La Biblioteca de Ciencias Agroalimentarias le invita a celebrar el Día Internacional del Café con la Semana Internacional del Café "Aromas y granos para aprender". Tendremos charlas para aprender sobre el café y otros granos elaborados por el Centro para Investigaciones en Granos y Semillas (CIGRAS) de la Universidad de Costa Rica durante estas charlas podrá realizar degustaciones y aprender de este y otros frutos de calidad.

Fecha:Del 2 al 6 de octubre de 2023

Lugar: Sala de Estudio, Segundo piso del Edificio UCAGRO

Charlas

Tema: Análisis de la expansión de los granos de café durante el tueste

Expositor: Guillermo Vargas Elias

Lunes 02 de octubre

Hora: 10:00 a.m.

Tema:¿Cómo almacenar adecuadamente el café tostado en

casa?

Expositor:Guillermo Vargas Elias

Lunes 02 de octubre

Hora: 2:00 p.m.

Tema:¿Se puede consumir la cáscara del fruto de café?

Expositor: Roy Gamboa Fuentes

Martes 03 de octubre

Hora: 10:00 a.m.

Tema: ¿Cómo secar los granos de cacao artificialmente?

Expositor: Bryan Badilla Mena

Martes 03 de octubre

Hora: 2:00 p.m.

Tema: ¿Se puede usar un tostador de café para los granos de cacao?

Expositora: Allison Pérez

Miércoles 04 de octubre

Hora: 10:00 a.m.

Tema: Aplicaciones loT en la conservación de granos de café

Expositora:Stephanie Peraza Alpízar

Miércoles 04 de octubre

Hora: 2:00 p.m.

Tema: ¿Cómo se calientan los granos cuando se tuestan?

Expositora: Kristal Cordero Zúñiga

Jueves 05 de octubre

Hora: 10:00 a.m.

Tema: Mi experiencia en la transformación de café oro a café tostado

Expositor: Christopher Jiménez Castro

Jueves 05 de octubre

Hora: 2:00 p.m.

Tema: ¿Cuánto tiempo tarda en equilibrarse el café recién tostado?

Expositor: José María Gómez Mora

Viernes 06 de octubre

Hora: 10:00 a.m.

Tema: Modelación del perfil de temperatura en el interior del tostador

Expositor: Oscar Durán Gamboa

Viernes 06 de octubre

Hora: 2:00 p.m

Más información:

Teléfono: 2511-8806