

Laboratorios abiertos para los caficultores de Loja

utpl

31/07/2025

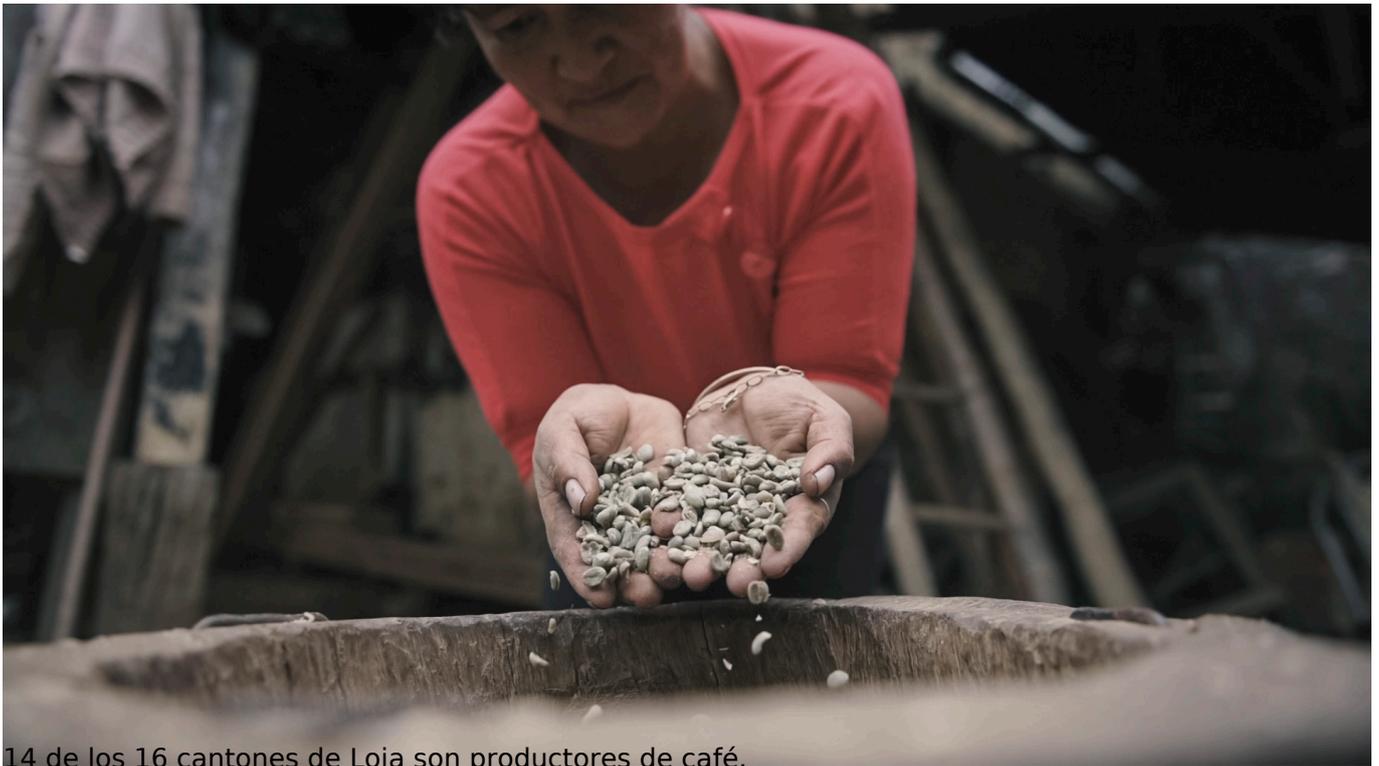
Categorías:

Recursos tecnológicos, UTPL, Vinculación

Las primeras luces de la mañana en **Fundochamba** anuncian el inicio de la jornada cafetalera, donde sus productores, muchos de ellos herederos de una tradición centenaria, cosechan los frutos rojos que darán **vida al café de especialidad lojano**. Sin embargo, hoy el trabajo en las fincas ya no es únicamente empírico, cuenta con respaldo técnico y académico que nace desde los **laboratorios de la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL)**.

Un proyecto de vinculación liderado por la carrera de Alimentos de la UTPL ha llevado la ciencia de la catación de café al corazón productivo de Loja. **Con el respaldo de la Prefectura de la provincia, esta iniciativa busca mejorar la calidad del grano**, capacitar a productores y brindar una experiencia de formación práctica a los estudiantes universitarios.

“Se trata de un trabajo en dos líneas. Una es la intervención directa en Fundochamba, donde apoyamos a los productores afectados por incendios con alternativas de procesamiento y diversificación de productos. Y otra, vinculada al análisis sensorial del café a través del laboratorio de catación”, explica [Felipe Reyes Bueno](#) [1], director de la carrera de [Alimentos](#) [2] de la UTPL.



14 de los 16 cantones de Loja son productores de café.

Del laboratorio al campo, una ruta de doble aprendizaje

El epicentro técnico de este proceso es el [Laboratorio de Calidad de Café de la UTPL](#) [3]. En este espacio se reciben muestras de **café verde de diversos sectores de la provincia para ser evaluadas gratuitamente** por una catadora internacional acreditada, quien emite un informe sensorial con criterios técnicos clave.

“Hay productores que no pueden costear un catador. Con este convenio, reciben un análisis completo de su café, lo que les permite mejorar sus procesos postcosecha y ofrecer un grano con mejores características sensoriales”, agrega Reyes.

Para los estudiantes, el laboratorio es más que su entorno académico, **se transformó en una ventana directa hacia la realidad productiva del país**, pues a través de prácticas supervisadas, análisis de muestras y participación en sesiones de catación, como futuros profesionales, desarrollan competencias aplicadas mientras aportan valor a la cadena productiva del café.

“Nuestros estudiantes son el corazón y las manos del proyecto. Son quienes plantean líneas de productos, por ejemplo, un lácteo con extracto de café, y aprovechan lo que la zona produce. Es una forma de romper la burbuja del laboratorio y trabajar en escenarios reales, con carencias técnicas que exigen creatividad e innovación”, señala el director.



El servicio de catación permite evaluar muestras bajo estándares internacionales y ofrece retroalimentación gratuita.

Para Reyes, el impacto no termina en la finca **también apunta al consumidor.**

“En Loja tenemos una relación cultural con el café. Pero hoy buscamos ir más allá fomentando un consumo consciente, de calidad, que valore el origen y el proceso. Eso contribuye tanto a la salud del consumidor como al desarrollo del territorio”, sostiene.

Los parámetros que se evalúan en cada catación —como **cuerpo, aroma, acidez, sabor y balance**— permiten identificar atributos que determinan si un café puede posicionarse como de especialidad. El objetivo es abrir las puertas a mercados nacionales e internacionales.

Aunque la intervención actual se concentra en **Fundochamba**, el equipo académico ha trabajado en otras **zonas de Loja e incluso en Galápagos con la meta a futuro de lograr fortalecer el ecosistema de emprendimientos** alimentarios desde la academia.

“Invitamos a todos los productores con ideas de emprendimiento a acercarse a nuestro laboratorio. Contamos con infraestructura y asesoría para que puedan iniciar un negocio formal con estándares técnicos y normativos. También a los jóvenes, para que vean en la carrera de Alimentos una forma de generar su propio empleo en un país agroproductivo”, concluye Reyes.

La catación de café, además de ser un proceso técnico, se ha convertido en una herramienta de transformación que demuestra cómo **la universidad y la comunidad pueden caminar juntas hacia un mismo objetivo: mejorar la calidad del café, fortalecer la economía local** y formar profesionales capaces de aportar soluciones reales desde la ciencia y la innovación social.

En la UTPL estamos comprometidos con la investigación y el conocimiento. ¡Sé parte de la comunidad de estudiantes más grande del Ecuador!



Inscríbete en la UTPL

[4]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/laboratorios-abiertos-para-los-caficultores-de-loja>

Links

[1] <https://investigacion.utpl.edu.ec/jfreyes>

[2] <https://www.utpl.edu.ec/carreras/alimentos>

[3] <https://culturacientifica.utpl.edu.ec/loja-cafe-de-calidad-con-denominacion-de-origen/>

[4] <http://utpl.edu.ec>