



¿QUÉ ES UN CATADOR DE CAFÉ?



FUNCIONES E IMPORTANCIA

¿QUE ES UN CATADOR DE CAFÉ?

FUNCIONES E IMPORTANCIA

**Sr. Vicente Acosta Velázquez
Ing. Manuel Higuera Sánchez**

**Consejo Mexicano del Café
Dirección General de Operación
México, D.F.
Mayo 2001, 1a. Edición**



CONTENIDO

PRESENTACION

AGRADECIMIENTOS

I. INTRODUCCION.....	11
II. BREVE RESEÑA HISTORICA DE LA CATA- CION.....	12
III. ¿QUÉ ES LA CALIDAD?.....	13
IV. LAS CUALIDADES DE UN BUEN CAFÉ.....	15
▪ Aroma.....	15
▪ Acidez.....	15
▪ Cuerpo.....	16
▪ Sabor.....	16
V. ¿QUÉ ES LA CATAACION?.....	16
VI. MATERIAL Y EQUIPO NECESARIOS PARA LA INSTALACION DE UN LABORATORIO DE CATAACION.....	17
VII. ¿QUÉ ES EL CATADOR DE CAFÉ?.....	19
VIII. FUNCIONES DEL CATADOR.....	19
IX. FASES DE LA CATAACION.....	21
<i>Clasificación por su Aspecto en Grano Ver- de.....</i>	22
▲ Por su Aspecto en Verde.....	22
▲ Por su Tamaño y Forma.....	23
▲ Por el Beneficiado.....	23

CONTENIDO

<i>Preparación de la Muestra para Tostado...</i>	24
<i>Preparación de la Muestra para Prueba a la Taza (Degustación).....</i>	25
▲ Molido de la Muestra.....	25
▲ Determinación del Aroma.....	25
▲ Degustación.....	26
X. PRINCIPALES CLASES Y TIPOS DE CAFÉ QUE SE PRODUCEN EN MEXICO NMX-F-1996-SCFI.....	28
▪ Estrictamente Altura.....	28
▪ Altura.....	28
▪ Extra Prima Lavado.....	29
▪ Prima Lavado	29
▪ Buen Lavado	30
▪ Desmanche de Lavado.....	30
▪ Desmanche de Natural.....	30
▪ Natural Tipo “A”.....	31
▪ Natural Tipo “B”.....	32
XI OTROS TIPO DE CAFE	34
▪ Granzas.....	34
▪ Espumillas.....	34
XII. DEFINICION DE LOS BENEFICIOS DEL CAFÉ.....	35
▪ Beneficio Húmedo.....	35
▪ Beneficio Seco.....	37

CONTENIDO

C U A D R O S

1. Calidades de Café en el Comercio Mundial.....	14
2. Determinación del Aroma en la Muestra de Café.....	26
3. Características del Café.....	27
4. Reporte de Catación.....	27
5. Clases de Café.....	33

F I G U R A

1. Estados Productores de Café en México

D I A G R A M A

1. Flujo de Beneficiado Húmedo.....	36
2. Flujo de Beneficiado Seco.....	38

ESTADOS PRODUCTORES DE CAFE

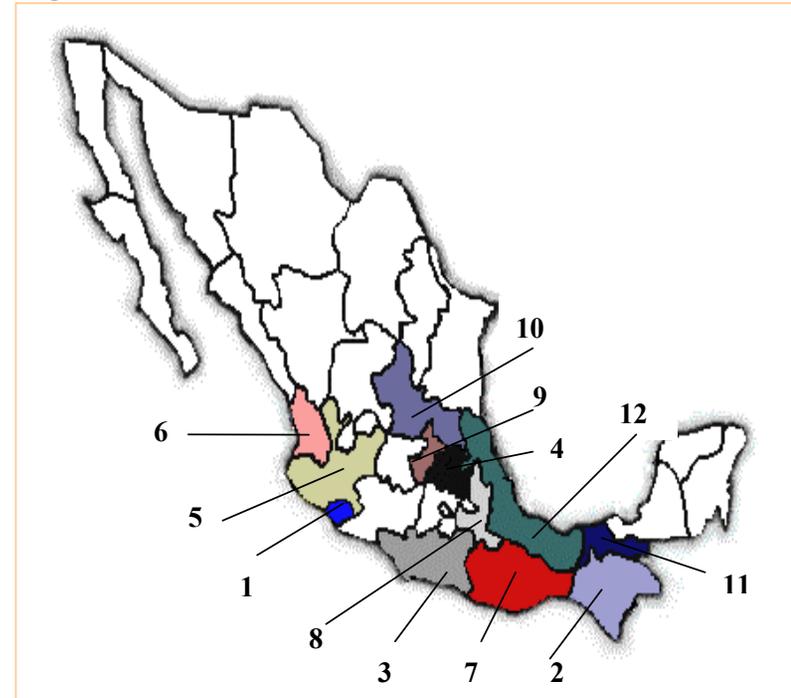
AGRADECIMIENTOS

Al Ing. Sergio García Horta por sus valiosas aportaciones a este manuscrito

A la Srita. Rafaela Castillo Reyes por su colaboración en la integración y edición final de este trabajo

Al Lic. Roberto Giesemann Schlettwein. y el Ing. Fernando de la Parra Zepeda, por el interés con que acogieron la terminación de este trabajo.

Figura 1



- | | |
|-------------|---------------------|
| 1. COLIMA | 7. OAXACA |
| 2. CHIAPAS | 8. PUEBLA |
| 3. GUERRERO | 9. QUERETARO |
| 4. HIDALGO | 10. SAN LUIS POTOSI |
| 5. JALISCO | 11. TABASCO |
| 6. NAYARIT | 12. VERACRUZ |

PRESENTACION

El control de calidad en todos los productos es la fase en la cual se hace mucho hincapié en los círculos comerciales y es la principal condición que utilizan tanto exportadores como importadores, para poder vender o comprar un producto siendo esta la base para crear marcas y forjarse un prestigio consistente que deberán mantener por siempre y conservar un mercado estable.

Los cafés mexicanos están considerados como de muy buena calidad y son bien cotizados en los mercados internacionales, sin embargo, algunos estudios realizados en Estados Unidos, indican que sólo un 34% llena los requisitos óptimos de calidad en el mercado, situación que deja mucho que desear y que debemos asumir como un reto si se desea continuar en este negocio.

En este contexto y con el propósito de orientar a produc-

tores, técnicos y personas involucradas en el quehacer cafetalero sobre uno de los aspectos más importantes de esta actividad, se ha elaborado este folleto que se titula “**¿QUE ES UN CATADOR DE CAFE? / FUNCIONES E IMPORTANCIA**”, mediante el cual el Sr. Vicente Acosta Velázquez, Catador con más de 30 años de experiencia en esta profesión y originario del estado de Guerrero, nos describe de manera sencilla y clara sus funciones y la importancia que estas representan, así como, el de realizar eficientemente cada uno de los procesos para obtener las características de calidad que permitan ser más competitivos y revertir el castigo que actualmente se le aplica al café mexicano.



Diferentes marcas de café

I.- INTRODUCCION

En México como en la mayoría de los países del mundo con excepción de Estados Unidos y algunos países europeos, donde las Normas de Calidad son muy estrictas sobre todo cuando se trata de productos provenientes de países en desarrollo, la carencia de Normas de Calidad y Especificaciones concretas provocan una competencia desleal entre los productores ante un reducido número de países consumidores.

Actualmente en el ramo cafetalero existe una gran anarquía en la descripción de calidad del aromático por parte de productores y comercializadores, cada uno por su lado, tratando de abrirse paso en el mercado y crearse un prestigio particular haciendo a un lado a los demás. En este contexto e inmersos en el sistema de libre mercado, al café mexicano de exportación le aplican castigos previos por supuesta deficiente calidad lo cual disminuye el ánimo del productor por la reducción en sus ingresos, de ahí la importancia de contar con profesionales expertos en esta especialidad, lo que permitirá coadyuvar al cumplimiento de los requerimientos de calidad que exigen los países importadores y por lo tanto, la posibilidad de revertir el castigo al que ha estado

sujeto el café mexicano.

II.- BREVE RESEÑA HISTORICA DE LA CATAACION DEL CAFÉ ⁽¹⁾

Desde el inicio del Siglo XIX, prácticamente todo el café que se comercializaba en los Estados Unidos, sólo se calificaba por su apariencia del grano en verde, cuya Norma de Catación fue la base del desarrollo para definir la calidad y el precio del producto, sin embargo desde 1840 ya se hacían **“Pruebas de Calidad de la Bebida”** estableciéndose esta práctica como una de las más importantes sobre el café y actualmente ésta prueba es una de las principales fases de la Catación (degustación).



Mosaico granos de café, pergamino oro y tostado

III.- ¿QUÉ ES LA CALIDAD?

La calidad en el sentido estricto de la palabra se interpreta como:

Producto “Libre de defectos”

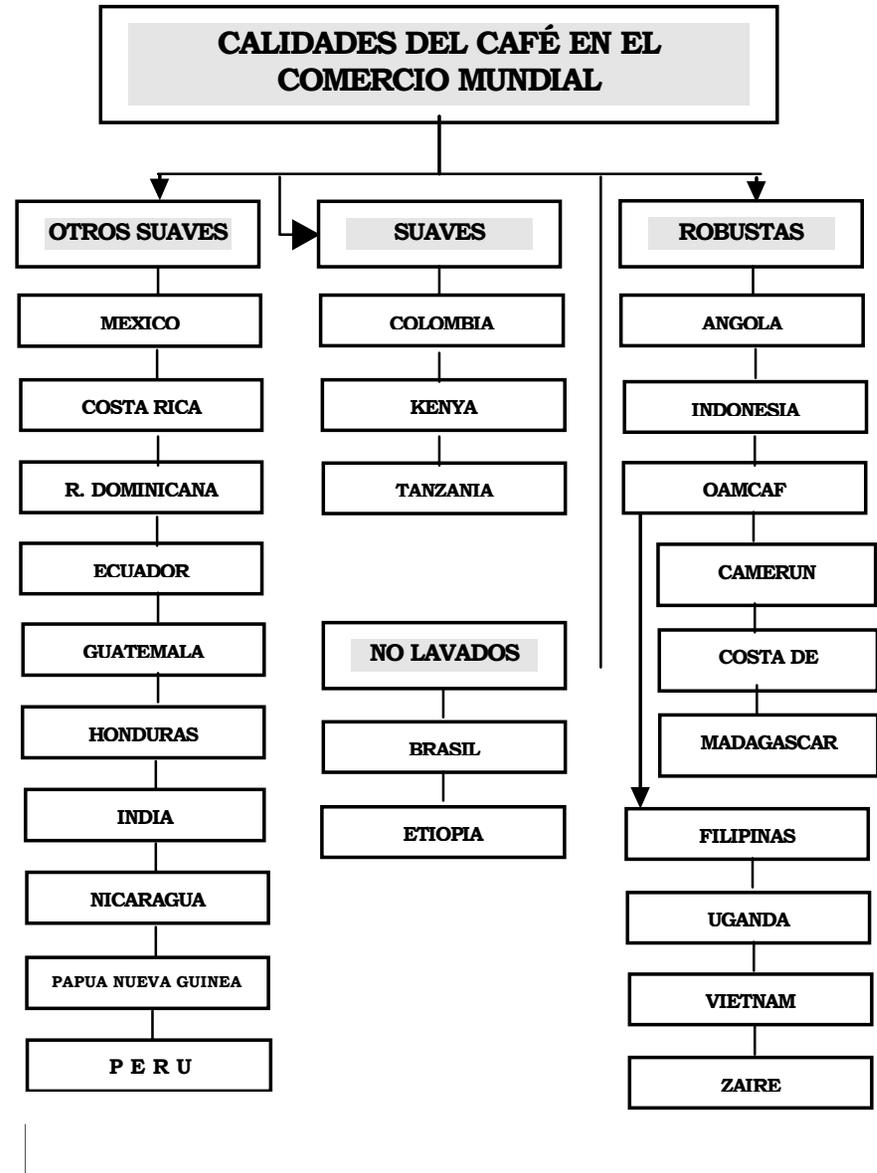
“Aquello que satisface el gusto del consumidor”

“Calidad es grado de excelencia”

Por lo que se refiere al café, la calidad se entiende como:

- ▲ Producirlo en regiones con las condiciones agroecológicas apropiadas.
- ▲ Respetar las fronteras agrícolas desde el punto de vista altitudinal (metros sobre el nivel del mar).
- ▲ Cultivar el café con el manejo, nutrición y controles fitosanitarios necesarios.
- ▲ Cuidar con esmero los procesos de beneficiado, asegurando así la conservación de las características físicas y organolépticas de esa calidad de origen que le da el medio donde se cultiva, traducida en: **AROMA, ACIDEZ, CUERPO y SABOR**, que tanto gustan a los consumidores. (2)

Cuadro 1



IV. LAS CUALIDADES DE UN BUEN CAFE

El café es apreciado por sus características de calidad, las cuales se determinan por su “Apariencia Física” (Color, Tamaño y Forma del Grano) y por su “Análisis Sensorial” (Aroma, Acidez, Cuerpo y Sabor) cuyas características se evalúan en forma cualitativa y no se pueden medir tan sólo a través de pruebas de taza que realizan catadores experimentados, dichas cualidades se definen a continuación.

- **Aroma**

Se refiere a la sensación producida por la esencia que en forma de vapor se liberan del café recién preparado, y son inhalados por la nariz, pudiendo ser: Aroma Fino, Suave y Agradable.

- **Acidez**

Es la sensación básica perceptible en las partes laterales de la lengua provocada por la solución de ácidos orgánicos que contiene el café, pudiendo ser Ligero, Flojo y Penetrante.

- **Cuerpo**

Se refiere a las propiedades físicas de la bebida del café que resultan de las sensaciones del gusto percibidas en la superficie de la boca durante y después de su degustación, pudiendo ser: Bueno, Fino o Flojo.

- **Sabor**

Se define como la conjugación de todas las sensaciones organolépticas que le da a la bebida características propias en este aspecto, la calificación de un buen café varía del gusto de un consumidor a otro, sin embargo, este sabor debe tener como principal condición el ser agradable al paladar de quien lo consume.

V.- ¿QUÉ ES LA CATAACION?

Se define como el proceso ó técnica para degustar y clasificar el café, conocida también, como “**Medición Sensorial**” de la Ciencia Agroindustrial del Café, la cual se desarrolla por especialistas en la materia (catadores), haciendo uso de los materiales y equipo necesarios para tal fin.

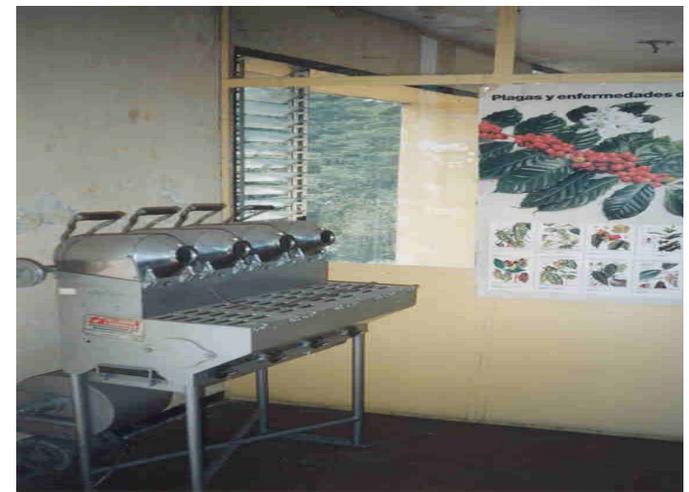
VI.- MATERIAL Y EQUIPO NECESARIOS PARA LA INSTALACION DE UN LABORATORIO DE

CATACION.

- 1.- Un Tostador de Muestras con 2 cilindros (tostadores) con capacidad de 300 o 500 gr. cada uno.
- 2.- Un Molino de Café.
- 3.- Una Mesa redonda giratoria de madera con 1 m. de diámetro.
- 4.- De 24 a 48 tazas con capacidad de 150 ml cada una.
- 5.- Cuatro charolas de plástico para clasificación de la muestra por su aspecto en verde y tostado.
- 6.- Una estufa con 2 quemadores.
- 7.- Dos recipientes o teteras para hervir el agua.
- 8.- Dos escupideras fabricadas de latón o material inoxidable.
- 9.- Dos cucharas de plata o metal inoxidable con capacidad de 5 cm³ cada una.



LABORATORIO DE CATACION



TOSTADOR DE MUESTRAS

VII.- ¿QUÉ ES EL CATADOR DE CAFÉ?

Es el profesional que posee conocimientos y especial desarrollo de los sentidos del gusto y olfato para evaluar la calidad del café en su aspecto físico y sensorial, siendo de vital importancia conocer la esencia misma de este en cada una de sus fases y los procesos necesarios para la catación.

VIII.- FUNCIONES DEL CATADOR

Las principales funciones del Catador son:

- ▲ Determinar y certificar la calidad del café, generalmente partiendo del café verde (café oro) definiendo su clasificación y calidad sobre la base de estándares internacionales.

- ▲ Definir las etapas del proceso a seguir para determinar la calidad del café especificada en el contrato de venta.

- ▲ Define la calidad o mezcla de cafés para obtener una bebida o producto de características acordes



**PRUEBA DE CALIDAD DE CAFÉ A LA TAZA
(DEGUSTACION)**

al gusto del consumidor.

- ▲ Asesora y dirige la transformación del café a través del Beneficio Húmedo, Seco y su Conservación en Almacén, así como también sirve de árbitro en los conflictos o controversias entre compradores y vendedores sobre la calidad de un determinado volumen de café en frontera.

IX.- FASES DE LA CATAACION

La calidad del café se determina al final de una serie de procesos que permiten conocer sus características físicas y cualidades organolépticas, mismas que al momento de llevar a cabo la degustación proporcionan al paladar y al olfato los indicadores necesarios para definir la calidad de café con que se cuenta, dicho proceso consta de tres fases como son:

CLASIFICACION POR SU ASPECTO EN GRANO VERDE.

Esta fase consiste en colocar una muestra de 250-300 grs. de grano verde (café oro) en la charola para comparar su apariencia mediante la separación de granos que presenten diferentes características

físicas, cuya clasificación es la siguiente:

▲ Por su Aspecto en Verde

- 1.- Bueno, Parejo
- 2.- Bueno
- 3.- Bueno a Regular
- 4.- Regular
- 5.- Bueno con Granos Claros
- 6.- Regular, Blanqueado
- 7.- Bueno a Regular con Granos Claros
- 8.- Blanqueado

▲ Por su Tamaño y Forma

- 1.- Grande Parejo
- 2.- Grande
- 3.- Mediano

-
- 4.- Mediano a Grande
 - 5.- Chico
 - 6.- Chico a Mediano
 - 7.- Irregular (varios tamaños)
 - 8.- Planchuelas
 - 9.- Caracoles

▲ **Por el Beneficiado**

- 1.- Bien Desmanchado.
- 2.- Regular a Bien Desmanchado.
- 3.- Desmanche Regular.
- 4.- Mal Desmanchado.
- 5.- Granzas

PREPARACION DE LA MUESTRA PARA TOSTADO

En esta fase se comparan la apariencia de los granos de café de la misma muestra para su clasificación en el Tostado procediéndose de la siguiente manera:

- ▲ El Tostador de Muestras deberá ser encendido con 5 a 10 minutos de anticipación con el propósito de que tenga la temperatura adecuada para regular el tiempo y grado de tostado.
- ▲ Se coloca la muestra en el tostador y se le da el tiempo de tostado que el catador estime necesario para sus propósitos.

PREPARACION DE LA MUESTRA PARA PRUEBA A LA TAZA (DEGUSTACION)

Esta prueba a la taza se realiza después de la etapa de tostado y es la prueba en la que compradores y tostadores (Torrefactores) se basan para asegurarse de la calidad de café que negocian, esta consta del siguiente proceso:

- **Molido de la Muestra**

El Molido de la Muestra debe ser de tipo mediano, “ni muy fino – ni muy grueso”. Para la degustación (catación) se deben colocar en la mesa de catación, 6 tazas con capacidad de 150 ml cada una depositando en ellas 10 grs. de café molido y se le agrega agua hirviendo a cada una hasta su capacidad.

▪ **Determinación del Aroma**

Para identificar el aroma, se debe remover con la cuchara el contenido o infusión de café de cada taza, aspirándose profundamente con la nariz dos o tres veces por taza, con lo cual se puede definir el aroma y detectar si el café tiene algún daño, lo mismo permite corroborar a la vez los daños detectados con anterioridad y definir el aroma con los siguientes términos:

Determinación del Aroma

Cuadro 2

Aroma	Daños
1.- Suave	1.- En Beneficio
2.- Fuerte	2.- En Almacén
3.- Flojo	3.- Contaminación
4.- Agradable	4.- Cosecha (Actual o Aneja)
5.- Desagradable	

▪ **Degustación**

Para proceder a la degustación se debe de quitar la espuma y los materiales flotantes en la superficie del líquido (café) de cada taza, dejándose enfriar la infusión hasta que el catador pueda tolerarlo en su paladar.

Por último, el catador toma la cuchara y obtiene de cada taza la cantidad de café a degustar, lo que realiza absorbiendo el líquido fuertemente para saborearlo en su paladar, mismo que después de haber sentido y evaluado sus cualidades arroja al escupidero el líquido probado de cada taza, teniendo de esta manera los elementos necesarios para formarse un juicio y dictaminar las características del café de la muestra probada, ya sean Buenas o Malas.

Características del Café

Cuadro 3

Buenas	Malas
A) Buen Aroma	A) Fermento
B) Buena Acidez	B) Agrio
C) Buen Cuerpo	C) Mohoso
D) Buen Sabor	D) Terroso

Finalmente, se procede a registrar en los documentos destinados para tal fin (reporte de catación) la calidad del café y sus principales características, para su clasificación pudiendo ser: Buen Lavado, Prima Lavado, Extra Prima Lavado, Altura y Estrictamente Altura.

X.- PRINCIPALES CLASES Y TIPOS

Cuadro 4

REPORTE DE CATAACION						
PROPIETARIO:						
LOTE:	CANTIDAD DE SACOS:	MARCA:	% DE MANCHA:	DIA:	MES:	AÑO:
ASPECTO EN VERDE			TAMAÑO:			
BENEFICIO:			TUESTE:			
TAZA	AROMA	ACIDEZ	CUERPO	DEFECTOS	CATAACION	CARACTERISTICAS
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
OBSERVACIONES:						
CATADOR DE CAFE						

DE CAFÉ QUE SE PRODUCEN EN MEXICO Y CONTEMPLADAS EN LA NORMA MEXICANA (NMX-F-1996-SCFI).

▪ Estrictamente Altura

Se produce en las zonas con alturas mayores a 900 a más metros sobre el nivel del mar. Este tipo de café en el tostado debe ser brillante y de color uniforme, con un porcentaje de mancha no mayor del 1.0 %, y con un contenido de granos vanos no mayor del 0.5%.

En taza debe tener un sabor limpio y las características de Excelente Aroma, Buena Acidez, Buen Cuerpo y Buen Sabor.

▪ Altura

Se producen en las zonas altas de 900 a má metros sobre el nivel del mar. El aspecto de este café debe ser un tostado de color brillante y uniforme, estar bien desmanchado con un porcentaje de mancha del 1.0 al 1.5% y no mas del 1.0% de granos vanos.

En taza debe tener un sabor limpio con características de Buen Aroma, Buena Acidez, Buen

Cuerpo y Buen Sabor.

- **Extra Prima Lavado**

Se produce en zonas altas de 700 a 900 metros sobre el nivel del mar. Este tipo de café en el tostado debe tener color y brillo con un contenido máximo de granos vanos del 1% y una tolerancia no mayor del 2% de mancha o imperfecciones.

En taza debe tener un sabor limpio y las características de Buen Aroma, Acidez, Buen Cuerpo y Sabor.

- **Prima Lavado**

Se producen en zona media de 600 a 900 metros sobre el nivel del mar. Este tipo de café debe tener un aspecto uniforme en cuanto a color y brillo, con un porcentaje de mancha del 1.5 al 3.0 % y el 1.5% de grano vano.

En taza debe tener un sabor limpio con buenas características de Aroma, Acidez, Cuerpo y Sabor.

- **Buen Lavado**

Se produce en las zonas bajas de 400 a 600 metros sobre el nivel del mar procesado por Beneficios Húmedo y Seco. Este tipo de café no presenta

características especiales, sin embargo, debe presentar un aspecto uniforme en cuanto a color y brillo, con porcentaje de mancha o imperfecciones del 1.5 al 3.0% y no mayor del 2.0% de granos vanos. En taza debe tener un sabor limpio sin otras características que la del café sano.

- **Desmanche de Lavado**

Son los granos defectuosos y dañados que se separan de la preparación de los cafés lavados para exportación, estos defectos son: Fermentados, Agrios, Moho, Negro, Quebrados, Pequeños y todos los que corresponden en la lista de imperfecciones en la Bolsa de Nueva York.

- **Desmanche de Natural**

Son los granos defectuosos y dañados que son separados de la preparación de cafés naturales o corriente de 1^a (primera) para obtener mejores precios, estos defectos son: Fermentados, Agrio, Mohoso, Negros y Quebrados y otros elementos como piedras, palos pequeños y otros objetos irregulares.

Lo anterior se registra de acuerdo a los conceptos que como ejemplo se especifican en el formato de catación, mismo que se utiliza para registrar los daños del café tipo Exportación como de Consumo Nacional y Tostado.

▪ **Natural Tipo “A”**

Es el que común y comercialmente conocemos como café natural (tipo Atoyac) el cual se obtiene del fruto o Café Cereza que se corta y se seca con todas sus envolturas en patios asoleaderos sin pasar por el Beneficio Húmedo, su aspecto en grano verde es el presentar su película amarillo-rojisa y sus características en Taza son un sabor mieloso agradable.

Los cafés naturales de la Región de Atoyac de Alvarez, Guerrero; son de los más cotizados en el mercado nacional e internacional, debido a que sus características son diferentes de otras zonas del país. Este tipo de café es adquirido por las Plantas de Café Solubles por su consistencia y buen sabor.

▪ **Natural Tipo “B”**

Corresponden a otros naturales de menor calidad que también son obtenidos del fruto café cereza que se corta y se seca con todas sus envolturas en patios asoleaderos sin pasar por el proceso de beneficiado húmedo pero que provienen de regiones en donde las condiciones ambientales y de proceso no son del todo

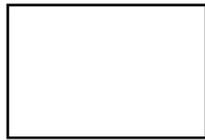
adecuadas, cuyas características en taza son de un sabor ordinario y aspecto.

Por lo que respecta a la variedad Robusta de la especie *coffea canephora*, estas se clasifican en:

- Robusta Lavado
- Robusta Natural

Cuadro 5

**CLASES DE CAFÉ
(NMX-F-1996-SCFI)**



Estrictamente Altura



Altura



Extra Prima Lavado



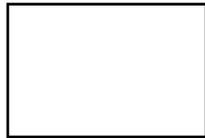
Buen Lavado



Desmanche Lavado

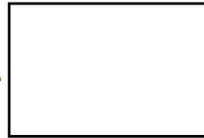


Natural (tipo A)



Natural (tipo B)

XI.-



Desmanche Natural



Otras



Robusta Lavado



Robusta Natural

OTROS TIPOS

clasificaciones no contempladas en la Norma Oficial (NMX-F-551-1996-SCFI)

▪ **Granzas**

Son los granos de café quebrados por la despulpadora o morteadora, pudiendo ser cafés lavados o naturales.

▪ **Espumillas**

Son todos aquellos granos que flotan en los tanques de fermentación y lavado, provenientes del beneficiado húmedo.

XII.- DEFINICION DE LOS BENEFICIOS DEL CAFE

▪ **Beneficio Húmedo**

Es el proceso que consiste en la transformación del fruto o cereza a pergamino, mediante la eliminación

de la cascara o pulpa y mucilago, y que posteriormente es lavado y secado al 12% de humedad, lo que permite preservar su calidad de origen como un producto no tan perecedero y esperar mejores opciones de mercado.

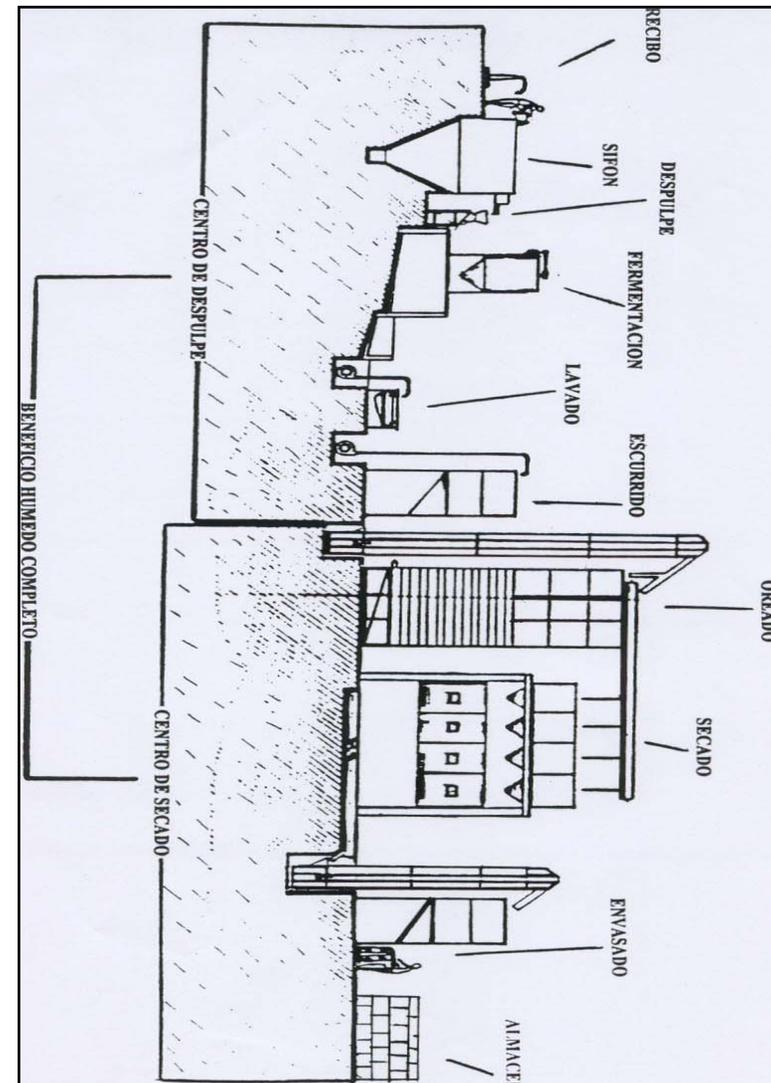
Las fases principales de este proceso son:

- 1.- Recepción de la Cereza.
- 2.- Despulpado.
- 3.- Fermentación (Desmucilaginado).
- 4.- Lavado.
- 5.- Secado.
- 6.- Envasado.
- 7.- Almacén



Módulo de Beneficiado Húmedo adaptado con despulpadora ecológica

Foto: Biol. Hugo Martínez Paz



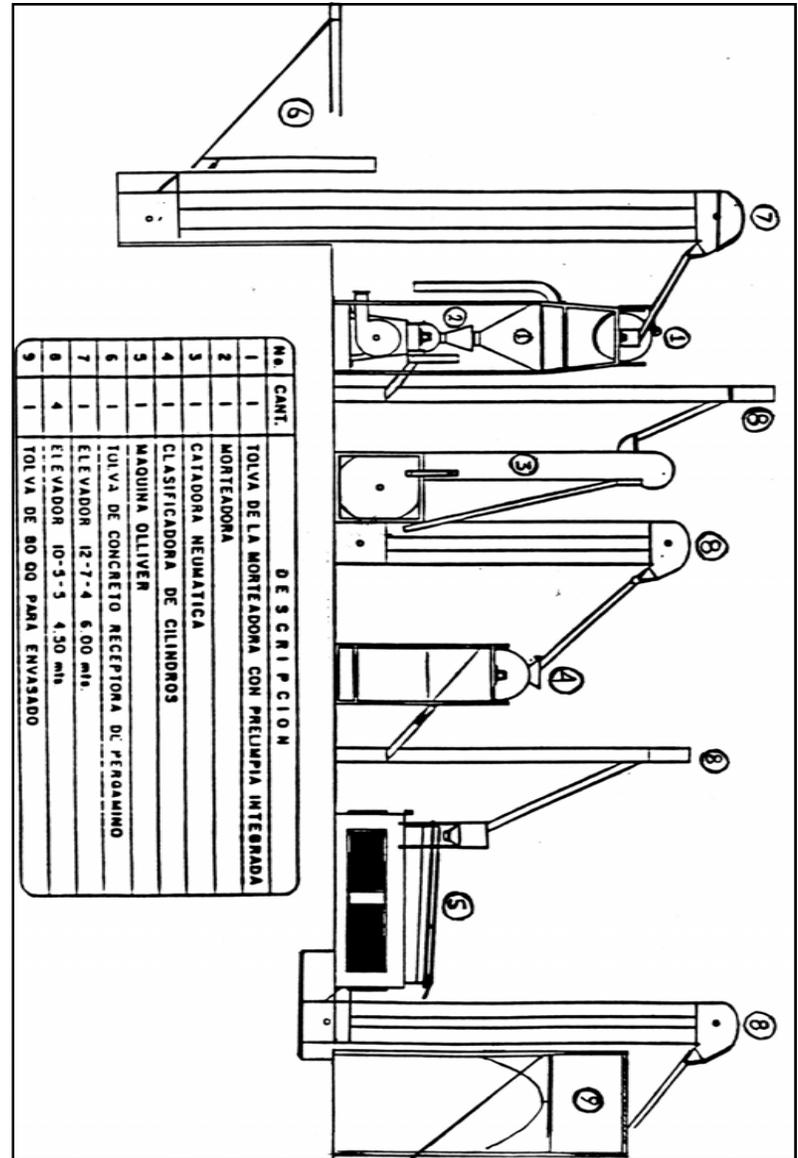
▪ **Beneficio Seco.**

Es el proceso que consiste en quitar la cascara al café pergamino y/o capulín o cerezo para convertirlo a café oro y clasificarlo, al producto obtenido se le llama café Oro o Verde, considerándose como lavado el obtenido de pergamino que paso por el Beneficio Húmedo; y Natural obtenido de café capulín o cerezo cuyo fruto fue cortado y secado en patios con todas sus coberturas.

Las fases de este proceso son:

1. Recibo en Tolva.
2. Prelimpia.
3. Morteo.
4. Clasificación.
5. Envase.
6. Almacenaje.

TREN DE BENEFICIADO SECO





CAFÉ EN DIFERENTES PRESENTACIONES SEGÚN LAS FASES DEL PROCESO: CAFÉ PERGAMINO, ORO, TOSTADO Y MOLIDO



CAFÉ TOSTADO

CONSEJO MEXICANO DEL CAFE
Lope de Vega No. 125, 1°. Piso
Col. Chapultepec Morales
Del. Miguel Hidalgo
C.P. 11570, México, D.F.

DIRECTORIO

C.P. Javier Usabiaga Arroyo

Secretario de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación

Ing. Antonio Ruíz García

Subsecretario de Desarrollo Rural SAGARPA.

Lic. Roberto Giesemann Schlettwein

Presidente Ejecutivo del Consejo Mexicano del Café

Ing. Fernando de la Parra Zepeda

Director General de Operación del Consejo Mexicano del Café

Visítanos en web en
www.stg.org.mx/cmc