



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



sierra y selva
exportadora



Siempre
con el pueblo



FACTORES QUE DETERMINAN LA CALIDAD FISICA Y SENSORIAL EN EL CAFE

18 de mayo del 2022 a las 10:00 a. m.

Sala virtual



**ING. MARIA CAVIEDES
FERNANDEZ**

CATADOR Q GRADER, Q
PROCESSING PROFESSIONAL



**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



**Siempre
con el pueblo**



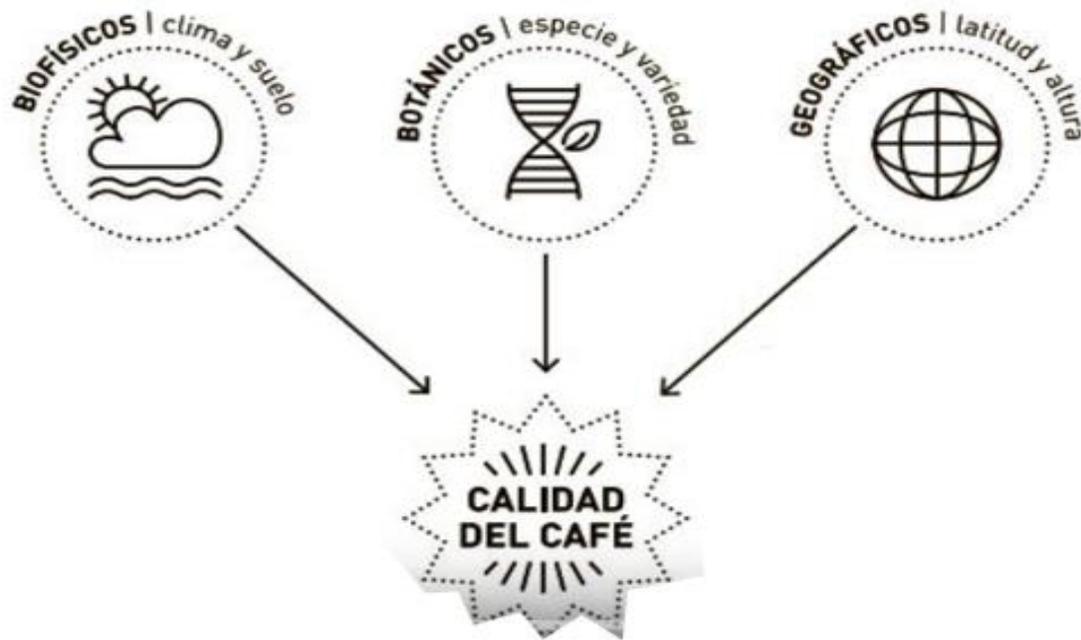
CAFÉ DE CALIDAD

- **CALIDAD SEGÚN ISO (2000):** Habilidad que tiene un conjunto de características de un producto, sistema o proceso para satisfacer los requerimientos de los clientes u otras partes interesadas.
- Es la producción de Café con Responsabilidad: Social, Ambiental y Económica

LEROY Et al. (2006): Definición de calidad en café depende de posición en cadena de valor:

- **Productor:** rendimientos, precio y facilidad de cultivo
- **Exportador:** tamaño del grano, ausencia de defectos, regularidad del abastecimiento, características físicas y precio.
- **Tostador:** contenido de humedad, estabilidad de las características, origen, precio, compuestos bioquímicos y calidad sensorial.
- **Consumidor:** precio, sabor y gusto, origen geográfico, aspectos ambientales y sociales.

FACTORES QUE DETERMINAN LA CALIDAD FÍSICA Y SENSORIAL EN EL CAFÉ



La interacción de estos factores determina la calidad del café y una vez establecido el cafetal, esto no se puede cambiar. Por eso es altamente recomendable investigar las características climáticas y edáficas de la zona antes de establecer un cafetal. Igual de importante es la adaptabilidad y calidad de la variedades disponibles.



sierra y selva
exportadora



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



Siempre
con el **pueblo**



FACTORES QUE DETERMINAN LA CALIDAD FÍSICA Y SENSORIAL EN EL CAFÉ



PRECIPITACION: REQUIERE ENTRE 1000 A 2500 MM AL AÑO CON UN PERIODO SECO DE AL MENOS 2 MESES PARA ESTIMULAR LA FLORACION.



TEMPERATURA: ENTRE 17 A 24 CENTIGRADOS DE TEMPERATURA PROMEDIO



HUMEDAD RELATIVA: ENTRE 55 Y 65%



HELIOFONIA: CONDICIONES OPTIMAS SUPERIORES A 1000 HORAS DE LUZ AL AÑO.

REQUERIMIENTOS CLIMATICOS

FACTORES QUE DETERMINAN LA CALIDAD FÍSICA Y SENSORIAL EN EL CAFÉ

 ○ Para la producción de cafés especiales se recomienda variedades arábicas



○ En la zona se tiene experiencias positivas con la variedad típica en todos los pisos altitudinales, las variedades como los catimores en la parte media (1200 a 1500 msnm) y los gueshas, borbones, pacamaras en las partes altas (mas de 1500 msnm).

REQUERIMIENTOS BOTÁNICOS



**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



**Siempre
con el pueblo**



FACTORES QUE DETERMINAN LA CALIDAD FÍSICA Y SENSORIAL EN EL CAFÉ



- suelos de textura franco, estructura granular, suelos profundos o modernamente profundos, suelos con buen drenaje (no inundables)



- Pendiente desde cero hasta 45 grados



- pH 5.5 a 6.5

REQUERIMIENTOS EDAFICOS Y MORFOLOGICOS



**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



**Siempre
con el pueblo**



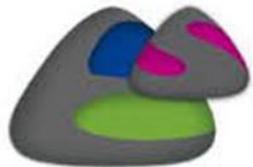
FACTORES QUE DETERMINAN LA CALIDAD FÍSICA Y SENSORIAL EN EL CAFÉ



- Altura: de 1200 a 2000 msnm



REQUERIMIENTOS GEOGRAFICOS



sierra y selva
exportadora



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



Siempre
con el **pueblo**





**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

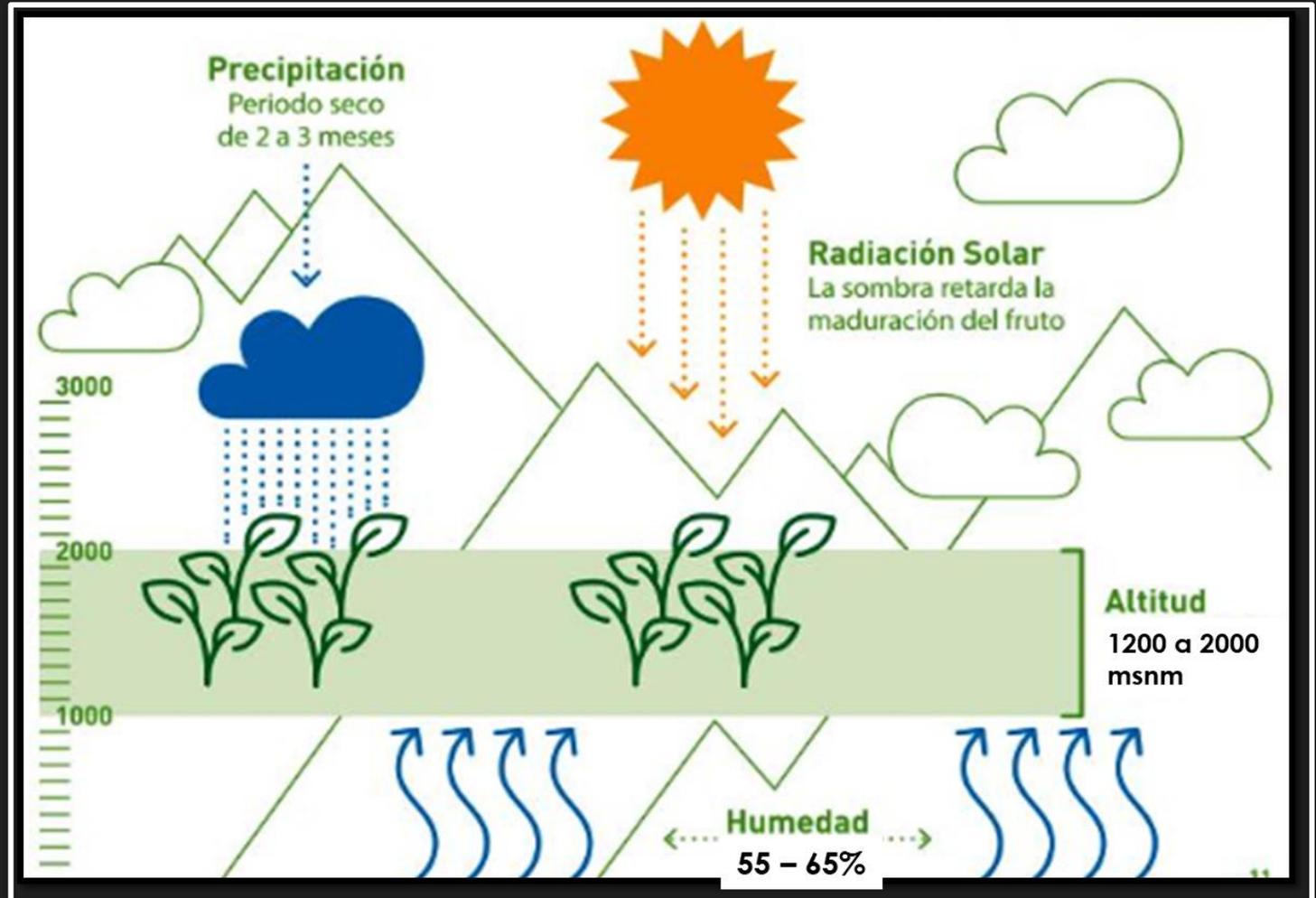
Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



**Siempre
con el pueblo**



FACTORES QUE DETERMINAN LA CALIDAD FÍSICA Y SENSORIAL EN EL CAFÉ





**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



**Siempre
con el pueblo**



Factores que conservan o realzan la calidad del café



Las prácticas agronómicas, de cosecha, pos cosecha y almacenamiento preservan o deterioran la calidad del café y por eso es fundamental realizar estas prácticas de manera adecuada para obtener toda la potencialidad del café



**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



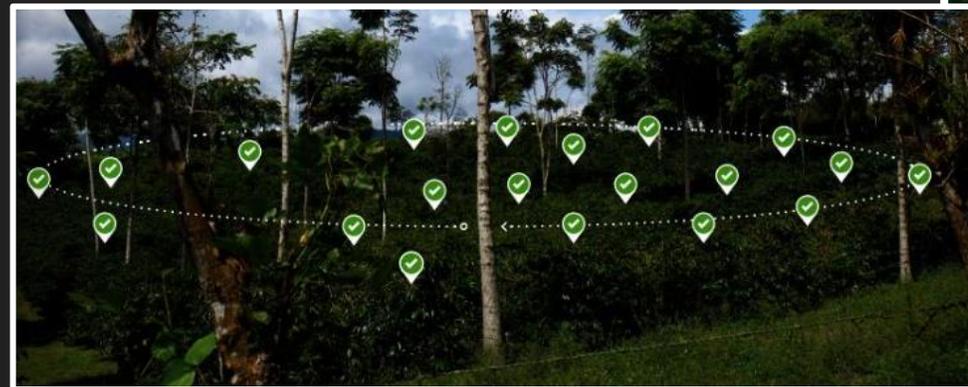
**Siempre
con el pueblo**



Factores que conservan o realzan la calidad del café

PRÁCTICAS AGRONÓMICAS

- Selección de semilla, variedades y producción de plántulas.
- Nutrición
- Manejo integrado de plagas y enfermedades (MIPE)
- Poda y manejo de sombra.





**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



**Siempre
con el pueblo**

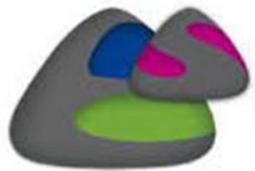


COSECHA Y POSCOSECHA

COSECHA SELECTIVA

- La recolección de los frutos del cafeto se realiza de manera selectiva; donde el caficultor sólo recolecta aquellos que estén en el punto óptimo de maduración; es decir cuando presentan un color rojo vivo. La cosecha se realiza a mano para garantizar que en el lote recolectado no se encuentren frutos inmaduros o sobre maduros.
- Para ello el dueño de la finca debe capacitar a sus recolectores sobre cuales lotes de su finca tienden a tener una maduración precoz, ya sea por características de la variedad o por la ubicación del lote dentro de la finca.





**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



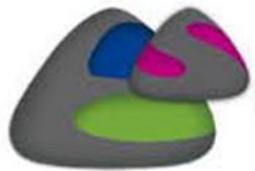
**Siempre
con el pueblo**



Mantenimiento de equipos y maquinarias

- Revisar que estén bien mantenidas y calibradas.
- Se debe lavar y limpiar todos los días la maquina antes y después del uso.





**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



**Siempre
con el pueblo**

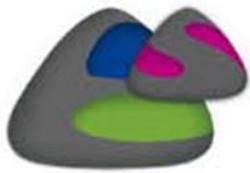


FLOTE O BOYADO

¿Por qué debemos realizar el flote?

- “Los cafés de mejor calidad tienen una densidad mayor que la del agua”.
- Las cerezas defectuosas, tienen semillas que no se desarrollaron de forma correcta, en las que se forman espacios llenos de aire.
- También realizamos el flote para bajar la carga microbiana,
- Y por último realizamos el flote para nivelar la temperatura,





**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



**Siempre
con el pueblo**



DESPULPADO

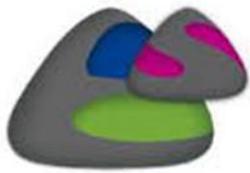
¿CUÁNDO DESPULPAR?

- El mismo día de la cosecha

¿QUÉ EVITAMOS?

- Calentamiento de granos
- Aceleramiento del proceso de fermentación
- Pérdida de calidad, encontrando sabores a fermento, fenol o vinagres.





**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



**Siempre
con el pueblo**



fermentado

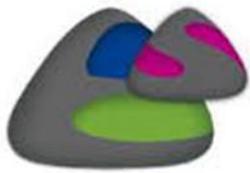
FACTORES QUE INCIDEN EN LA CALIDAD DE LA FERMENTACIÓN

- Maduración del fruto
- Tiempo de proceso
- Material del tanque
- Tamaño de la pila
- Temperatura ambiental
- Humedad relativa
- Calidad y temperatura del agua.



IMPORTANTE

No se debe mezclar en el mismo tanque, los granos de café recolectados en el día con granos recolectados anteriormente, porque afectaría a la calidad del café



**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

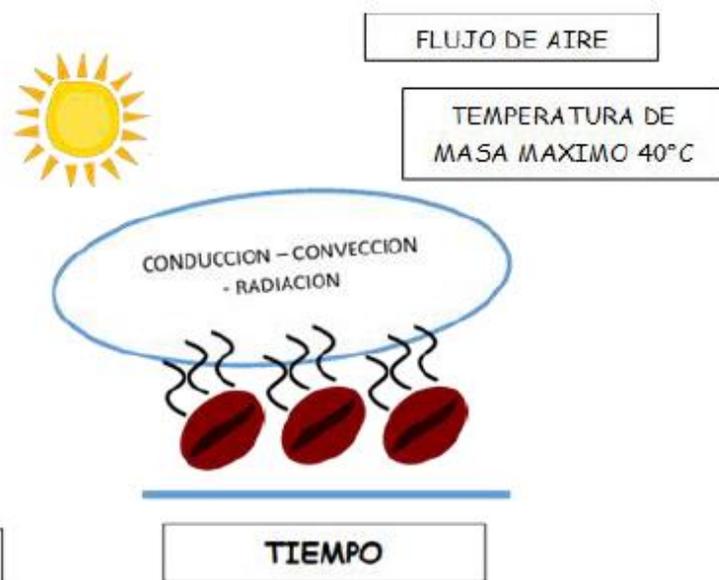
Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



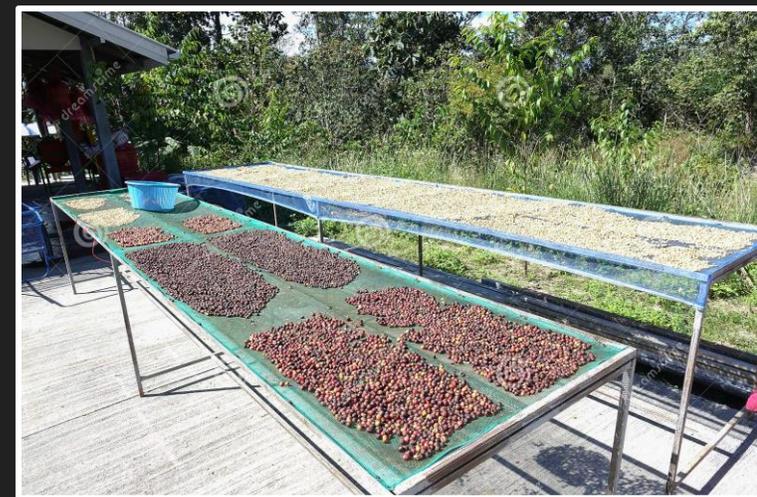
**Siempre
con el pueblo**



secado



	PRESECADO	OREADO	SECADO
Revueltas	8 VECES/DIA	6 VECES/DIA	5 VECES/DIA
Temperatura (°)	MAXIMO 45°	MAXIMO 40°	MAXIMO 40°
Duración	1 - 5 DIAS	5 - 9 DIAS	20 - 25 DIAS
Contenido de humedad %	55 - 45	44 - 20	20 - 11





**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



**Siempre
con el pueblo**



Almacenamiento y transporte

- Ensacar o embolsar el café pergamino seco en bolsas de alta densidad, herméticas, estos deben de almacenarse en ambientes limpios, y ventiladas, sobre parihuelas de madera separadas de la pared por lo menos 50 cm.
- El almacén debe tener una temperatura de 20 a 22°C, con una humedad relativa que no exceda el 65%
- Evitar almacenar con otros productos como fertilizantes, plaguicidas o combustibles.
- Debe transportarse en vehículos limpios, solo debe llevar café.





**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



**Siempre
con el pueblo**



VICOFFEE
El café de la vida eterna

Análisis físico y sensorial

- Aquí utilizamos un procedimiento para determinar el análisis físico y sensorial de las muestras a evaluar siguiendo las normas técnicas peruanas y las normas del SCA para obtener un resultado veraz.

VICOFFEE LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Especialista en café		CERTIFICADO DE CALIDAD		CAC - MP - 85		
Proveedor/ Productor	HUAYACONZA CONDORI, Lucio					
CODIGO PRODUCTOR	CAC - MP - 85	MUESTRA	Chaco - Rosario			
VARIEDAD	0	Fecha	24/10/2021			
Proceso	LAVADO	ALTITUD	0			
Humedad entregado	10.10%	Gr. Muestra (café pilado)	300 GRAMOS			
ANÁLISIS FÍSICO						
Calidad	Peso (g)	Porcentaje (%)	Rend Exp (%)			
Exportación MCM	220	73.3	80.00			
Segunda reproceso	20	6.7	Rend Seg (%)			
Segunda Venta	6	2.0	4			
Suolo de escojo	6	2.0	Rend Desc (%)			
Descaña	0	0.0	-			
Materia extraña	48	16.0	PTC (%)			
Casoara	80	26.7	84			
GRADO 1 (> A 75% REND)	X	GRADO 2 (68% A 75%)	0	GRADO 3 (< A 68% REND)	0	
Comentarios		INMADUROS, BLANQUEADOS				
TOSTADO DE CAFÉ			ANÁLISIS SENSORIAL			
			Catación			
Duración Del Tueste (8-12min)		9.25	fragraroma	7.75		
Presencia de Quaker	0	humedad	10.10	sabor	7.50	
Apariencia		PAREJO	sabor residual	7.50		
			acidez	8.00		
			oerpo	7.50		
			taza limpia	10.00		
			balance	7.75		
			uniformidad	10.00		
			dulzor	10.00		
			pje tostador	7.50		
			Puntaje final	83.50		
			Descripción		NOTAS A CHOCOLATE, CARAMELO, CHOCOLATE DULCE, ACIDEZ MEDIA, CUERPO DENSO, FINAL DULCE Y AGRADABLE	
			CALIFICADO POR: GATADOR Q ARÁBICO GRADER			
DIRECCION: IRON UNION/IRON TROCONES S/N - QUILLABAMBA/LA CONVENCION/CUSCO						
contactos: 999204100/984300602						
Nota: El resultado es válido sólo para la muestra entregada al laboratorio por el cliente.						

Muchas gracias



**sierra y selva
exportadora**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



**Siempre
con el pueblo**

