

2DO. SIMPOSIO DEL CAFÉ DEL ESTADO DE MÉXICO



jueves, 27 de agosto de 2026 - viernes, 28 de agosto de 2026

Unidad Académica de Tejupilco, Universidad Autónoma del Estado de México

Programa científico

1. Calidad, evaluación sensorial y compuestos del café

- Evaluación sensorial.
- Calidad física.
- Compuestos volátiles y aroma.
- Procesamiento y tostado.
- Innovación en análisis de café.
- Defectos físicos y sensoriales.

2. Producción, manejo agronómico y sostenibilidad

- Sistemas agroforestales.
- Cambio climático.
- Conservación de suelo y agua.
- Manejo postcosecha.
- Biodiversidad.
- Fertilidad y nutrición vegetal.
- Manejo integrado de plagas y enfermedades.

3. Desarrollo territorial y valorización regional

- Economía rural.
- Comercialización.
- Turismo agroalimentario.
- Organización de productores.
- Innovación social.
- Identidad territorial.
- Cadenas de valor.

4. Protección del origen y diferenciación del café mexiquense

- Denominaciones de Origen (DO).
- Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).
- Trazabilidad.
- Tipicidad.
- Normatividad.
- Certificaciones y experiencias nacionales e internacionales.