



Boletín No. 067

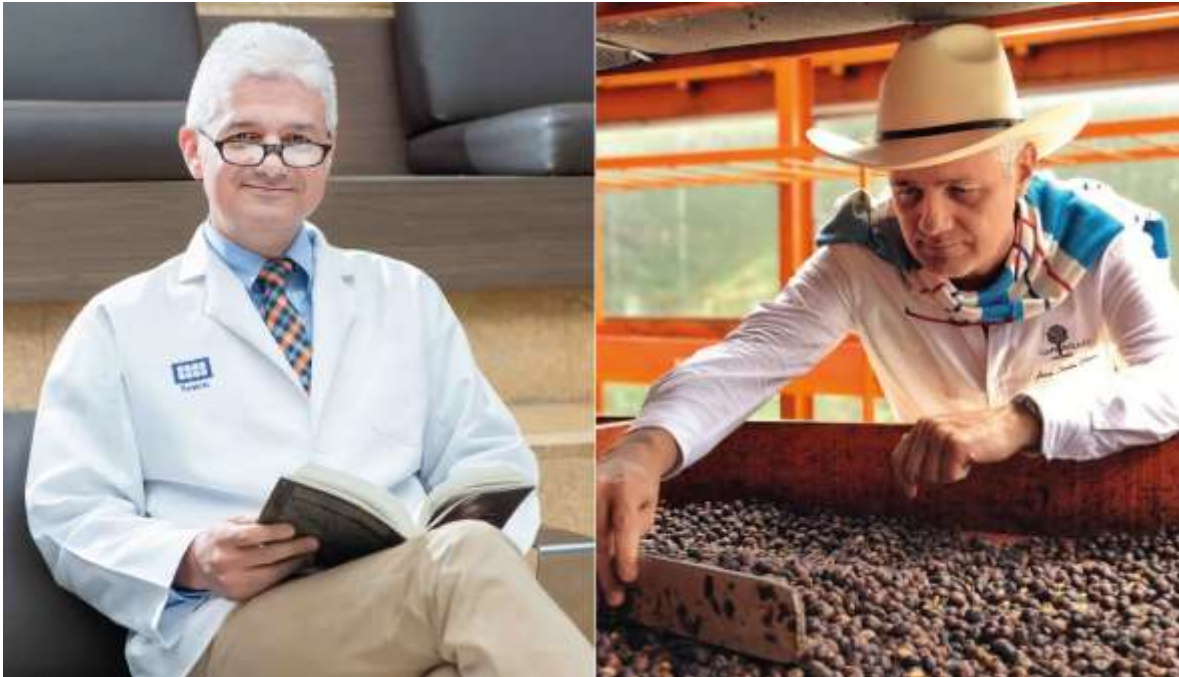


Foto: Cortesía Samuel Roldán Restrepo

En Antioquia, un ortodoncista desarrolla patentes y cultiva uno de los mejores cafés exóticos del mundo

- *El egresado y docente de la Facultad de Odontología de la Universidad CES, Samuel Roldán Restrepo, combina sus dos pasiones entre patentes maxilares y uno de los granos más especiales.*
- *El investigador ha sido reconocido por la Superintendencia de Industria y Comercio con patentes para dispositivos que miden la fuerza de la mordida y a la vez ha ganado el premio Yara a la mejor taza de café que cultiva en su finca del suroeste de Antioquia.*

Medellín, diciembre 16 de 2020. Entre sondas, taladros, pinzas y fresas, todas ellas herramientas dentales, Samuel Roldán Restrepo combina su profesión de odontólogo, docente e investigador de la Universidad CES de Medellín con su pasión por la caficultura. Ahora trabaja, como los cientos de caficultores del país en la cosecha cafetera en medio de una 'normalidad' nueva para él y el sector en general, por cuenta de la pandemia del coronavirus.

Mientras de lunes a viernes combina la docencia y la investigación en la Facultad de Odontología de la Universidad CES y el Grupo de Investigación de Bioingeniería de Cabez y Cuello, llega el fin de semana donde deja atrás la bata, los guantes y el consultorio; por el sombrero, las botas y el caballo para dedicarlos a su terruño cafetero.

Desde 2006, Roldán Restrepo comenzó el trabajo de cultivo e investigación de café en la finca Santa Elena, del municipio de Ciudad Bolívar, suroeste de Antioquia, donde se dedica a su marca Café Roldán, junto con su esposa y dos hijas. A la par, investiga y patenta nuevos dispositivos para corregir problemas de los maxilares o medir la fuerza de la mordida. Por culpa de un familiar, que le enseñó del sector para más tarde aplicar los métodos científicos, hoy le reconocen en el mundo, sí, en el mundo.

Con estudiantes de tecnología, pregrados, maestrías y doctorados de otras universidades del departamento como la de Antioquia, la Nacional y Eafit entre otras, el docente de la Universidad CES ha desarrollado todo tipo de técnicas y procesos para obtener un café de calidad. Por ejemplo, procesos relacionados con fermentaciones prolongadas, los Honey y Naturales y procesos de secado con atmósferas controladas, los cuales derivan en un producto apetecido por los mercados internacionales.

EI YARA 2019

Gracias a esa doble ‘militancia’ este profesor de la Facultad de Odontología recibió en 2018 el premio a la mejor taza de Colombia entre 271 de los mejores cafés del país, en una de las categorías más competidas de un concurso organizado por una compañía multinacional.

Del café que cultiva con su familia en el suroeste de Antioquia obtuvo una excelente tasa que le significó el primer puesto en la categoría de Cafés exóticos, en el Yara Champion Program. Se trató de un certamen que concentró a los mejores productores del grano del país en la ciudad de Popayán en marzo de aquel año.

Para lograr el reconocimiento, este ortodoncista con espíritu de cafetero utilizó las variedades antiguas del café con las que Colombia hizo su nombre, como Caturra, Borbón y Typica (Pajarito). Estas especies son consideradas más delicadas, pero que, al combinarlas con procesos de beneficio y secado con temperaturas controladas, le dieron la mejor taza con un puntaje de 90.13, por primera vez registrado en Antioquia.

“No hicimos ninguna aspersion con insecticidas en nuestro campo, con un producto que controla la broca, atrayendo el insecto y lo ahoga en un vasito, sin necesidad de utilizar pesticidas e insecticidas”, detalló el también investigador y académico Roldán Restrepo.

Adicionalmente, este proyecto se basa en los principios de la “Triple sostenibilidad”, donde utiliza prácticas amigables con el ambiente, para lo cual han desarrollado feromonas, trampas y productos ecológicos y a su vez implementa programas sociales de recolección y apoyo a la comunidad, principalmente la educativa en su región.

Descargar [aquí](#) el kit de prensa (Video, audio y fotos)