

OTROS TÍTULOS

Notas de química analítica con prácticas de laboratorio

Jhon Jairo Rios Acevedo,
Sandra Patricia Castro Narváez

La contaminación industrial de aguas: Una mirada microbiológica y molecular

Oscar Eduardo Rojas Álvarez

Estudios transdisciplinarios del medio ambiente

Silvia Andrea Quijano Pérez,
Jonathan S. Pelegrín Ramírez

SÍGUENOS

f | @publicaUSC
t | @Editorial_USC | @DGI_USC

El cacao es mucho más que una materia prima para la industria del chocolate: representa el sustento de miles de familias, la conservación de ecosistemas estratégicos y una oportunidad de desarrollo para numerosas regiones productoras. Sin embargo, la presencia de cadmio en los suelos y su acumulación en los granos de cacao se ha convertido en uno de los principales desafíos para la sostenibilidad y competitividad de este cultivo en los mercados internacionales.

Esta obra ofrece una visión integral sobre el origen, comportamiento e impacto del cadmio en los sistemas productivos de cacao, abordando aspectos relacionados con la salud humana, la calidad e inocuidad de los alimentos, la normativa internacional y los factores ambientales que influyen en su absorción por la planta. Asimismo, presenta estrategias de mitigación sustentadas en la evidencia científica más reciente, incluyendo prácticas agronómicas, manejo de suelos y alternativas biotecnológicas orientadas a reducir la acumulación de este metal en las almendras.

Dirigido a investigadores, estudiantes, extensionistas, productores, profesionales del sector agropecuario y tomadores de decisiones, esta guía constituye una herramienta de consulta y reflexión para comprender una problemática de creciente relevancia y contribuir al fortalecimiento de una cadena productiva de cacao más sostenible, segura y competitiva.

Una lectura esencial para quienes buscan transformar el conocimiento científico en soluciones prácticas para el futuro del cacao.

VIGILADA
MINISTERIO DE
EDUCACIÓN



EDITORIAL

ISBN: 978-628-7914-05-6



9 786287 914056

Iván Andrés González Vargas & Johannes Delgado Ospina

CACAO^y CADMIO

Buenas Prácticas para una Producción Responsable

CACAO Y CADMIO BUENAS PRÁCTICAS PARA UNA PRODUCCIÓN RESPONSABLE



EDITORIAL

Iván Andrés González Vargas

✉ Ivan.gonzalez03@usc.edu.co
🌐 <https://orcid.org/0000-0002-0576-3889>
Universidad Santiago de Cali.
Facultad Ciencias Básicas. Cali, Colombia

Biólogo con énfasis en Genética, egresado de la Universidad del Valle, Magíster en Ciencias-Biología de la Universidad del Valle. Actualmente adelanta estudios de Doctorado en Ciencias y tecnologías marinas en la Universidad de Cadiz (España).

Pertenece al grupo de investigación en microbiología industria y ambiente de la universidad Santiago de Cali, donde actualmente se desempeña como docente e investigador de Biología y Microbiología

Johannes Delgado Ospina

✉ jdelgado1@usbcali.edu.co
🌐 <https://orcid.org/0000-0001-8095-4741>
Universidad San Buenaventura Cali.
Facultad Ingeniería. Cali, Colombia

Químico de la Universidad Santiago de Cali, Magister en Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Colombia y Doctor en Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Teramo (Italia). Docente e Investigador de los programas de Ingeniería Agroindustrial, Maestría en Ingeniería Biotecnología y Doctorado en Ingeniería de la Universidad de San Buenaventura Cali.

Pertenece al grupo de investigación Biotecnología de la Universidad de San Buenaventura Cali.