

Retos del aseguramiento de calidad en los procesos de beneficiado de café

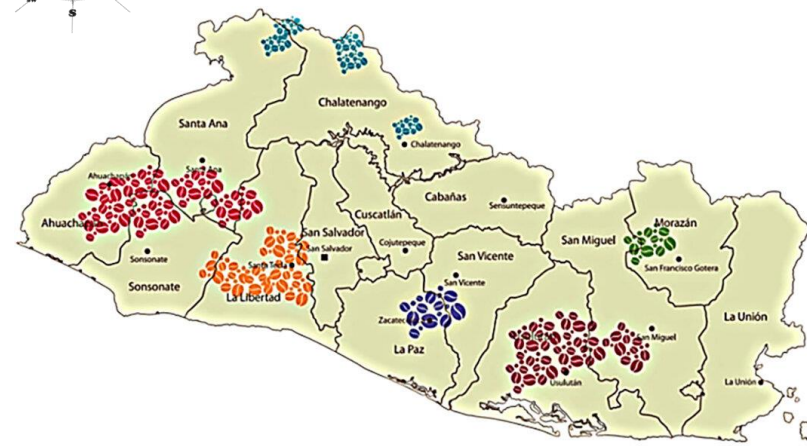
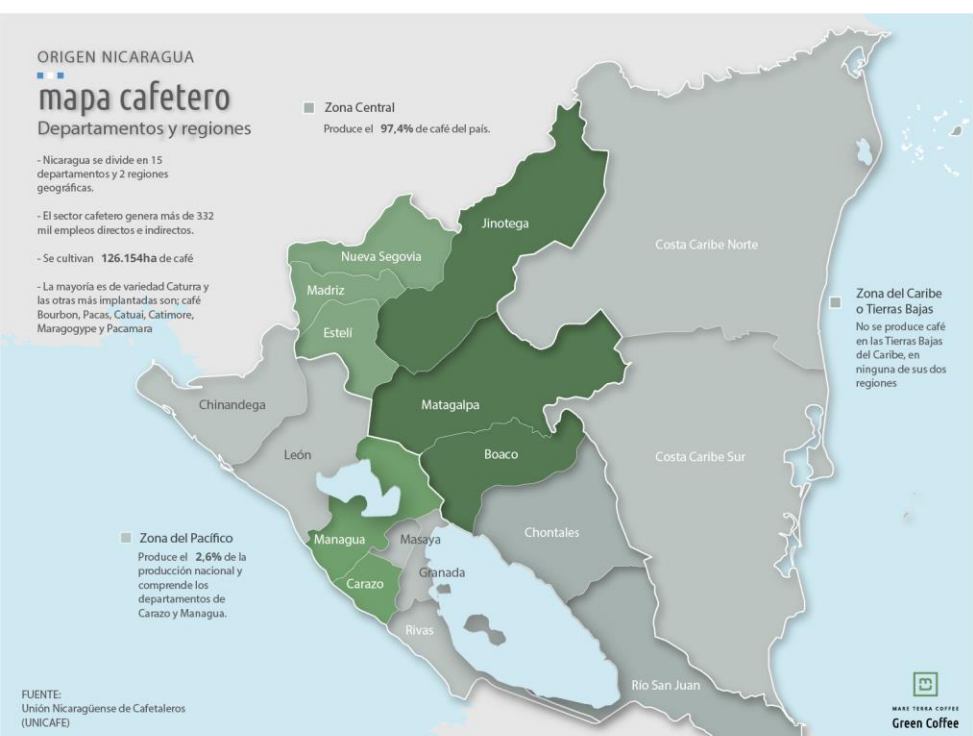
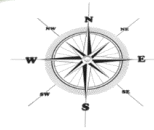
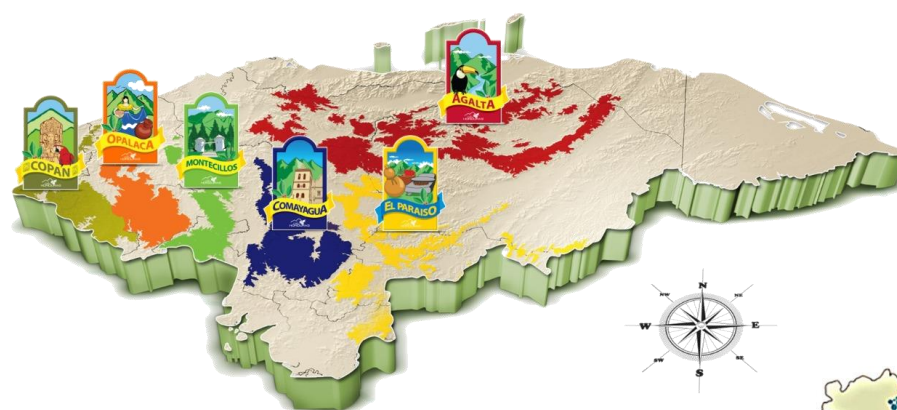
Ing. Luis R. Soto

Experto en Procesos de Especialidad de Café



Factores que inciden en la calidad de nuestro café





ALOTEPEC METAPÁN De 1.000 a 2.000 m.s.n.m.	APANECA ILLAMATEPEC De 1.000 a 2.365 m.s.n.m.	EL BÁLSAMO QUEZALTEPEC De 500 a 1.960 m.s.n.m.	CHINCHONTEPEC De 500 a 1.000 m.s.n.m.	TECAPA CHINAMECA De 500 a 1.000 m.s.n.m.	CACAHUATIQUE De 500 a 1.663 m.s.n.m.
--	---	--	---	--	--

Tradición de Arábigos Lavados

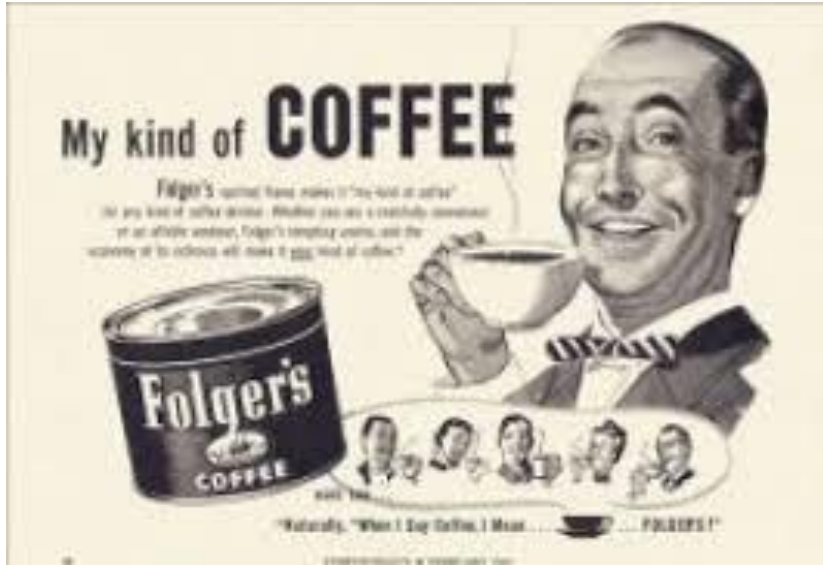
Nuevas tendencias procesos Honeys, Naturales, Fermentaciones, Variedades “Nichos de microlotes”

Evolución del mercado

Tendencias del consumo



Las Olas o Tendencias de consumo



1



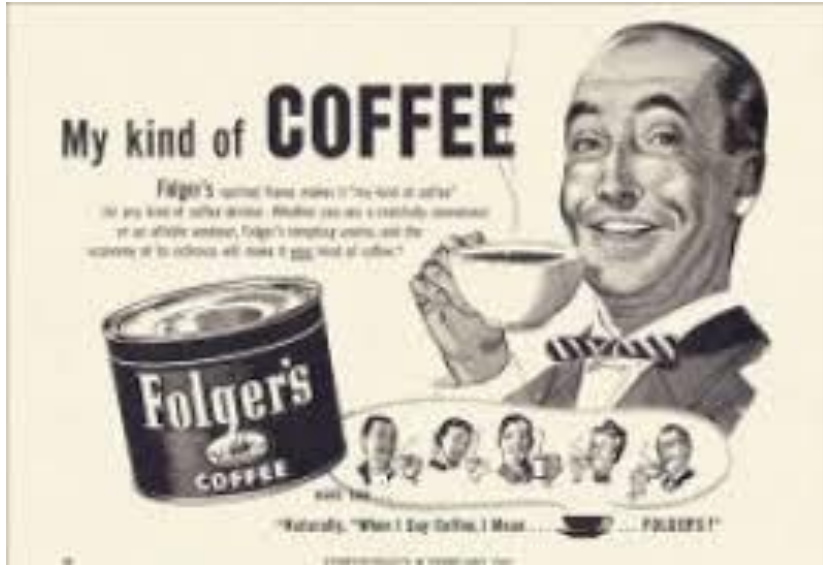
2



3

	PRIMERA OLA	SEGUNDA OLA	TERCERA OLA
¿Cuándo?	Desde 1960	Desde 1990	Desde mediados de 2000
Características	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Consumo masivo ➤ Café instantáneo ➤ Accesibilidad y comodidad 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Grandes cadenas de café ➤ Café para llevar ➤ Carreras profesionales en barismo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Experiencia para el consumidor de café ➤ Trazabilidad y transparencia ➤ Se valora el origen y la "historia detrás del café", muy buen café para pocos
Empresas	Folgers, Maxwell House, Nescafé	Starbucks, Peet's Coffee, Batdorf and Bronson	George Howell, Blue Bottle, Intelligentsia
Enfoque	Funcionalidad	Estilo de vida	Obsesión

Las Olas o Tendencias de consumo



1

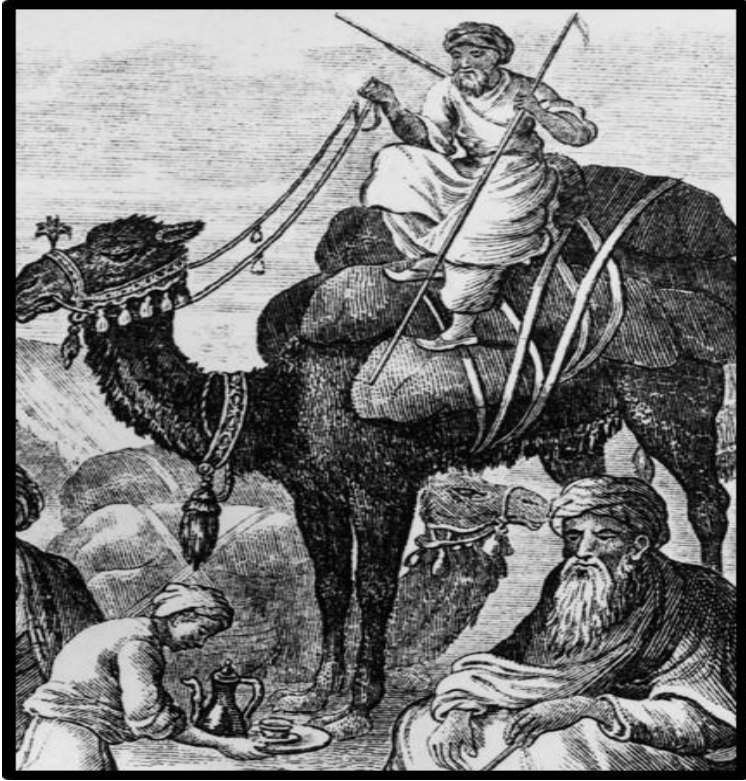


2

- ✓ Innovación
- ✓ Competitividad
- ✓ Versatilidad
- ✓ Profesionalización
- ✓ Relaciones



3



1. Naturales (500? – 1850's)



2. Lavados (1850's– 2000's)



3. Enfoque en el Sabor (2000's - presente)

Las 3 olas del procesamiento del café

Concepto del Dr. Mario Fernandez - SCA

Factores que determinan la calidad del café

**Manejo
Agronómico**



**Condiciones
Climáticas**



Genética

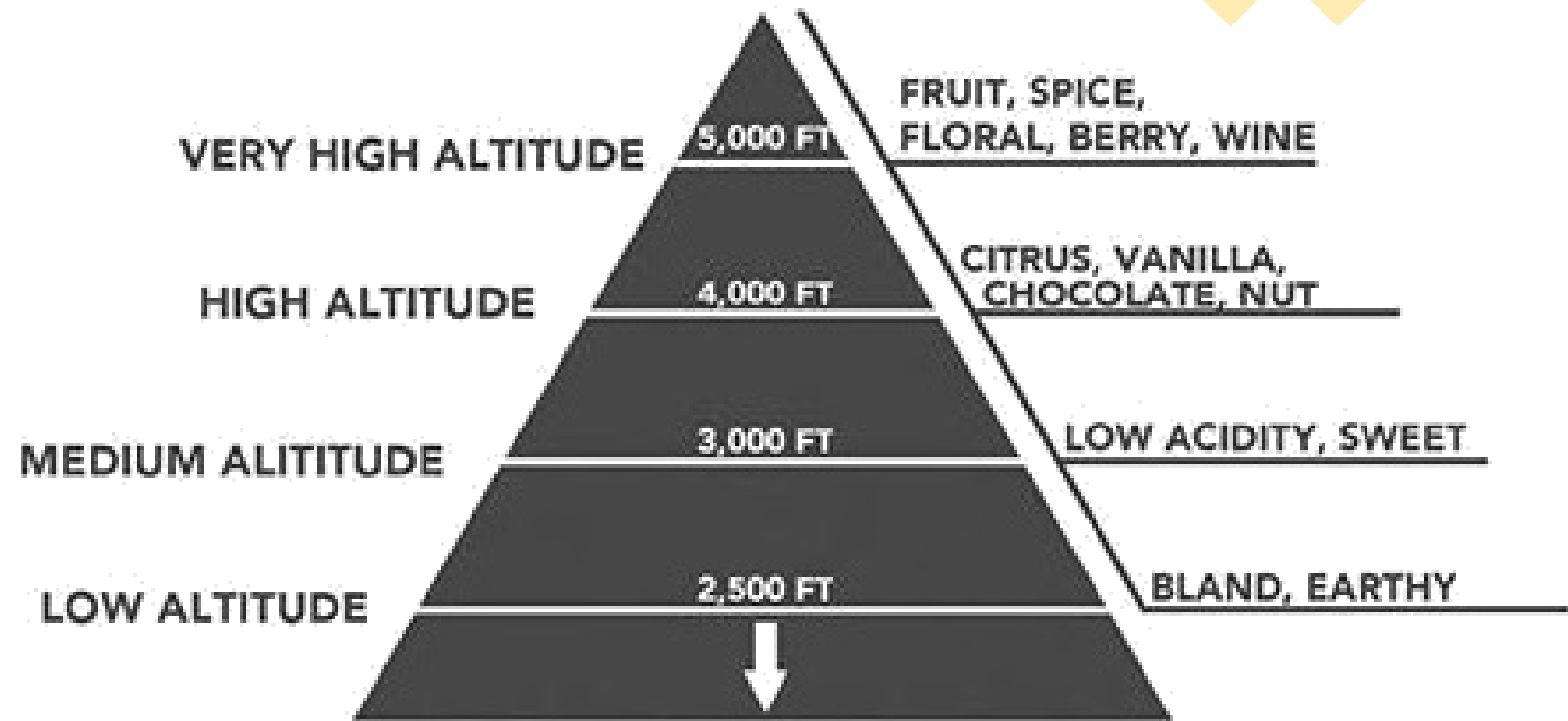


- ✓ Trazabilidad
- ✓ Administración Efectiva
- ✓ Conocimiento del mercado
- ✓ Capacitación del Recurso Humano

- ✓ La calidad de la fruta de café
- ✓ Germinación del embrión
- ✓ Fermentación
- ✓ Secamiento

¿CÓMO INFLUYE LA ALTURA EN EL CAFÉ ?

@cafelement



LA ALTURA TIENE UN IMPACTO DIRECTO
EN EL TAMAÑO Y FORMA DE LOS GRANOS
Y EN EL SABOR DEL CAFÉ EN TAZA

Oferta Ambiental

30%

- Altitud
- Latitud
- Condiciones específicas
- Amplitud térmica diaria
- Suelos

Torrefacción, Proceso y Preparación de bebida

20%

- Los transportes del café
- Tueste / molienda del grano
- Envase y envasado del producto final
- Distribución
- Molienda
- Preparación – métodos de extracción, presentación de la bebida

Manejo Agronómico

20%

- Variedad
- Nutrición
- Densidad y orientación
- Sombra
- Manejo de enfermedades
- Manejo de plagas
- Manejo de malezas – Protección de arvenses
- Edad del cultivo - plantas

Recolección - Cosecha

7%

- Selectiva – primer clasificación
- Evaluación de madurez
- Acopio, transporte y manipulación

Beneficiado húmedo – y Trilla

23%

- Clasificación, selección y evaluación de cerezas
- Separación de pulpa
- Clasificación de café despulpado
- Fermentación
- Lavado y clasificación
- Secado
- Control calidad pergamino
- Almacenamiento y envase del pergamino
- Trilla
- Clasificaciones del oro – densidad, tamaño, color
- Control de calidad del oro
- Almacenamiento, transporte y envase del oro

100%

FACTORES CLAVES
PARA LA OBTENCIÓN
DEL CAFÉ DE ALTA
CALIDAD

TECNICAFÉ
Parque Tecnológico de Innovación



Campo

Beneficiado Húmedo

Beneficiado Seco

Tostador

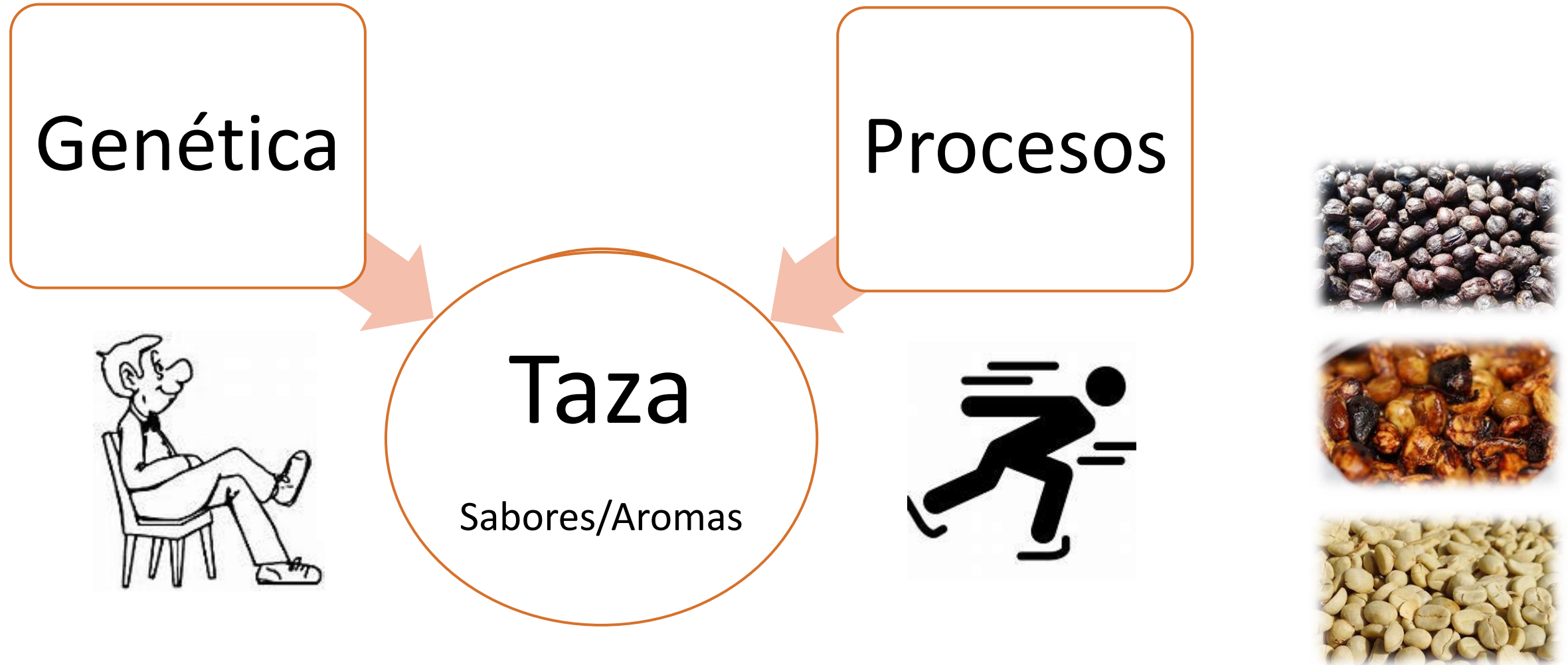
Consumidor



¿Que sucede con la “calidad” de nuestro café, en el proceso de beneficiado?



¿Como podemos desarrollar la calidad de nuestro café?



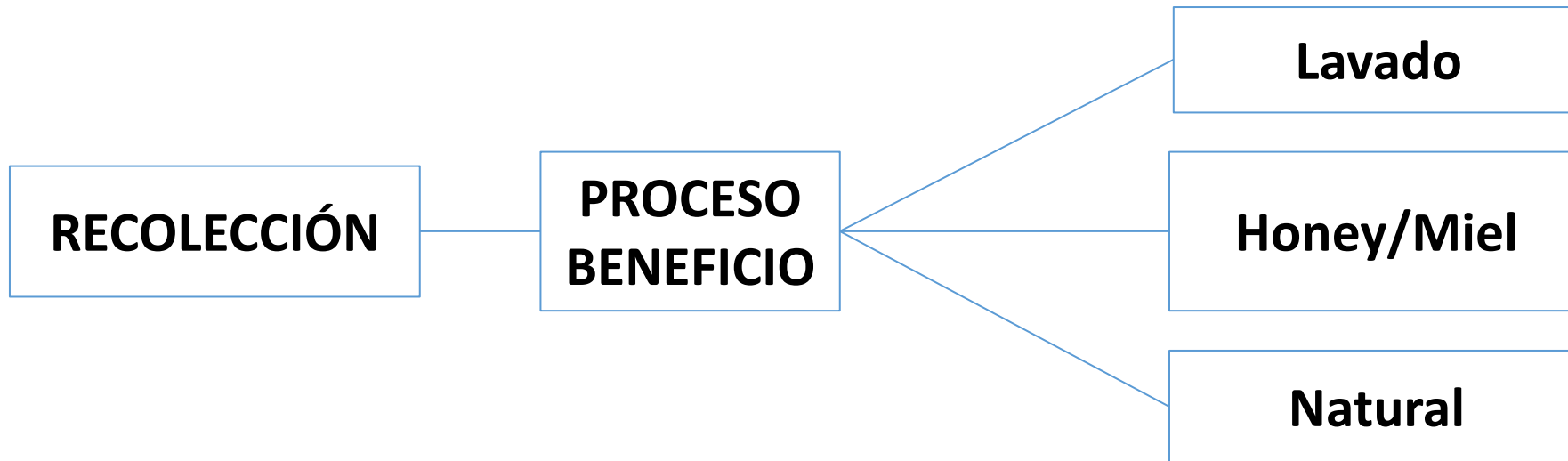
Por que hacer un proceso de beneficiado diferenciado

- Mercado - Moda
- Acentuar características – fragancia, aroma, dulzura, cuerpo.
- Crear perfiles balanceados.
- Amplia las oportunidades de oferta de café especial – Diversificación de oferta/clientes.
(Microlotes, Variedad, Honey, Natural, Lavado, Mezcla)
- Diferenciación – Competitividad – Diversificación - Versatilidad.

**Innovación
Conocimiento
Mejora Continua**



Importancia del Aseguramiento de Calidad



✓ Clasificaciones durante los procesos

✓ Catación – Retroalimentación

✓ Registros

✓ Cultura de Calidad

✓ Conocimiento del mercado

Sub-Productos del Beneficiado Húmedo del Café

✓ Pulpa

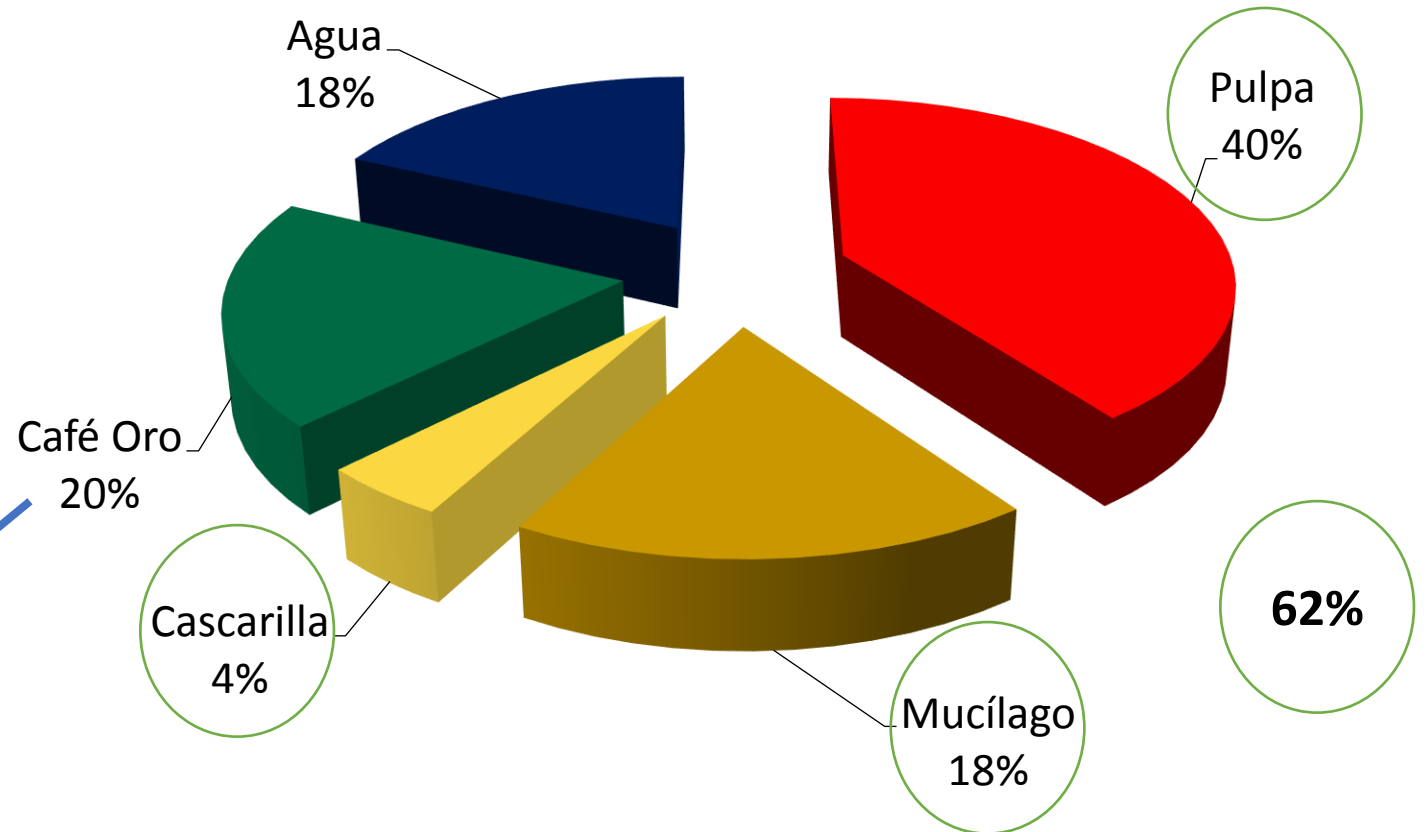


✓ Agua Miel



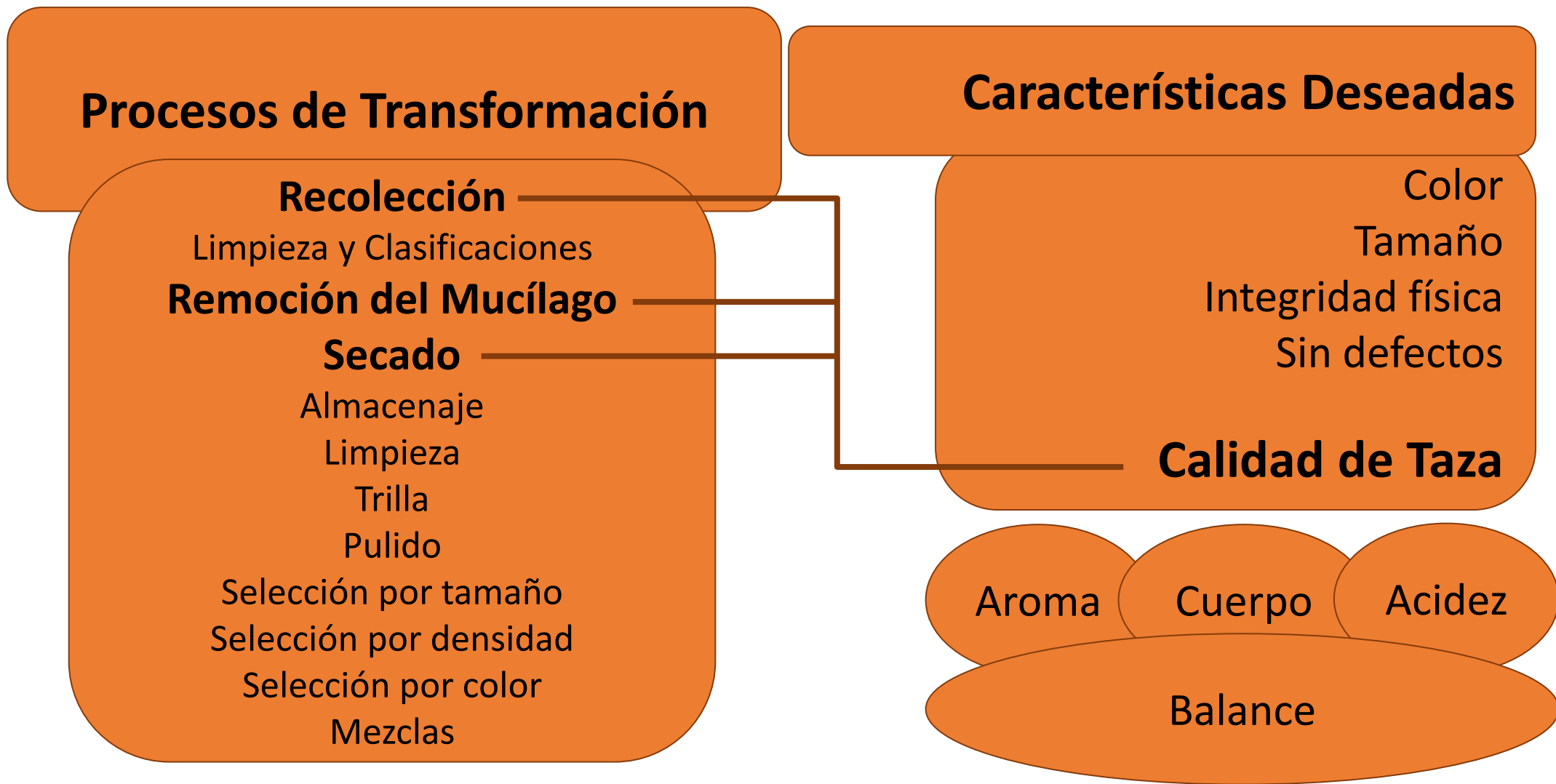
- 82% = tostado (16 libras)
- 80% = extracción (3 libras)

Composición del fruto del Cafeto - *peso*



Campo

¿Como podemos incidir en la calidad del café, a partir de los procesos?



El Beneficiado Húmedo de Café en la Región, Una Cultura de Aseguramiento de la Calidad



Recolección
Clasificación 1



Recibo
Clasificación 2



Depulpado
Clasificación 3



Remoción del
mucílago



Lavado
Clasificación 4



Secamiento

- ✓ Las clasificaciones durante el proceso, son uno de los componentes más importantes para lograr la trazabilidad, la consistencia y el aseguramiento de la calidad de nuestro café.

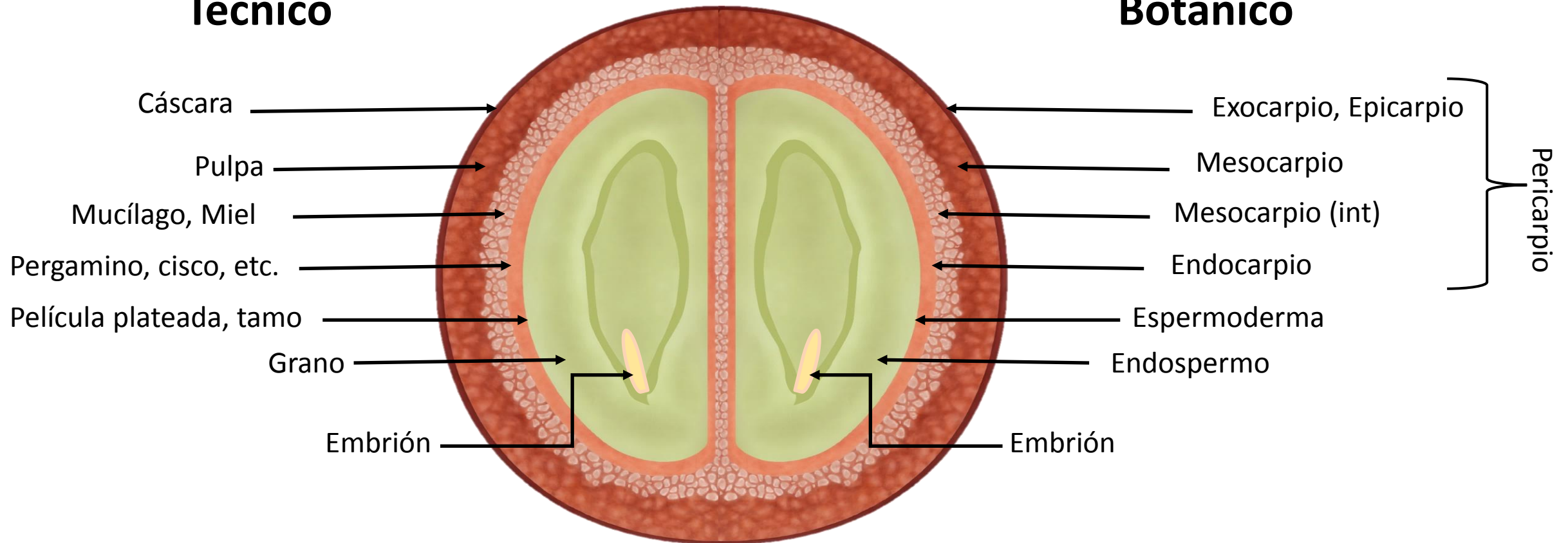


Almacenamiento

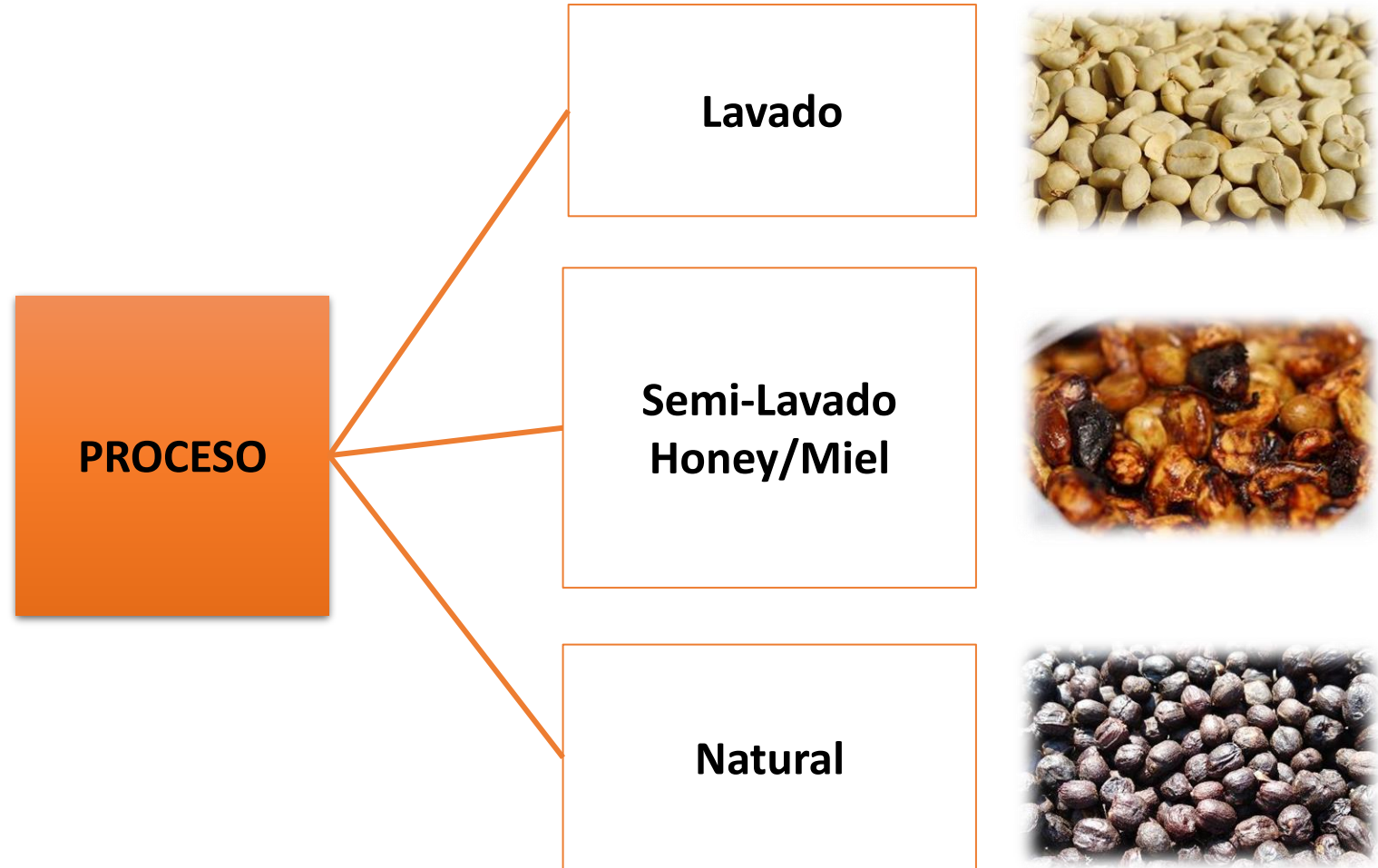
Anatomía del fruto del cafeto

Técnico

Botánico



Naturaleza



Retos del beneficiado de café para alcanzar una calidad sostenible





RECOLECCIÓN

RECOLECCIÓN



Colombia



Brazil

Sistematización del Proceso

- Mecanización y buenas prácticas
- Consistencia de la calidad
- Trazabilidad - Registros
- Aseguramiento de la calidad
- Eficiencia energética
- Productividad
- Adaptación de tecnologías
- Protocolos de procesos

Gestión de los subproductos

- Cumplimiento ambiental – licencia de operación
- Reducir – Reciclar – Reutilizar
- Reuso de las aguas mieles

Diversificación

- Versatilidad de mi capacidad instalada para satisfacer los caprichos del mercado de especialidad
- Generar alternativas que agreguen valor a lo que actualmente es un subproducto
- Diferenciamos nuestra calidad



Variedad: Anacafé 14
 Altitud: 4,000 psnm
 Proceso: Natural

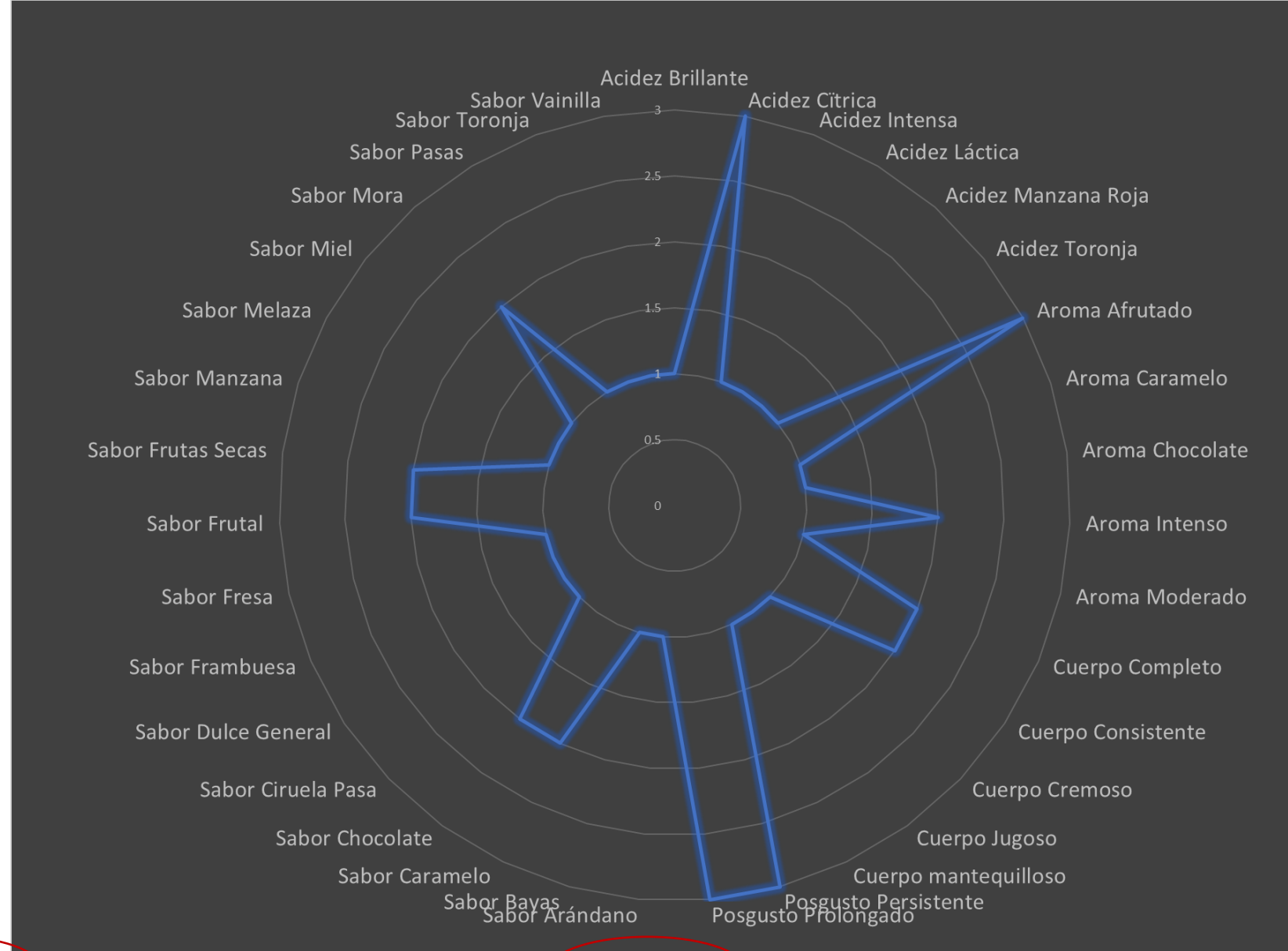
CARACTERISTICAS PERFIL DE TAZA

Aroma	7.75
Sabor	8.41
Postgusto	7.83
Acidez	8.08
Cuerpo	8.08
Balance	8.00
Apreciación total:	8.33

Uniformidad:	10.00
Limpieza:	10.00
Dulzura:	10.00
Defectos:	0.00
Punteo:	86.50

Escala de calidad	
6.00	Bueno
7.00	Muy bueno
8.00	Excelente
9.00	Excepcional

Desarrollemos la calidad de nuestros cafés, entendiendo como la innovación incide en los **SABORES Y AROMAS**



Acidez: Brillante(1), Cítrica(3), Intensa(1), Láctica(1), Manzana roja(1), Toronja(1), Aroma: Afrutado(3), Caramelo(1), Chocolate(1), Intenso(2), Moderado(1), Cuerpo: Completo(2), Consistente(2), Cremoso(1), Jugoso(1), Mantequilloso(1), PGusto: Persistente(3), Prolongado(3), Sabor: Arándano(1), Bayas(1), Caramelo(2), Chocolate(2), Ciruela pasa(1), Dulce general(1), Frambuesa(1), Fresa(1), Frutal(2), Frutas Secas(2), Manzana(1), Melaza(1), Miel(1), Mora(2), Pasas(1), Toronja(1), Vainilla(1)

Reflexiones finales para acceder a nuevos mercados

- ✓ Reconocimiento de la calidad
- ✓ Herramientas de comunicación
- ✓ Herramientas de posicionamiento
- ✓ Conocer a los actores de la cadena

Competitividad – Consistencia – Honestidad





Respetar el café

Respetar tu café

Si no respetas su propio producto, ¿por qué otros lo respetarán?

“ El caficultor debe convertirse en el principal juez de la calidad de su propio café ”

Retos del aseguramiento de calidad en los procesos de beneficiado de café

Luis R. Soto

luisroberto345@gmail.com - 55108408

