

INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFE
GERENCIA TECNICA



**COMO PREPARAR UN LOTE DE CAFE
PARA EL MERCADO DE ESPECIALIDADES
(SCAH)**



Carlos Roberto Pineda M.
Laboratorio de Catación

Francisco Alonso Oseguera
Celso Reyes F
Departamento de Beneficiado

Los productores de café, ya sea individualmente o bien organizados en cooperativas, asociaciones, así como los productores / exportadores; podrán de ahora en adelante, comercializar su cosecha o parte de la misma en el mercado de los cafés especiales de los Estados Unidos, Europa, Japón, etc., Este mercado al igual que las otras formas de comercializar cafés como: Orgánico, Comercio Justo, Eco-café, Sello Verde, Sostenible, Amigo de los pájaros, etc. tiene sus requisitos o exigencias para poder clasificar.

El comercializar café en el mercado de los especiales, implica básicamente cuatro aspectos:

1. CALIDAD DEL CAFÉ.

Se refiere a la calidad de taza propiamente dicha, está deberá cumplir con características sobresalientes en: fragancia, aroma, cuerpo, acidez, y sabor; los dos primeros determinan el 50 % de la clasificación, si encuentran cualidades florales y/o frutales; los tres últimos, el restante 50 % ya que la bebida tendrá que ser excepcional y se logran puntos adicionales al encontrarle sabores a frutas.

2. CONSISTENCIA O CONFIANZA.

Este punto es de suma importancia, consiste en garantizarle la misma calidad de café al comprador, esta garantía será sustentada por la Asociación de Café Especiales de Honduras (Specialty Coffee Association of Honduras SCAH) .

3. HISTORIA.

Es necesario comercializar el café de tal manera que el consumidor pueda transportarse o imaginarse el lugar donde se cultiva el café; como cuales son las costumbres de los productores, sus creencias, las condiciones de clima (lluvia, temperatura, etc), los lugares atractivos de esa región, el proceso del cultivo, entre otras cosas.

En los países consumidores el tomar café al igual que los vinos es un placer, el vino se ofrece de acuerdo al tipo de comida que se sirve, así como para una carne roja se ofrecen de 2 a 3 tipos de vinos, incluso de diferentes regiones; así también ya se ofrecen de 2 a 3 tipos de cafés con sus características especiales a diferentes horas del día.

4. EL PRECIO.



Cada café tiene su precio y este va de acuerdo a sus características que lo hacen especial, durante los últimos años se han pagado desde \$ 2.00 USA / libra el más barato, hasta \$ 10.75 USA / libra el más caro.

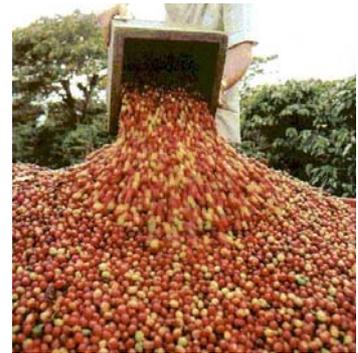
CONSEJOS PARA PRODUCIR CAFÉ ESPECIAL:

TAMAÑO DEL LOTE:

Usted podrá destinar del total de la finca, un área específica para café especial, considerando aspectos tales como: lote con una sola variedad (no mezclas) y uniforme, la sombra regulada al 50 % y un manejo técnico programado, entre otros aspectos; en cuanto al tamaño se han comercializado lotes desde 30 hasta 500 quintales oro.

COSECHA:

Recolecte la Uva solo del corte intermedio. Seleccione al momento de corte solo la uva uniformemente madura; elimine principalmente el café verde y seco, también el sobre maduro. Recuerde que no se acepta ni tan siquiera un grano “quakers” o sea grano que proceda de una fruta recolectada verde.



DESPULPE:



Despulpe el café el mismo día de recolectado; lave bien la despulpadora antes de iniciar esta actividad, es importante que no quede ningún grano del día anterior y revise la regulación del equipo, los granos dañados por la maquina tendrán que ser eliminados, manual o mecánicamente y esto le aumentara los costos.

DESMUCILAGINADO:

La separación del mucílago de preferencia realizarlo por fermentación natural en pilas; Si elimina el mucílago mecánicamente, entonces tiene que utilizar un presecador mecánico para conservar la apariencia y calidad del grano.



LAVADO:

Cerciórese de que el agua a utilizar en el lavado de su café, sea lo más pura posible; no podrá utilizar agua contaminada por agroquímicos, no utilizar agua de fuentes contaminadas por pulpa y mieles de otros beneficios, no se puede lavar el grano con



aguas que arrastran sedimento de tierra o aguas estancadas en lagunas. Recuerde que los granos de café son capaces de absorber cualquier olor o sabor de otro cuerpo o sustancia que entre en contacto con ellos y cualquiera de las aguas antes enumeradas eliminaría de inmediato su café.

CLASIFICADO:

Necesariamente hay que clasificar el grano en un canal de correteo, dado que es de mucha importancia eliminar los vanos o flotes, los granos con pulpa adherida y granos pelados; estos son los que caen primero al escurridor.

Luego en el segundo tercio (2/3) del canal quedan los granos con bajo peso específico y también hay que eliminarlos de la partida de especiales (estos podrá destinarlos para la venta en el mercado tradicional). Solo dejar los granos del primer tercio (1/3) del canal para el mercado de los especiales, ya que estos granos son los más pesados, grandes, sanos y bien conformados; lo anterior es debido a que en la siguiente fase de la preparación (beneficio seco) solo se aceptan los que quedan por arriba de la zaranda 17.



SECADO:



Deberá de iniciarse el proceso de secado inmediatamente después de haber sido clasificado, esta etapa es preferible al sol, utilizando patios de cemento o en zarandas de tela metálica; sin embargo cuando el secado se realiza en forma mecánica, utilizar solamente secadoras tipo "Guardiola o Rotativas" a temperaturas no mayores a los 50 °C y entrenar al personal en el sentido de trabajar las maquinas reduciendo los 50 °C hasta terminar con temperatura ambiental al final del proceso.

ALMACENAMIENTO:

En el almacenamiento es preferible utilizar saco de yute, aun cuando si no lo encuentra podrá hacerlo en saco de nylon nuevo; el café ya en estado de pergamino seco presenta una apariencia muy buena, característico de los cafés bien manejados durante el proceso del beneficiado en la fase húmeda y esa apariencia y calidad hay

que conservarla; por lo tanto hay que almacenar el café en una bodega limpia, sin olores extraños, colocar las estibas de sacos de tal forma que queden ventilados por los cuatro (4) costados (no pegarlos a las paredes), en la bodega no debe de haber otros productos o artículos que puedan contaminar el café.

Las condiciones optimas de almacenamiento en cuanto a clima se refiere, son: Temperaturas entre los 18 y 25 °C , Humedad Relativa entre los 65 y 75 %; estas condiciones se dan en los lugares altos (arriba de los 1000 metros sobre el nivel del mar), por lo que habrá que evitar las ciudades ubicadas en los valles bajos del país, especialmente San Pedro Sula.

COMERCIALIZACION DE CAFES ESPECIALES

En el comercio del café existe una palabra clave que es **CONFIANZA**, y se refiere a la honestidad que debe de existir entre el comprador y el vendedor; si se ofrece un lote de café especial y se envía muestras de un lote dado hay que mantener ese lote hasta el último momento aunque aparezca otro comprador ya que es muy perjudicial para la relación de compra-venta. Perder la confianza o no cumplir lo ofrecido equivale a prácticamente desaparecer del mercado y afecta no solo al productor sino también a todo el gremio cafetalero y la nación en general.

El IHCAFE pone a disposición de todo el sector cafetalero los servicios de análisis granulométrico y sensorial (Laboratorio de Catación), para los que deseen comercializar en el mercado de cafés especiales; este es el Tercer paso, es importante estar conciente que no todos los productores pueden participar en este mercado, porque el primer requisito es la calidad de la taza, la cual esta condicionada principalmente por la zona o región donde se cultiva el café, a la altura sobre el nivel del mar que condicionan el clima y en este caso entre más alta esta la zona cafetalera, más posibilidades de tener una especialidad se tiene.



Cada productor o empresa interesada puede hacer llegar su muestra a las oficinas del IHCAFE o directamente al programa de Beneficiado para realizar el análisis respectivo.

REQUERIMIENTOS DE CALIDAD PARA PREPARAR CAFES CLASE "SPECIALTY" (SCAH)

**Departamento de Beneficiado
IHCAFE**

A continuación se describe los principales requisitos a cumplir para el mercado de cafés especiales de la Specialty Coffee Association of América (SCAA).

La preparación de café destinado al mercado de la Specialty Coffee Association of América (SCAA) en la clase uno. Calidad **SPECIALTY**

Requisitos en grano Verde. (ORO)



- La muestra que se analiza tiene un peso de 350 gramos y debe de ser representativa del lote.
- El contenido de humedad oscila entre 10 a 12 %.
- Es importante definir el tamaño del grano y se acepta solamente un 5% por arriba o abajo de la zaranda que se especifica en el contrato (generalmente es zaranda 17/64 avos de pulgada).
- El café debe de estar libre de olores extraños
- El café debe de estar libre de objetos extraños.

CLASIFICACION DE DEFECTOS

Los defectos se clasifican como **primarios y secundarios**; **No** se permite ningún defecto primario y se aceptan solo cinco (5) defectos secundarios, en un café especial.

DEFECTOS PRIMARIOS

Un (1) grano negro	igual a	un (1) defecto
Un (1) grano amargo o fermentado	igual a	un (1) defecto
Una (1) cereza seca	igual a	un (1) defecto
Un (1) grano mohoso	igual a	un (1) defecto
De 2 a 5 piedras	igual a	un (1) defecto
De 2 a 5 palos	igual a	un (1) defecto

DEFECTOS SECUNDARIOS

De dos (2) a (3) cáscaras	igual a	un (1) defecto
De dos (2) a (3) granos quebrados	igual a	un (1) defecto
Cinco (5) granos cortados o quebrados	igual a	un (1) defecto

De dos (2) a (5) granos dañados por insectos igual a un (1) defecto
 De dos (2) a (5) grano negro parcial igual a un (1) defecto



De dos (2) a (5) granos fermentado parcial igual a un (1) defecto
 Cinco (5) granos flotadores igual a un (1) defecto
 Cinco (5) conchas igual a un (1) defecto
 Una (1) piedra pequeña igual a un (1) defecto
 Un (1) palo pequeño igual a un (1) defecto

Requisitos en el café Tostado

- Se tuesta 100 gramos de café.
- **NO** se acepta granos “quakers” o inmaduros.



Requisitos de TAZA

- A ocho (8) gramos de café tostado y molido se le agrega 150 mililitros de agua caliente.



- La taza debe tener un atributo distintivo en uno o más de los siguientes parámetros, los cuales deben de ser predeterminados entre el comprador y el vendedor:
 - Fragancia
 - Aroma
 - Cuerpo
 - Acidez
 - Sabor
 - Post-gusto

Los cafés parten de una calificación de 50 % que se le asigna por el hecho de ser café. Los restantes 50% se distribuyen en las cualidades de: Fragancia, Aroma, Cuerpo, Acidez, Sabor y Post-gusto; asignando un puntaje que oscila entre 1 – 10,

el cual debe reflejar un juicio que considera tanto la intensidad como la calidad de esos parámetros, siendo 1 para una calidad muy pobre y 10 para una calidad muy excepcional. La suma de estas cinco cualidades alcanza un máximo de 50 puntos para completar el 100%.

Las notas son las siguientes:

Notas entre	95 –100	CAFÉ REALMENTE EXCEPCIONAL
Nota entre	90 – 94	CAFÉ PROMINENTE
Nota entre	80 – 89	CAFÉ DE BUENO A EXCELENTE
Nota entre	70 – 79	CAFÉ DE MEDIO A BUENO
Nota menor de	70	CAFÉ MUY MALO, POBRE

Notas mayores de 85 puntos se consideran cafés espaciales

*Para mayor información comuníquese con el Instituto hondureño del Café, A:
Gerencia General (TEL. 232-2544)
Departamento de Beneficiado (TEL. 992-4135 970-0399) EMAIL:
faoseguera52@yahoo.es*

***Instituto hondureño del Café
Treinta Años a servicios de la Caficultura hondureña***