

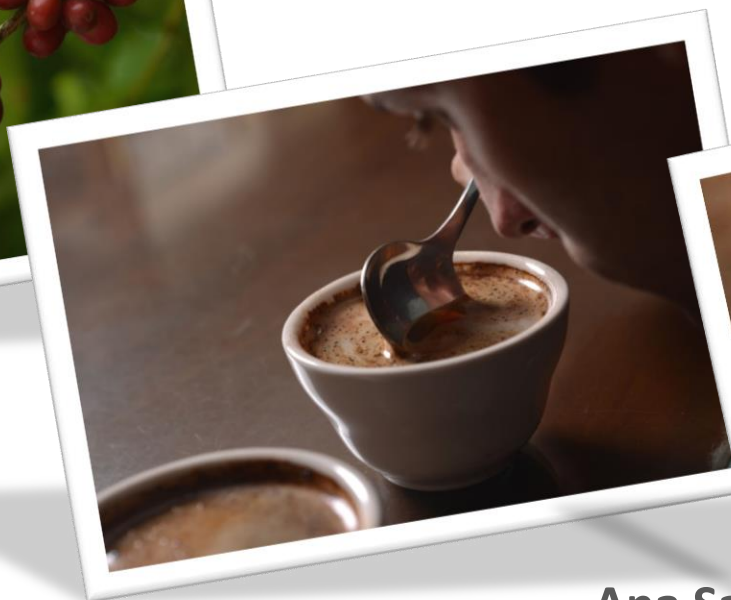


**USAID**  
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS  
UNIDOS DE AMÉRICA

**NCBA CLUSA**  
National Cooperative Business Association • CLUSA International

**Escuela de  
CoopMarketing**

# PERFILACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES



**Ana Salazar Dávila**

Jefe del Área de Control De Calidad de  
Café Central De Cooperativas COCLA

# HABLEMOS DE LA PARTIDA DE CAFÉ VERDE



**ID:** PG-0013

**Name:** Juaquin  
Huaman Tucto

**Country:**  Peru

**Variety:** typica,  
caturra

**Processing:** Lavado

**Crop year:** 2021

**Farm:** la florida

**Est. arrival date:**  
12/13/2021

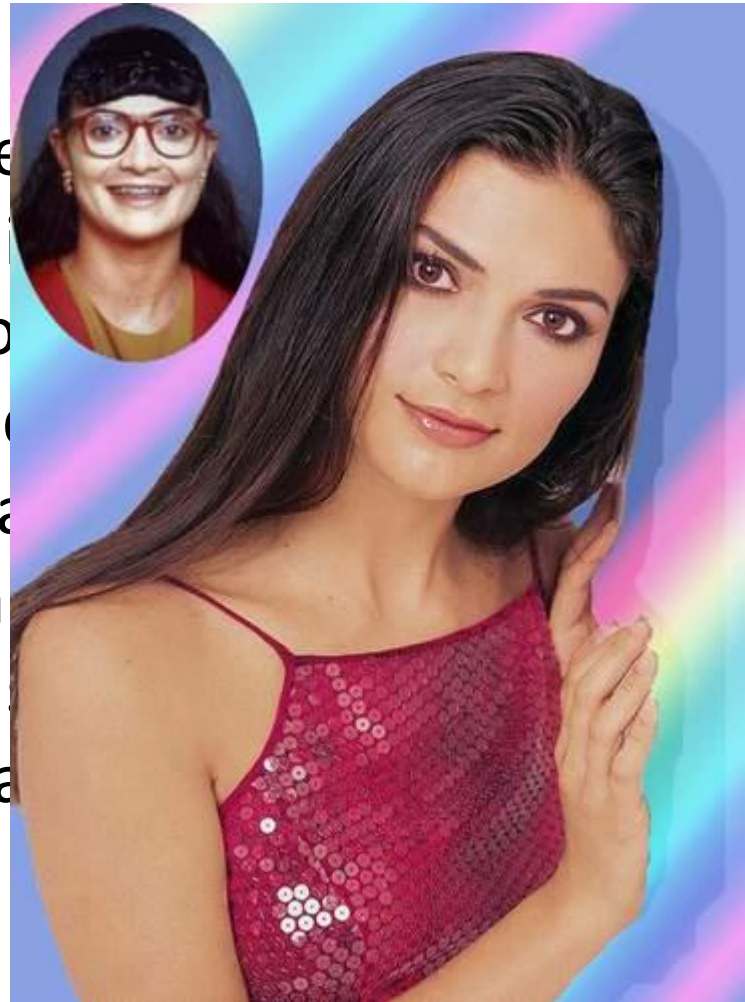
**Amount:** 5 x quintal



 [slic.cropster.com](http://slic.cropster.com)  
Juaquin Huaman Tucto

# Definición de la calidad del café verde.

- Hay muchas opiniones diferentes sobre lo que constituye "calidad", al igual que el concepto de belleza. Pero la calidad de una partida de café depende de una combinación de la variedad, el clima, la situación topográfica, la cosecha, el cuidado con que el café fue cosechado, almacenado, se preparó para el consumo y transportado.



- La variedad botánica y las condiciones topográficas son constantes y por ello dominan el carácter básico o inherente de un café.
- Las condiciones climáticas son variables y no puede influirse en ellas, con lo que la calidad fluctúa de una temporada a otra.
- El cultivo, la recolección, el almacenamiento, la preparación para la exportación y el transporte son variables en las que se puede influir. En ellas intervienen seres humanos, cuya motivación es un factor esencial para determinar la calidad final de una partida de café verde.



# *La calidad en relación con la comercialización*

## **Elementos**

- Ser adecuado
- Carecer de  
vivos.
- Responder  
contrato  
uniforme
- Ser limpio  
gustos de



- Para los productores y exportadores serios y comprometidos, el interés principal debe centrarse siempre en la calidad.
- Una reputación sólida sólo puede crearse cumpliendo estrictamente las obligaciones contractuales y suministrando exactamente lo que se vendió.
- Las reputaciones sólidas atraen a compradores igualmente sólidos con lo que el negocio se repite y esto a su vez eleva el nivel de interacción entre el vendedor y el comprador para pasar del simple concepto de precio al concepto de la calidad y el precio.

# Preparaciones del café Arábica

- Antes de plantearse la conquista de un mercado es preciso comprender el producto que uno tiene y saber cómo podría encajar en uno u otro de los muchos nichos que constituyen el mercado mundial del café.
- La mezcla es a menudo la única manera de conseguir cantidades comerciales viables y esto no plantea problemas siempre que se haga sobre una base razonada ya que las mezclas no razonadas de lotes o calidades son casi siempre malas para el negocio.
- La primera impresión que tiene un posible comprador de un determinado café es cuando recibe una muestra de café verde. Si este café crea inmediatamente una impresión visual negativa es posible que el comprador ni siquiera cate la muestra y la tire.

**Requisitos de la Specialty Coffee Association.** Validos para los contratos de café especial. Los requisitos para este tipo de café son:

**Grado de especialidad clase uno CALIDAD SPECIALTY:**

- **Tamaño de la muestra:** 350 grs
- **Tamaño del café:** 5% abajo y 5% arriba del rango especificado en el contrato.
- **Humedad:** 10-12%
- **Actividad del agua (Aw):** <70
- **Tostado:** sin “quakers”
- **Defectos totales:** de 0 a 5 defectos secundarios
- **Taza:** Atributo distintivo en una o más de las siguientes características: SABOR, ACIDEZ, CUERPO, AROMA.



# Proceso de Inspección de Café Oro

Examinar Muestra en Oro

Requisitos de la Muestra:

1. Tamaño de la muestra: 350 grs (12.4 oz.)
2. Contenido de Humedad: 10- 12%
3. Libre de olores foráneos

Evaluación Visual  
y Tamaño

Tueste de la  
Muestra

Requisitos:

1. Tamaño del Grano: no más de 5% variación de lo acordado.
2. Especializado: No se permiten quakers.

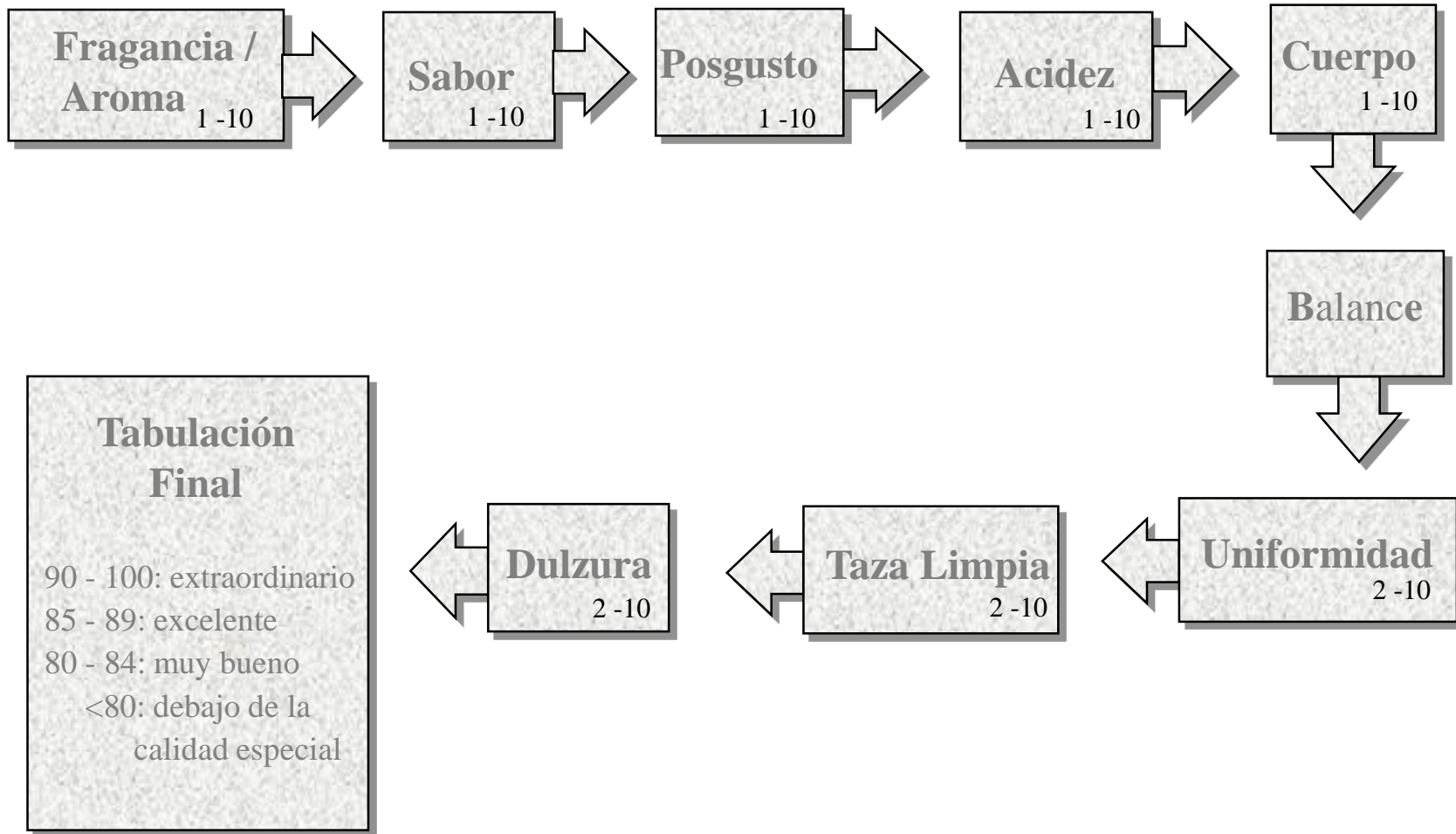


Reporte  
"Inspección de Café Oro"

Inspección de Café Oro:

1. Especializado: no más de 5 defectos, no defectos de categoría 1.

# Evaluación de Catación



# FICHA TÉCNICA DE UNA MUESTRA DE CAFÉ

MUESTRA		CC6													
Fecha	07/12/2021	Provincia	Calca												
Nombre del productor	Juan José Huilica Singuina	Distrito	Lares												
RUC	20602746004	Sector	Umapata												
Organización	Asociación Agraria Valle del Inca Cusco	Volumen	22 qq pergamino												
DATOS DE LA FINCA Y PROCESO															
Variedad	bourbon	Tipo de proceso	Lavado												
Altitud	1870	Comentarios	Tiempo de secado 16 días												
ANÁLISIS SENSORIAL															
		<table border="1"> <tr><td>Uniformidad</td><td>10</td></tr> <tr><td>Taza Limpia</td><td>10</td></tr> <tr><td>Dulzura</td><td>10</td></tr> <tr><td>Apreciación General</td><td>8</td></tr> <tr><td>PUNTAJE TOTAL</td><td>86.50</td></tr> <tr><td>Defectos</td><td>0</td></tr> </table>		Uniformidad	10	Taza Limpia	10	Dulzura	10	Apreciación General	8	PUNTAJE TOTAL	86.50	Defectos	0
Uniformidad	10														
Taza Limpia	10														
Dulzura	10														
Apreciación General	8														
PUNTAJE TOTAL	86.50														
Defectos	0														
		<b>PUNTAJE FINAL</b>													
		<b>86.50</b>													
NOTAS DE CATA															
Hierba luisa, jazmín, tamarindo, durazno en almíbar, mango, acidéz cítrica y fosfórica, cuerpo jugoso															

MUESTRA		CC19													
Fecha	07/12/2021	Provincia	La Convencion												
Nombre del productor	Central de Cooperativas COCLA Blend Echarati	Distrito	Echarati												
RUC	20136201213	Sector	Echarati												
Organización/ Empresa	Central de Cooperativas COCLA	Volumen	75 qq												
DATOS DE LA FINCA Y PROCESO															
Variedad	Boubon, caturra, typica	Tipo de proceso	Lavado												
Altitud	1500 a 1800	Comentarios	Cosecha Julio - agosto, secado en secadores solares entre 10 a 15 días												
ANÁLISIS SENSORIAL															
		<table border="1"> <tr><td>Uniformidad</td><td>10</td></tr> <tr><td>Taza Limpia</td><td>10</td></tr> <tr><td>Dulzura</td><td>10</td></tr> <tr><td>Apreciación General</td><td>7.75</td></tr> <tr><td>PUNTAJE TOTAL</td><td>85.00</td></tr> <tr><td>Defectos</td><td>0</td></tr> </table>		Uniformidad	10	Taza Limpia	10	Dulzura	10	Apreciación General	7.75	PUNTAJE TOTAL	85.00	Defectos	0
Uniformidad	10														
Taza Limpia	10														
Dulzura	10														
Apreciación General	7.75														
PUNTAJE TOTAL	85.00														
Defectos	0														
		<b>PUNTAJE FINAL</b>													
		<b>85.00</b>													
NOTAS DE CATA															
Moras, manzanas rojas, pasas, caramelos, chocolate bitter, acidéz cítrica dulce, cuerpo cremoso															

# INFORMACIÓN IMPORTANTE:

## DATOS DE LA ORGANIZACIÓN:

- ✓ ORGANIZACION
- ✓ CODIGO
- ✓ FECHA
- ✓ CONTACTO
- ✓ CERTIFICACIÓN

## DATOS DE LA FINCA:

- ✓ REGION, PROVINCIA, DISTRITO, SECTOR
- ✓ PRODUCTOR
- ✓ NOMBRE DE LA FINCA
- ✓ ALTITUD
- ✓ VARIEDAD/ES
- ✓ TIPO DE BENEFICIO
- ✓ TIPO DE FERMENTACIÓN
- ✓ TIPO DE SECADO
- ✓ COSECHA
- ✓ SISTEMA DE PRODUCCIÓN
- ✓ VOLUMEN (QQ)



## PERFIL DE TAZA

- Se refiere al balance entre la acidez, el cuerpo y el aroma, y las características de sabor propias y únicas de los cafés especiales. Contrario a los defectos de taza, los cafés especiales se distinguen por presentar sabores y aromas agradables que lo distinguen del resto de cafés. Entre estos se pueden citar, aromas y sabores florales, achocolatados, cítricos, acaramelados, entre otros.

*Considerando que...*

El café de especialidad es un café, o una experiencia alrededor del café, reconocido por sus atributos distintivos, y debido a estos atributos distintivos es que tiene un valor adicional significativo en el mercado.

*Reconocemos estos atributos y aquí alguna referencias.*

La Naríz del Café ( Le nuz du café)

Jean lenoir crea un set que incluye una selección de 36 esencias aromáticas las mas características de los cafés de todo el mundo, lo que nos permite familiarizarnos con estas.

Nos permite descubrir la riqueza del café.....

Detectar, reconocer , memorizar y nombrar los aromas...esto es aprender a saborearlos, es aprender hablar de ellos.



# CLASIFICACIÓN

Sobre la base de su origen, los componentes aromáticos pueden ser divididos en tres grupos:

## Grupo 1.

**ENZIMATICOS:** Este conjunto contiene compuestos aromáticos que son el resultado de las reacciones enzimáticas que ocurren en el grano de café mientras que es un organismo vivo. Principalmente compuesto por ésteres y aldehídos, que es el conjunto más volátil y con mayor frecuencia se encuentra en el aroma seco del café recién molido. Este grupo puede ser separado en tres categorías básicas: flores, frutas, y herbales

FLOR DE CAFÉ

ALBARICOQUE

PAPA

ROSA DE TE

MANZANA

PEPINO

MIEL

LIMON

ARVEJA



# CLASIFICACIÓN

## Grupo 2.

***Azúcar Caramelizada.*** Este grupo contiene los compuestos aromáticos que son el resultado de la caramelización de los azúcares, reacción que ocurren durante el proceso de tostado, este conjunto también se divide en tres categorías básicas: nuez, caramelo y chocolate. Este grupo es moderadamente volátil, y que se encuentra tanto en el aroma de una taza de café recién hecho y en los vapores de la bebida de café que se ingiere.

NUEZ

CARAMELO CHOCOLATE

ALMENDRAS

MANTEQUILLA VAINILLA

AVELLANA

CACAHUATE PAN TOSTADO

# CLASIFICACIÓN

- **Grupo 3.**

- **Destilación seca.** Compuestos aromáticos que resultan de la reacción de la destilación seca (quemado) de la fibra del grano. Este conjunto, formado principalmente de compuestos heterocíclicos, nitrilos, e hidrocarburos, es el menos volátil y más a menudo se encuentran en los vapores (sabor) del café recién hecho. El grupo se compone de tres categorías básicas: resinoso (trementina), picante y carbonoso

GROSELLA NEGRA

CLAVO DE OLOR

MALTA

JARABE DE MAPLE

SEMILLA DE CILANTRO

CAFÉ TOSTADO

CEDRO

PIMIENTA

TABACO

# CLASIFICACIÓN

## Contaminación aromática

Resultado de las deficiencias en el manejo post – cosecha de la producción comúnmente relacionadas con el secado o el almacenaje incorrecto del café, se divide en tres categorías básicos terroso, fermentado y fenólico.

	<b>PULPA DE CAFÉ</b>	<b>TIERRA</b>	
<b>HUMO</b>			
	<b>ARROZ BASMATI</b>	<b>CUERO</b>	<b>AVE</b>
<b>ASADA</b>			
	<b>MEDICINAL</b>	<b>PAJA</b>	
<b>CAUCHO</b>			

# La Rueda de Sabores del catador de Café

Como su nombre lo indica, fue diseñada como una herramienta para el catador de café. Según la SCA, la Rueda de Sabores puede utilizarse tanto en degustaciones casuales como en catas profesionales de café.



- Trabaja en la memoria de los sentidos.
- Con esta rueda estándar en común, todos los profesionales del café pueden estudiar un documento. Aplica el enunciado de que nuestro sentido visual está fuertemente conectado con nuestros otros sentidos, y la forma en la que los alimentos nos miran nos dan indicaciones importantes sobre como es probable que sepan.





# FLORAL

Los aspectos que asociamos con una descripción floral de un café están relacionados con los aromas a flores frescas. Se presentan con intensidades medias y altas, acompañadas de fragancias verdes y ligeramente punzantes.



# AFRUTADO

Un café es afrutado cuando podemos identificar aromas frutales como la manzana, fresa o kiwi, de forma poco intensa. El sabor es ligeramente intenso y se caracteriza por un dulzor medio – bajo. En este grupo podemos encontrar bayas, cítricos, frutos secos y otras frutas como manzana, pera, durazno o piña.



# ACIDO / FERMENTADO

Los aspectos ácidos que encontramos en este grupo están relacionados con compuestos químicos ácidos como cítrico, málico, butírico, y otros. Utilizamos la descripción del ácido en términos químicos, porque da al café características específicas.





# ACIDO / FERMENTADO

La referencia para un café fermentado son aromas y sabores provenientes de bebidas alcohólicas como el vino y el whisky, o de frutas y vegetales que están pasados o en proceso de descomposición.



# VERDE / VEGETAL

Un café se puede identificar como verde o vegetal cuando percibimos aromas como pasto o muy frescos, que nos recuerdan a la hierba recién cortada. Los sabores que encontramos son muy similares a los de frutas inmaduras. Son sabores más ácidos que dulces y un poco punzantes.

# OTROS

En este grupo encontramos sabores y aromas divididos en 2 grupos: Papel y químicos. Los del primer grupo se caracterizan por sabores y aromas que nos recuerdan a papel húmedo como cartón, madera recién cortada todavía húmeda y a tierra mojada.



# OTROS

Los sabores y olores químicos son salados y amargos, nos recuerdan a medicinas y a cauchos.



# TOSTADO

Los descriptores de este grupo son ligeramente dulces y con intensidades medias. Los asimilamos a tabaco o materia quemada con notas acres y punzantes.



# ESPECIES

Con características punzantes y dulces, los cafés que tienen notas a especias tienen intensidades aromáticas medias y que penetran físicamente en la cavidad nasal. Algunas de las notas sensoriales que encontramos nos recuerdan a especias marrones como clavos o canelas.



# NUECES / CACAO

Las notas a nuez y cacao que encontramos en el café son dulces en general. Para el caso de las nueces además del dulzor cuentan con características terrosas y ligeramente astringentes. Las notas a cacao son amargas con diferentes intensidades y en algunos casos podemos sentir la presencia de especias.

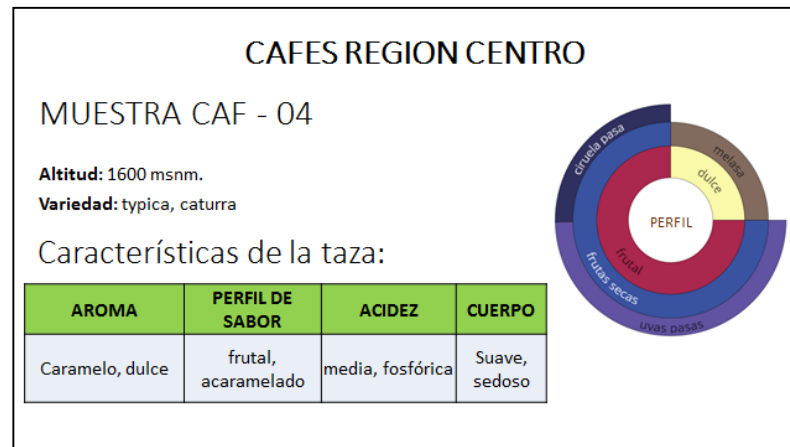
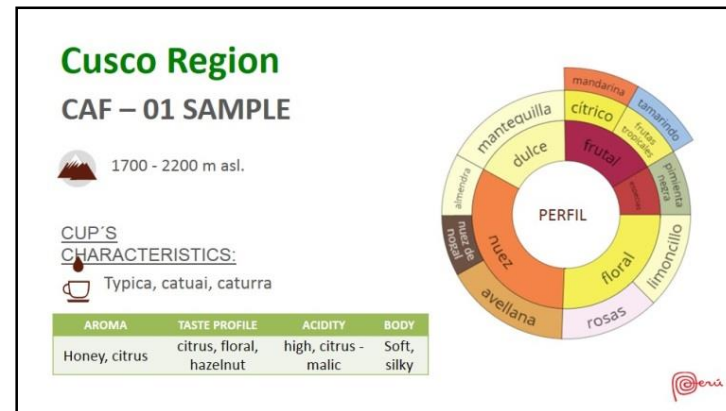
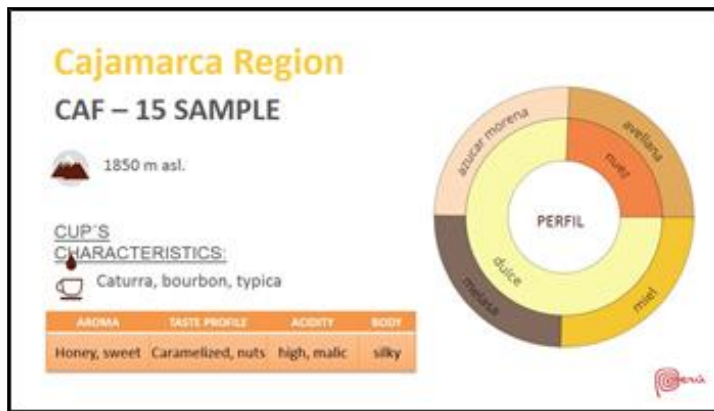
# DULCE

Lo que podemos definir como un café dulce dentro del espectro de la rueda de sabores corresponde a sabores con intensidades medias y notas caramelizadas o con base en vainilla. Dentro de este grupo también encontramos los aromas que asociamos con sustancias dulces, diferentes a las frutas.





# Utilizando las herramientas por el SCA y nuestra experiencia sensorial, podemos elaborar la perfilación del café



## *¿Cómo elaboro un perfil de taza?*

- Se utiliza un café de tueste medio y fresco (con un reposo de 8 horas como mínimo).
- Y utilizando los protocolos de catación proceder a evaluar la muestra.
- Utilizar los descriptores según nuestra percepción, es mejor catar o degustar el café con un panel, el cual nos da mayor posibilidad de conocer las cualidades más perceptibles al grupo.

- Posteriormente, evalúa los descriptores usados por el panel y cuales son sus mayores coincidencias en los atributos de aroma, sabor, acidez y cuerpo.
- Ten en cuenta que la descripción del perfil del café pueda ser reconocido por otros catadores o consumidores, es por ello que es importante usar un lenguaje común, por ejemplo, en selva central hay una fruta conocida como capulí, pero que en otros lugares no conocen esa fruta o lo conocen con otro nombre (aguaymanto), entonces usemos el descriptor que sea conocido en otros lugares también.



## CAFÉ INKAWASI

Inkawasi — Morada del Inca es un café cultivado en La Convención (Cusco) en fértiles fincas rodeadas por imponentes montañas que flanquean el poderoso río Apurímac.

Perfil: Floral, frutos rojos, miel  
 Altitud: de 1600 a 2400 msnm  
 Variedad: Típica, Catimor  
 Presentación: 250 g

## CAFÉ ECHARATE

Echarate reúne los más selectos frutos rojos cosechados en La Convención (Cusco) rodeado del verdor de la selva sur del Perú. Un café que mantiene vivas las costumbres ancestrales.

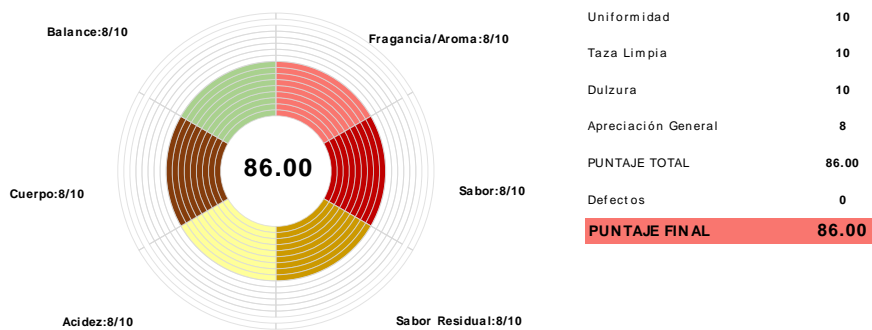
Perfil: Pasas, frutos secos, caramelo  
 Altitud: de 1200 a 1850 msnm  
 Variedad: Típica, Caturra, Catimor  
 Presentación: 250 g

## CAFÉ VILCABAMBA

Vilcabamba — El último refugio Inca es un intenso café de altura cultivado en La Convención (Cusco), en verdes y abundantes parcelas de ceja de selva. Fuerte y poderoso en sabor y aroma.

Perfil: Chocolate, nueces, caramelo  
 Altitud: de 1500 a 2200 msnm  
 Variedad: Típica, Catimor  
 Presentación: 250 g

### ANÁLISIS SENSORIAL



### NOTAS DE CATA

manzanas rojas, duraznos, pasas, caramelos, acidéz cítrica y dulce, cuerpo sedoso



## CAFÉ LUNA LLENA

Tenemos la convicción que la taza perfecta es aquella que carga toda la pasión de las personas involucradas en su producción. Por eso te presentamos Luna Llena, el café de origen privilegiado en las montañas de Cajamarca, con un clima ideal y altitudes que van desde los 1600 metros. En cada sorbo sentirás la mezcla de una cultura vibrante, pueblos, tradiciones... Esencia y pasión de nuestra tierra.

<b>TIPO DE CAFÉ</b>	Grano entero o molido
<b>PRESENTACIÓN</b>	250 g, 500 g o 1 kg
<b>ALTITUD</b>	+1600 m s. n. m.
<b>ORIGEN</b>	Cajamarca, Perú
<b>PERFIL</b>	Aromas intensos, flor de café, sabor a cerezas de café, uvas negras, acidez fina.
<b>BENEFICIO HÚMEDO</b>	Cosecha selectiva, secado en Cerezo y sobre tarimas bajo los techos de la casa (terrado, 20-25 días) Cosecha selectiva, despulpado y fermentado (Honey), secado en secadores solares sobre tarimas, entre 20 - 25 días.



## 1ER PUESTO - CATEGORÍA MICROLOTE

ORGANIZACIÓN:  
**COOPERATIVA DE SERVICIOS MÚLTIPLES SOL&CAFÉ**

- Puntaje en Taza:	<b>89.34</b>
- Ubicación:	<b>Caserío El Nogal - Jaén - Cajamarca</b>
- Variedad:	<b>Catuay, Costa Rica, Typica</b>
- Volumen de café disponible:	<b>4.5 qq (pergamino)</b>
- Altitud:	<b>1860 m.s.n.m</b>
- Proceso:	Lavado - 48 horas de fermentación Sistema de secado bajo sombra
- Certificaciones:	<b>Fairtrade Orgánico - FTO</b>
- Notas:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aroma: floral cítrico, especies dulces.</li> <li>• Sabor: vino tinto, arandanos.</li> <li>• Acidez: compleja. Cuerpo: cremoso.</li> </ul>

**iGRACIAS!**

Ana Salazar Dávila  
[Aliced-20@hotmail.com](mailto:Aliced-20@hotmail.com)  
Cel. 964060650