



III Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor

La Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la Universidad de Antioquia

Certifica que el trabajo científico:

EFFECTO DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN EN PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS EN CAFÉ VERDE Y SU INCIDENCIA EN LA CALIDAD SENSORIAL PARA OBTENER UN CAFÉ ESPECIAL

Largo Ávila, Esteban 1*, Suárez Rodríguez, Carlos Hernán 2, Garzón García, Alba Mery 3

Obtuvo **un reconocimiento** en la premiación de posters, presentados en el **III Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor**, realizado del **24 al 27 de junio de 2024**, con una intensidad de 24 horas.

Medellín - Colombia

Juan Diego Torres Oquendo

Coordinador académico

III Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

Facultad de Ciencias
Farmacéuticas y Alimentarias