



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Coordinación de Programas de Posgrado
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Universidad de Sonora

SEMINARIOS DE POSGRADO DEL DIPA 2026-1

Análisis microbiológico, toxicológico y sensorial de una bebida probiótica no láctea obtenida mediante la cofermentación de cáscara de café cereza (*Coffea Arabica* L.)

Ilse Camila Ortega Virrueta

Lugar, fecha y hora: Auditorio Jesús Rubén Garcilaso Pérez, Edificio 5A, Universidad de Sonora, Campus Hermosillo. 19 de mayo de 2026, 10:15 horas.

Resumen

El crecimiento de la industria cafetalera en México ha generado grandes volúmenes de residuos agroindustriales derivados del procesamiento del café, donde cerca del 90 % de la biomasa de la cereza del café se desecha en forma de pulpa, mucílago y cáscara. El manejo inadecuado de estos subproductos, ricos en compuestos bioactivos, ocasiona contaminación del agua, suelo y aire, además de contribuir al cambio climático. Ante esta problemática, la valorización biotecnológica surge como una alternativa sostenible dentro de la economía circular, permitiendo aprovechar el residuo de la cereza del café como sustrato para desarrollar productos de valor agregado. Por otro lado, el mercado de bebidas probióticas no lácteas ha mostrado un crecimiento sostenido en 2026, impulsado por la demanda de opciones veganas, sin lactosa y funcionales, en donde productos como kombucha, kéfir de agua y bebidas fermentadas de cereales destacan por aportar probióticos sin alérgenos y favorecer la salud intestinal. La diversificación de sustratos fermentables es una tendencia actual y el residuo de cereza de café constituye una alternativa prometedora. En el presente proyecto se estudia la cofermentación de cáscara de café cereza utilizando *Pediococcus acidilactici* y *Saccharomyces boulardii* para obtener una bebida probiótica no láctea, evaluando su calidad microbiológica, toxicológica y sensorial, así como las propiedades fisicoquímicas e inocuidad conforme a normas oficiales. Se presentan los avances de resultados generados durante el 2026-1.

Palabras clave: Residuos agroindustriales, fermentación, bebidas funcionales, probióticos.

Vo.Bo. Dra. Maribel Plascencia Jatomea
Directora de Tesis

Edificio 5P planta alta, Blvd. Luis Encinas y Rosales s/n,
Colonia Centro. C.P. 83000 Hermosillo, Sonora, México
(662) 259 22 07, 259 22 08, extensión 4854
coordinacion.dipa@unison.mx
<https://posgradoenalimentos.unison.mx/>

