



# Calidad



**¿Por qué Catamos?** La catación sirve para probar y controlar la calidad del café. Un buen catador puede determinar cómo ha sido todo el proceso del café sólo con su catación. Esto incluye:

**1) Cómo fue producido el café:**

- Si los árboles de café recibieron suficiente abono.
- Si el café fue producido bajo sombra.
  - Si los árboles recibieron suficiente agua.



**2) Problemas en el corte:**

- Si fue cortado sobre fermentado o verde.
- Muchas enfermedades como la broca, y hoja de gallo.
- Si estaba mezclado con palos o piedras y otros defectos.

**3) El procesamiento del café:**

- Si estaba sobre fermentado durante el periodo de fermentación.
- Si no estaba bien lavado.
- Si no estaba bien secado, y si había demasiado humedad en los granos antes que almacenarlo.

**¿Por qué debemos aprender la catación?**

En el mercado de café sostenible, **la calidad** es el aspecto más importante de sus ventas. Cuando los compradores seleccionan café, la calidad es el aspecto más importante en sus compras.

Por eso, cuánto más controles de calidad tengan, más oportunidad tendrán de vender su café al mercado sostenible. Las cooperativas / organizaciones que saben como distinguir entre café de buena y mala calidad tendrán mas éxito en el mercado porque ellos pueden asegurar los compradores con confianza que su producto es lo que buscan.

**¿Para quién es la Catación?**

**La Junta Directiva, El Gerente**

La Junta Directiva y el gerente catan para determinar si el café es de buena calidad para poder venderlo al mercado sostenible.

**Productores**

Ellos catan para determinar la calidad de su café. Productores que saben catar, pueden tener más confianza en su producto y más eficacia en su trabajo.

“Hace dos años nosotros empezamos un programa donde los productores catan su propio café. La catación es ciega, entonces nunca sabes si estás catando tu propio café. Una vez un productor cató su café y dijo ‘qué feo es este café.’ Ahora el sabe la importancia de la calidad y ha trabajado en mejorarlo.”

-Juan García,

Catador,

SOPPEXCCA Nicaragua, Jinotega

## 2) El proceso de la catación: *en el campo*

Una meta de su organización debe ser tener un laboratorio profesional para la catación con máquinas profesionales. Hasta que lo tengan, pueden empezar a aprender a catar.

### ¿Qué es lo que necesitan?

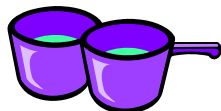
- **2 muestras de café. El café debe ser muy fresco, de la cosecha mas reciente. También debe ser tostado y molido al punto que esté listo a catar. Si no tiene una tostadora, asegurense que todo el café esta tostado por el mismo tiempo y lo más uniforme que pueda.**



- Tres tazas para cada muestra.  
Todas las tazas deben ser del mismo tamaño.
- Masking Tape (Cinta de Masking) para marcar en la taza el numero de la muestra.



- Una cuchara, un lapicero y hoja de papel para cada persona que va a participar



-Dos ollas

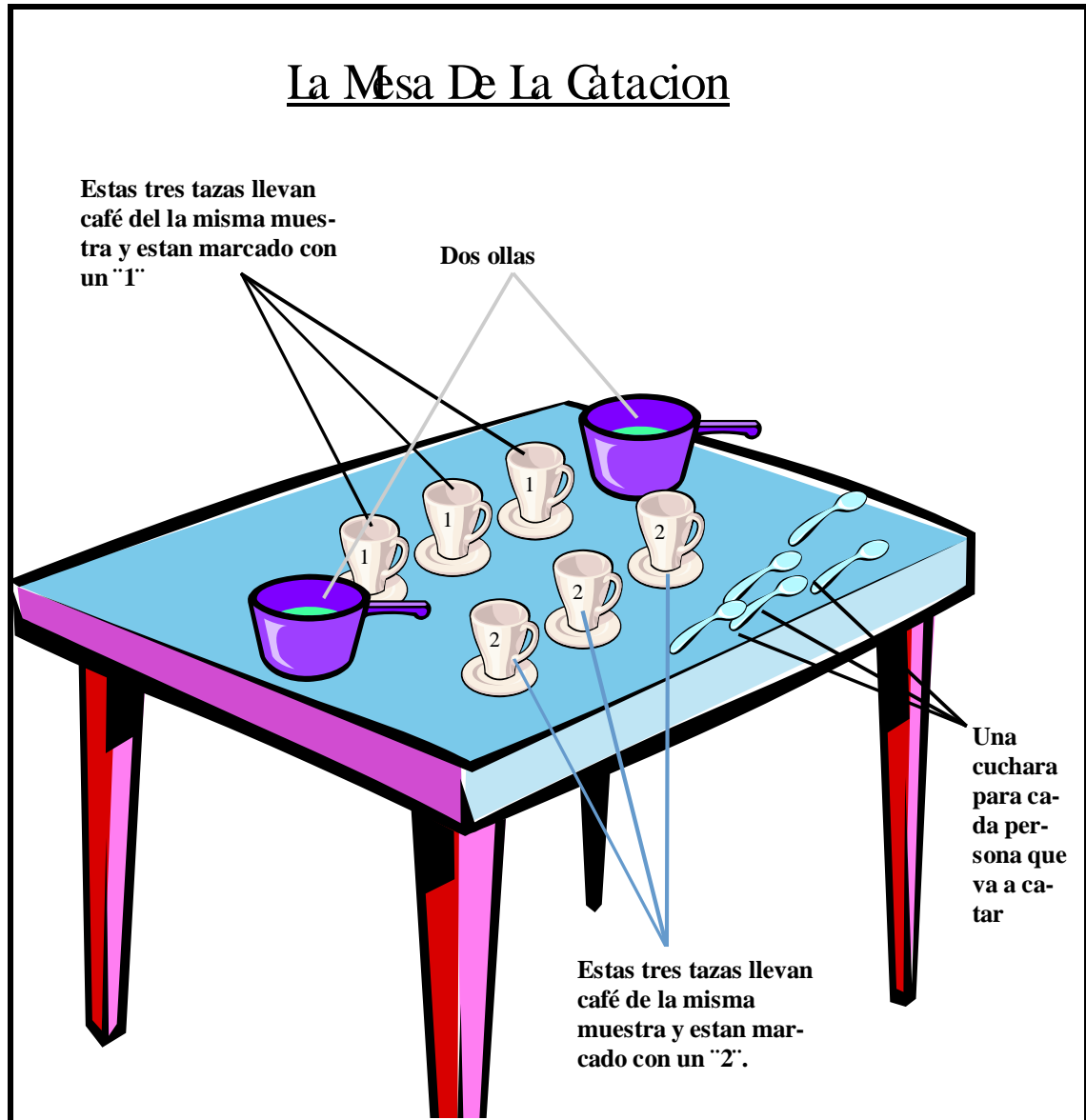


- 3- 6 personas que quieren participar y una mesa para colocar todas las cosas.



-Agua hervida

## Preparándose



- 1) Eche dos cucharas de café en tres de las tazas. Es importante que todas las tres tazas reciben la misma muestra de café.  
Con el masking tape, marca estas tres tazas con un "1"
- 2) En las otras tres tazas, eche dos cucharas de la otra muestra de café.  
Con el masking tape, marca estas tres tazas con un "2"
- 3) Ponga agua en la estufa a hervir (pero, todavía no lo eche).

“Cuánto más café catas, más experiencia tengas y más confianza puedes tener en tu calificación. Cuando empiezas catando es difícil, porque hay que aprender a distinguir entre buen y mal café.

Catadores profesionales practican cada día.”

**-Juan Márquez,  
Catador, Cooperativa Soppexcca,  
Jinotega, Nicaragua**

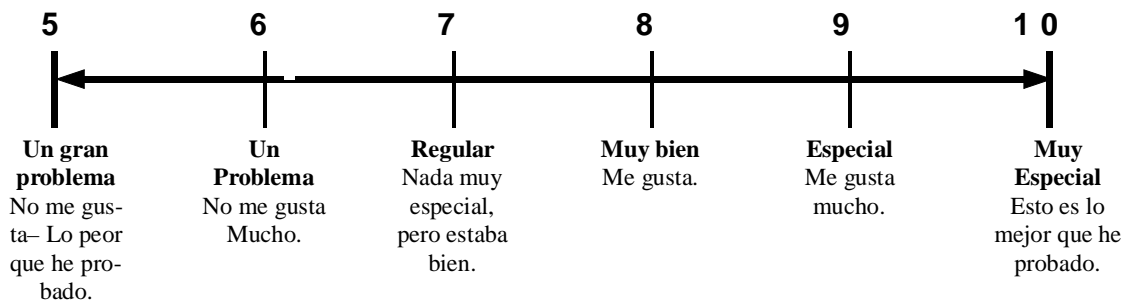
## 1) Pasos para La catación

Todas las personas se sienten alrededor de la mesa, y en sus hojas, dibujan el grafo, y la escala en sus hojas. Estos están representado abajo,

### Grafo de la catación

	Muestra 1	Muestra 2
<b>Fragancia</b>		
<b>Aroma</b>		
<b>Acidez</b>		
<b>Cuerpo</b>		
<b>Queda Sabor</b>		
<b>Balancea</b>		
<b>Total más 50</b>		

### La Escala De La Catacion



## ¿Como seguimos?

**Ahora van a probar cada categoría en el grafo -  
Fragancia, Aroma, Acidez, Cuerpo, Queda Sabor y  
Balancea- para cada muestra.**

Cada categoría, para cada muestra, va a recibir una nota entre 5 y 10. La nota que da depende si le gustó la muestra en esta categoría. Sigue "La Escala de la Catación" arriba. Si hay un problema, y no le gustó la muestra en esta categoría, dé una nota baja, empezando con 5. Si le gustó mucho la muestra en esta categoría, dé una nota alta, hasta 10. Puede dar un 6,7,8, o 9 también. Si le parece que es entre 7 y 8, puede dar una nota como 7.5.

¡Esto es el mejor café que he probado en mi vida!



**A Empezar:** Para empezar, todos los participantes se ponen alrededor de la mesa y toman una taza marcada con muestra 1 o con muestra 2.

**Fragancia:** *La fragancia significa el olor del café antes de haber echado agua.*

### ¿Cómo probamos la fragancia?

- 1) Con la muestra una o dos, empieza a oler el café. Respire profundo con la nariz para permitir que todo el olor entra a su olfato.
- 2) Sigue oliendo hasta que tenga una buena idea como es el olor de esta muestra de café.
- 3) Apunte su nota, entre 5 y 10, en el cuadro de fragancia en el cuadro de la muestra que haya probado (para un ejemplo véase el grafo a lado).
- 4) Pase a la muestra dos, y haga lo mismo.

Quando ha terminado probando la fragancia de muestra 1, apunte su nota en este cuadro

Quando ha terminado probando la fragancia de muestra 2, apunte su nota en este cuadro

	Muestra 1	Muestra 2
Fragancia	8.5	6.5
Aroma		
Acidez		
Cuerpo		
QuedaSabor		
Balancea		
Total Mas 50		

### ¿Que estamos buscando en la fragancia?

- La intensidad del olor: si el café tiene un olor muy fuerte, o si es débil. Muchas veces la intensidad esta relacionada con la frescura de la muestra.
- Un olor dulce: Un olor dulce significa que, con agua, el café tendrá buen acidez.
- Un olor amargo, o afilado.
- Su opinión: si le gusta, o si le da un olor desagradable

**Aroma:** *El aroma significa el olor del café después de haber echado agua*

### ¿Como probamos la aroma?

- 1) En cada taza, echa 250 mls. de agua hervido. Tome cuidado que todas reciben la misma cantidad de agua. También después que se echa el agua, no agite las tazas.
- 2) Ahora, cada participante toma una cuchara, y una taza.
- 3) Ponga su nariz arriba de la taza y con cuidado, meta la cuchara en la taza. Cuando la mete, toda el aroma va a escapar, entonces esté listo a respirar profundamente.
- 4) Sigue rotando la cuchara en la taza y respirando por la nariz.
- 5) Apunta su calificación en el cuadro apropiado. Por ejemplo, véa el cuadro abajo.
- 6) Si estaba oliendo muestra "1", cambia por muestra "2".

Cuando ha terminado probando el aroma de muestra 1, en esta cuadro apunta su nota.

	Muestra 1	Muestra 2
Fragancia	8.5	9.5
Aroma	6.8	7.4
Acidez		
Cuerpo		
QuedaSabor		
Balancia		
Total Mas 50		

Cuando ha terminado probando la aroma de muestra 2, en esta cuadro apunta su nota.

### ¿Qué es lo que estamos buscando en el aroma?



**Dulce:** Olores de piña, caramelo, chocolate, miel

**Nueces:** Maní, almendra y otras nueces

**Especias:** Pimienta, sal

**Flores:** Sabores de rosas y otras flores

El aroma es un buen indicador para el origen del café. Café de países Centroamericanos, por lo general tiene un aroma muy diferente a el de otros países.

**Acidez:** *La acidez se mezcla con el cuerpo para crear el sabor total del café.*

### ¿Como probamos la acidez?

- 1) Todos tomen una taza con café de la muestra 1 o 2 y una cuchara
- 2) Llene la mitad de la cuchara con café
- 3) Póngala a su labios. Con mucha fuerza, jale el café en su boca. La idea es que el café **explota** en toda su boca al mismo tiempo. Puede sentir la acidez en la punta y los lados de la lengua
- 4) Deje el café en su boca por un rato, hasta que Siente la acidez.
- 5) Escupe el café en la olla
- 6) Repite pasos 1-5 hasta que tenga una buena idea sobre el cuerpo de la muestra
- 7) Apunta su nota de calificación en el grafo
- 8) Cambie con la otra muestra y repite el proceso.



La idea de la catación es solo probar y clasificar las categorías del café, no tomarlo. Por esto escupimos el café en la olla después que lo catamos.

### ¿Que estamos buscando en la acidez?

**Cítrico:** limón, piña. sabores de vinagre.

**Ácido, desagradable:** Puede significar café viejo o sobrefermentado

**Vinagre:** Esto significa que había una problema en el procesamiento del café, especialmente en lavado

## ¿Qué más sobre la acidez?

- Cuanto más acidez tenga el café, más sabor y cuerpo se necesita también para balancearlo.
- Cuanto más acidez tenga el café, más vida tendrán los granos hasta que empiezan a perder su sabor.
- La acidez también depende del tueste. Cuanto mas tiempo está tostado el café, cuanto más acidez pierde.
- **(caricatura de una persona tomando café, con la capción "es café o limonada?")**

"La catacion, para nosotros es la medida mas importante que utilizamos para seleccionar café. Si lo catamos y nos gusta, lo compartimos con otros compradores."

**-Stephane Kordahi,  
Comprador y tostador, Café Rico  
Montreal, Canadá**

**Cuerpo:** *El total sabor de café es una balancea entre el acidez y cuerpo*

## **¿Como probamos el cuerpo?**

- 1) Todos tomen una taza con café de la muestra 1 o 2 y una cuchara
- 2) Llene la mitad de la cuchara con café
- 3) Póngala a su labios. Con mucha fuerza, jale el café en su boca.
- 4) Deje el café en su boca por un rato, hasta que tenga buena idea sobre el cuerpo
- 5) Escupe el café en la olla
- 6) Repite pasos 1-5 hasta que tenga buena idea sobre el cuerpo de la muestra
- 7) Apunte su nota de calificación en el grafo
- 8) Cambie con la otra muestra y repite el proceso

Que buen cuerpo tienes



## **¿Que estamos buscando en el cuerpo?**

**Dulce:** Chocolate, caramelo, azúcar

**Tierra:** El sabor de tierra seca

**Frutas:** Sabores de piña madura, a veces significa que el café no estaba bien lavado.

**Contaminación:** Gasolina, jabón, y papel significa café que no estaba bien almacenado o procesado.

**Aceite:** La viscosidad y espesor del café

**Queda Sabor:** *El sabor que queda en la garganta y la nariz después de haberlo catado.*

### ¿Como probamos el queda sabor?

- 1) Todos tomen una taza con café de la muestra 1 o la muestra 2 y una cuchara.
- 2) Llene la mitad de la cuchara con café
- 3) Póngala a su labios. Con mucha fuerza, jale el café en su boca.
- 4) Trague una pequeña cantidad del café, lo menos que pueda
- 5) Respire por la nariz, y concentrese como quedó el café
- 6) Escupe y sigue respirando por la nariz, pensando como es el sabor que quedó
- 9) Repite pasos 1-7 hasta que tenga una buena idea sobre el queda sabor.
- 10) Apunte su nota en el grafo
- 11) Cambie para la otra muestra

### ¿Qué es lo que estás buscando en el queda sabor?

**Dulce:** Chocolate, caramelo

**Acido:** Limón,

**Otro:** Humo de fuego, tabaco, pino

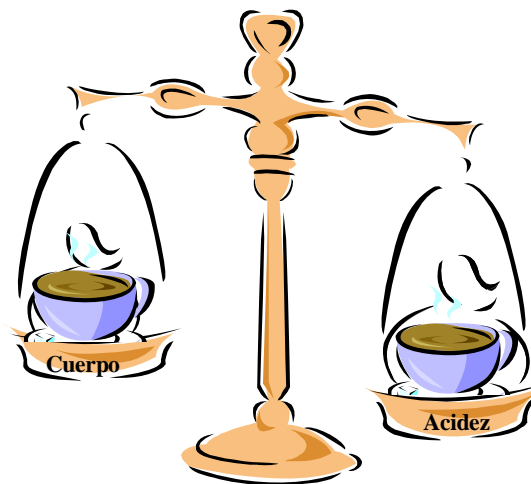
¿Qué más? Busca si el café dejó un sabor feo, o si es agradable.

**Balancea:** *Una calificación de su gusto del café en total.*

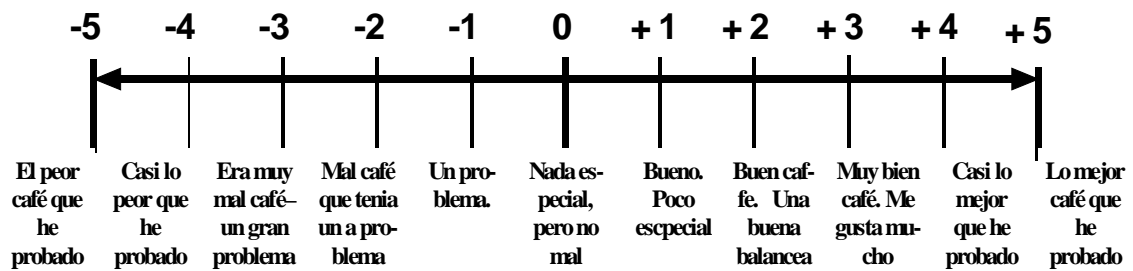
La balancea es su oportunidad para decir lo que piensa del café en total, incluyendo todas las categorías que probó.

### ¿Cómo probamos la balancea?

- 1) Sigue con los mismos pasos de la catación del cuerpo y la acidez, excepto la calificación
- 2) Durante su catación, piensa en todas las categorías que hizo; en toda su boca.
- 3) Sigue la escala en la proxima pagina. La idea es que puede quitar puntos, hasta -5, o puede agregar puntos hasta 5, dependiendo de su calificación.



## La Escala de Balancea



### ¿Qué estamos buscando en la balancea?

La balancea indica cómo usted opinaba del café en su totalidad. Si no le gusta el café, y tenía un problema, puede quitar entre 1 y 5 puntos. Si le gusta mucho, y pensaba que está muy buen, pueda agregar 1 hasta 5 puntos.

	Muestra 1	Muestra 2
Fragancia	8.5	6
Aroma	7.6	6.5
Acidez	8.7	7.7
Cuerpo	7.9	7.2
QuedaSabor	9	7.6
Balancea	+2	-3
Total Mas 50		

Ahora su cuadra debe verse así, con números en todos los cuadros, excepto Total Mas 50.

**Total mas 50:** Ahora va a sumar todos las notas para cada muestra.

1)

	Muestra 1	Muestra 2
Fragancia	8.5	6
Aroma	7.6	6.5
Acidez	8.7	7.7
Cuerpo	7.9	7.2
QuedaSabor	9	7.6
Balancea	+2	-3
Total Mas 50	<b>43.7</b> <u>+50</u> <b>83.7</b>	<b>31</b> <u>+50</u> <b>72</b>

Quadro 1: sume todas las notas para cada muestra y apunte la nota total aquí

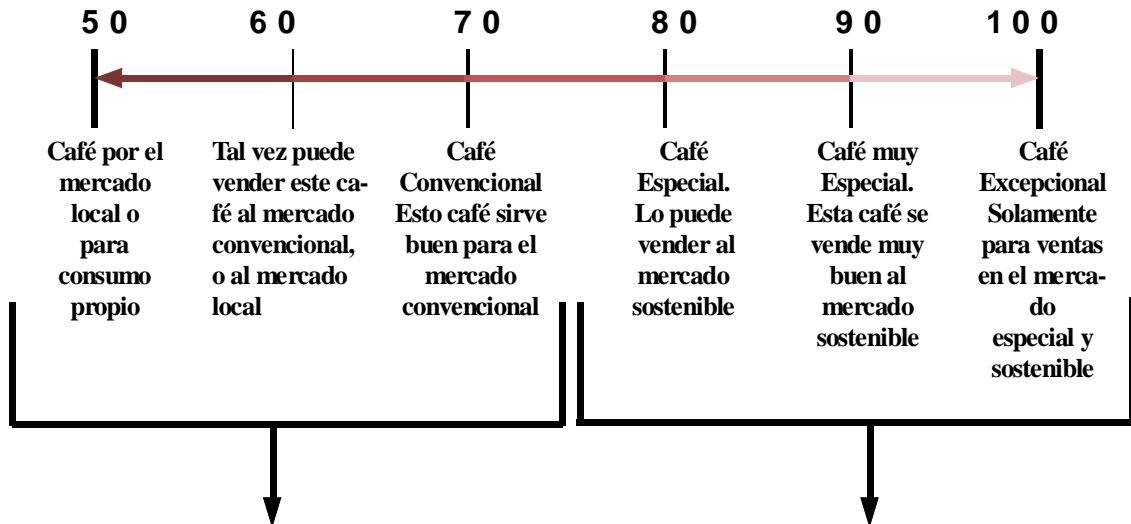
2)

	Muestra 1	Muestra 2
Fragancia	8.5	6
Aroma	7.6	6.5
Acidez	8.7	7.7
Cuerpo	7.9	7.2
QuedaSabor	9	7.6
Balancea	+2	-3
Total Mas 50	<b>43.7</b> <u>+50</u> <b>83.7</b>	<b>31</b> <u>+50</u> <b>72</b>

Quadro 2: Sume 50 más y apunte su total.

**3) ¿Qué Significa?** *El numero que se obtiene después de la catación indica la calidad del café, entonces es un indicador para saber a qué mercado lo pueden vender. El mas alto el numero, lo mejor es la calidad de café.*

## Resultados:



El café que obtiene en la catación una nota/calificación entre 50 y 79 generalmente se vende a los siguientes mercados:

**Convencional:** \*Precios en este mercado están entre \$50 hasta \$230 por quintal.

**Local (coyote) :** Precios en este mercado están entre \$10– 50 por quintal.

**Consumo del campesino**

\*Para mayor información, ver el sección en "Conocimiento"

Por lo general, café que obtiene entre 80 hasta 100 en la catación, y que esta registrado Comercio Justo, Orgánico o de Sombra con una Organización se puede vender a los siguientes mercados:

**Comercio justo:** Precios en este mercado son, por lo menús, \$126 por quintal, \$141 por quintal si también esta vendido orgánico

**Orgánico:** Precios en este mercado en general están, entre \$15-\$40 mas que el mercado convencional.\*

**Sombra:** Precios en este mercado, en general están \$10 mas que el mercado convencional.

\*Para mayor información, ver el sección en "Conocimiento"