

EDITORIAL

EL CENTAURO. ISSN: 2027-1212

La presente edición de la revista El Centauro muestra el trabajo de investigación aplicada de estudiantes de semilleros de investigación de la Seccional Socorro, tanto de pregrado como de postgrado, que hacen parte del proceso de formación y aplicación de conocimientos adquiridos o reforzados en el mismo.

La línea de investigación Universidad Empresa desarrolla procesos de investigación tanto científica como aplicada; dentro de estas líneas se destaca el trabajo investigativo desarrollado en procesos agroindustriales principalmente orientados hacia la generación de valor agregado a cafés producidos en el departamento de Santander, razón que nos ha llevado a establecer acciones tendientes a evaluar el consumo, preferencias y aspectos de calidad asociados con esta actividad. Todo este trabajo ha generado un grupo de proyectos entre los que se destaca la planta procesadora de café Majavita, marca que ha desarrollado diversos procesos de transformación del café en productos como el café tostado en grano, el café tostado y molido. Esta planta está certificada como procesadora de café orgánico por KIWA - BCS para procesar cafés orgánicos con orientación hacia Estados Unidos "USDA" Europa, Japón "JAS" y certificación como producto ecológico para Colombia

La imagen de la portada muestra una actividad de capacitación desarrollada por el Clúster del café en Santander, donde la Universidad Libre participa de las actividades que en este se desarrollan: "el taller sobre cafés diferenciados" organizado por el Clúster, la Cámara de Comercio y con participación de la Universidad Libre permitió que los productores y transformadores del grano en Santander conocieran de procesos modernos de diferenciación del grano tales como la producción de cafés tipo Honey, natural, fermentados y cómo todo este proceso influye en la calidad final del producto.

Otro aspecto que se trabajó en este taller corresponde a los procesos de evaluación sensorial para identificar atributos ganadores que son altamente valorados por los consumidores de café, así como para identificar los diferentes procesos que se deben desarrollar para evaluar las condiciones de calidad de la materia prima. Estos atributos se generan a lo largo de todo el proceso productivo iniciando desde el cultivo hasta las actividades de beneficio, secado almacenamiento y tostión.

Este trabajo de ajuste y transferencia de tecnología en este sector se ha venido desarrollando desde hace una década; se ha abordado el trabajo desde diferentes áreas del conocimiento tales como: aspectos ambientales tanto en el manejo de los subproductos del café como en la optimización de procesos en el beneficio, tratamiento de aguas residuales y potables. Otro campo de acción es el comportamiento de consumidores asociados a las bebidas de café donde se han desarrollado investigaciones que apuntan a identificar el perfil del consumidor de la región; preferencias sobre preferencias de atributos de grado superior en esta bebida.

Edis Mauricio Sanmiguel Jaimes
Coordinador Programa Administración de Empresas