Agrícola y Biosistemas

Más información:

Teléfono: 2511-8806

Correo: florangel.rodriguez@ucr.ac.cr