

Apropiación de la Cadena Productiva del Cultivo del Café.

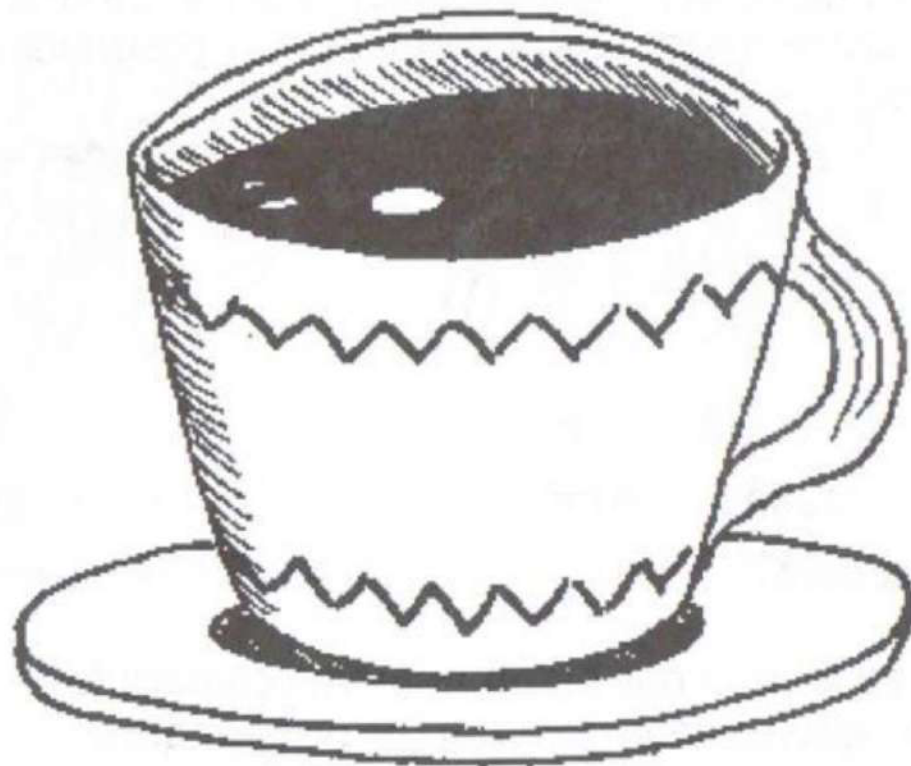
Curso de Capacitación No. 4

Pasos para tener un mejor control de calidad del café

Mencionaremos lo que es un café de calidad y las cosas que se toman en cuenta para calificar la calidad.

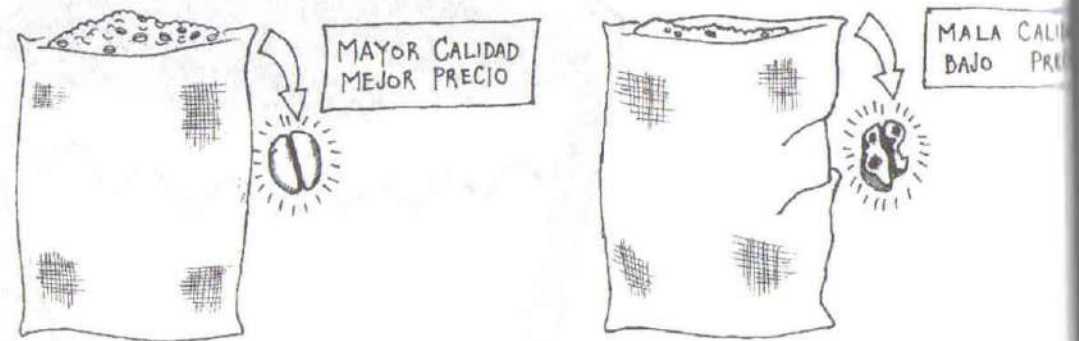
17 de Octubre del 2008

Aspectos generales de la calidad del café



Cuando decimos que algo tiene calidad es porque sirve para lo que fue hecho. En otras palabras al consumidor le sirve y cumple con los requisitos que él quiere. Por ejemplo, si construimos una silla y no sirve para sentarse es que no tiene calidad. Pero hay diferentes tipos de sillas, con diferentes materiales y de diferentes diseños, esto quiere decir, que hay diferentes calidades. Entre mejor sea su calidad, valdrán más dinero.

Lo mismo ocurre con el café. Aunque puede servir para tomarse, existen diferentes calidades. Entre mejor sea la calidad, más posibilidades hay de conseguirle mejor precio.



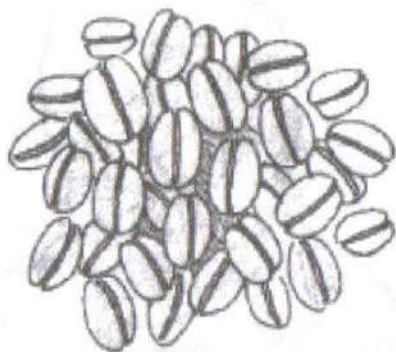
¿Qué es la calidad del café?

El café de calidad es aquel que nos piden nuestros compradores y por el que pagan mejores precios que nos conviene a los productores.

La calidad es valorada y exigida por compradores y consumidores de nuestro país y del extranjero. Por la calidad de nuestro café, están dispuestos a pagarnos más

Para tener café de calidad debemos cuidar algunas cosas:

1.- Primero debemos cuidar el aspecto del grano, es decir, su tamaño, forma y color. A esto se le llama calificar las características físicas del grano.



Granos uniformes
y de buen aspecto



Granos dañados
y deformes

Los compradores de café de calidad quieren granos parejos, de buen tamaño, que no estén dañados, malolientes, mohosos y que tengan un color verde azulado. También quieren granos de buen peso y que no estén picados.

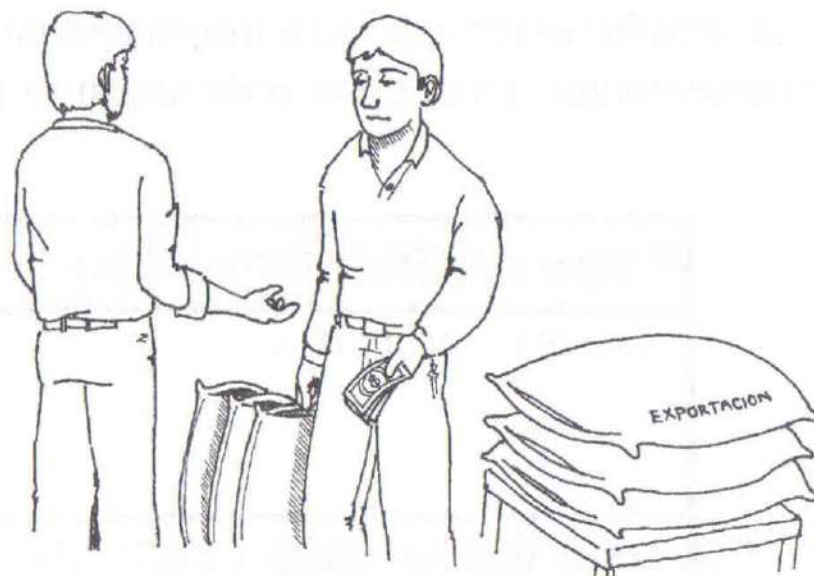
2.- Por otro lado, los compradores de café de calidad también le dan valor al aroma y al sabor de la bebida en la taza. A esto se llama calificar las características sensoriales.

3.- También se toma en cuenta la sanidad del grano, es decir, que el café no esté contaminado con olores o sabores raros.



Los compradores quieren cafés con aromas y sabores dulces que no estén amargos y que no estén contaminados. Por ejemplo con olor y sabor a moho, fermento, verde, etc.

Estas cosas son valoradas y calificadas por los compradores, para así poder decidir a quién le compran y qué café les conviene más.



En los mercados nacionales y extranjeros hay compradores más exigentes que otros, esto quiere decir que también hay diferentes exigencias, diferentes gustos y por lo tanto diferentes calidades de café.

Hoy en día, en el mercado internacional no se aceptan defectos graves en el café que se vende. En el cuadro de abajo se mencionan los tipos de defectos.

Tipo de defectos	Imperfección o materia extraña
Graves o primarios	Negros, agrios, cerezos Palo grande o mediano Piedra grande o mediana
Leves o secundarios	Concha, quebrado, Parcialmente agrio Palo chico Piedra chica Cáscara, pergamino Daño por insecto

Nosotros debemos preocuparnos y prepararnos para tener calidades de café aceptadas por los compradores que pagan un mejor precio de café.

Las calidades de café pagadas a buenos precios se logran con muchos cuidados en el cafetal, en el beneficiado húmedo; también deben cuidarse en el beneficiado seco y en su tostado y molido.

En ningún momento debe sufrir descuido. Por eso debemos saber bien qué cosas cuidar en cada uno de estos momentos.

Empecemos por conocer algunas cosas que influyen para tener un café de calidad.

La selección de buenas variedades de plantas o cafetos y

La altitud sobre el nivel del mar a la que lo producimos.

Estas dos cosas influyen para que obtengamos café de calidad.

Hablemos primero de la altitud:

Los climas de las zonas altas permiten un buen desarrollo de cerezas y granos de café. Hay quienes dicen que el café de altura tiene buen peso y color, y que su aroma y sabor son mejores.

Generalmente, los granos de café cultivados en zonas altas son bien pagados y muy apreciados por los compradores exportadores e importadores del mundo.

En México existen varias calidades de café verde reconocidas en los mercados que toman en cuenta la altitud sobre el nivel del mar a la que se cultivaron. Veamos cuáles son:

Tipo de calidad	Altura sobre el nivel del mar
Estrictamente altura	a más de 1,200 metros
Altura	a más de 900 metros
Extra prima lavado	de 700 a 900 metros
Prima lavado	de 600 a 900 metros
Buen lavado	de 400 a 600 metros

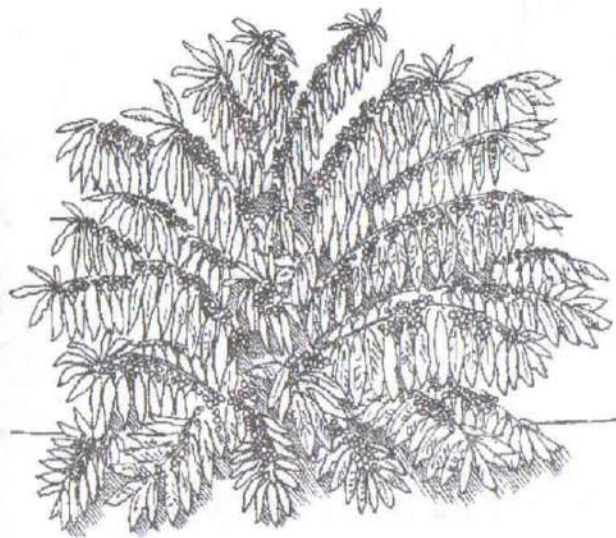
Pero, a cualquier altura a la que estemos produciendo café, no debemos descuidarlo, perderá calidad y precio. Como ya dijimos, los cuidados en el café en el beneficiado húmedo son muy importantes.

Ahora hablemos de las variedades:

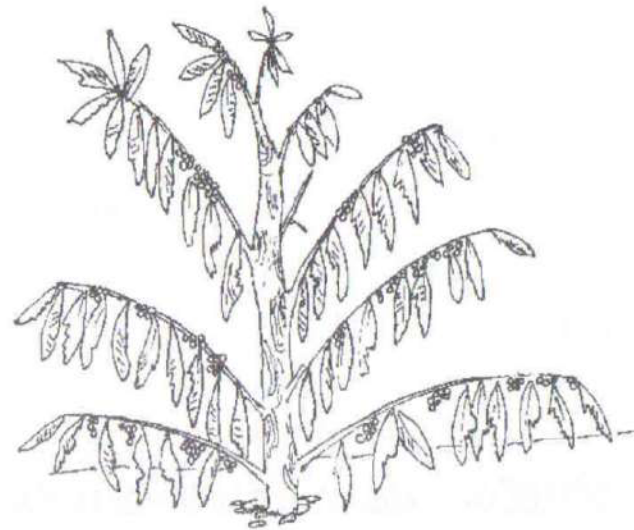
También debemos tomar en cuenta la selección de buenas variedades para obtener mejor calidad en nuestro café.

Veamos qué debemos tomar en cuenta para seleccionar buenas variedades.

1. Una buena variedad es la que mejor se adapta al clima y a los suelos que tenemos en nuestro cafetal.

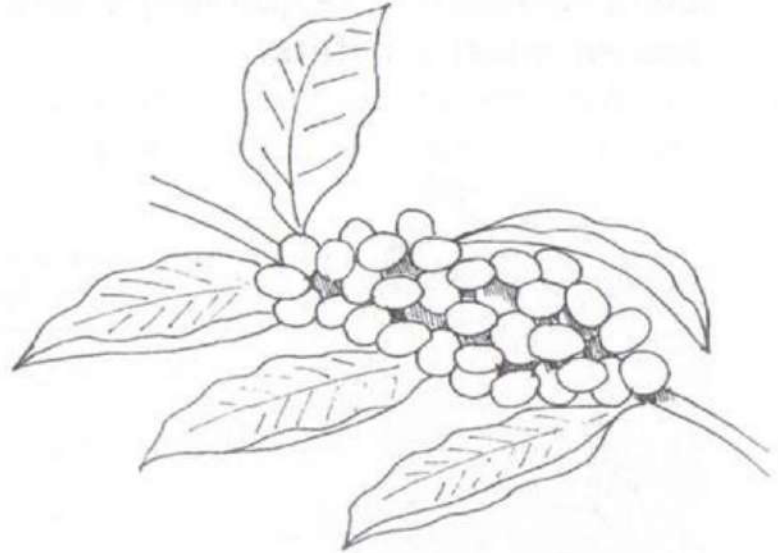


Adaptada a la región



No adaptada a la región

2. Una buena variedad también da buenos rendimientos o produce mucha cereza.
3. Una buena variedad da frutos grandes y granos parejos en su tamaño, forma y color.
4. Una buena variedad es la que le gusta a los compradores de café de calidad.



En conclusión, las mejores variedades son las que más nos convienen,

Pero recordemos que no es suficiente con tener café de buena altura y de buenas variedades; debemos cuidar y conservar la calidad.

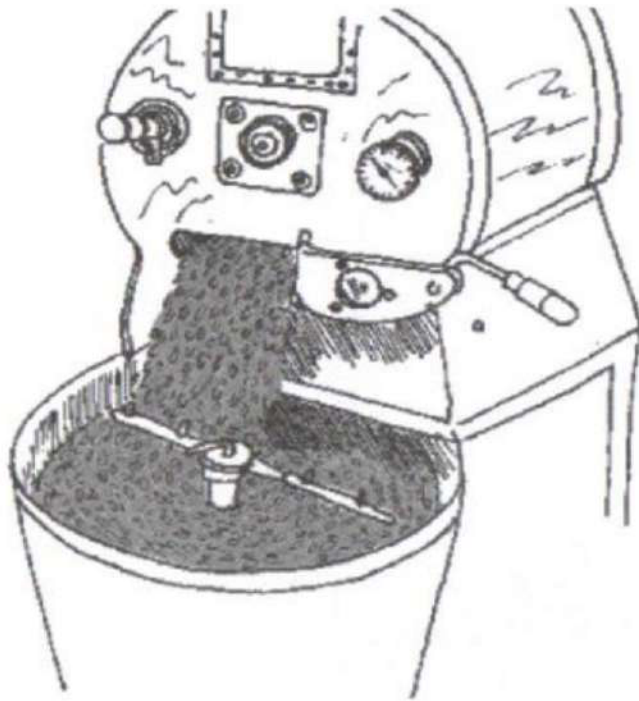
En el curso siguiente hablaremos de cómo se fortalece la calidad con las actividades en el cafetal.



En el curso 6 y 7 hablaremos sobre como se conserva la calidad en los procesos de:



En los 8 cursos veremos como se cuida la calidad en el tostado y molido. También mencionaremos como los catadores evalúan nuestro café para saber calidad.



Torrefacción



Catacion