

# Boletín

No. 126

Enero - Marzo 2011



## PROMECAFE

por el desarrollo de la caficultura regional

### RESPONSABLES

**Armando García**  
Secretario Ejecutivo PROMECAFE

**Armando García; Dulce Obin**  
Edición Técnica

### EDITORIAL

## ACREDITACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD

### CONTENIDO

- EDITORIAL
- PROMECAFE EN MARCHA
- PANORAMA INTERNACIONAL
- PONENCIAS

**E**l IICA/PROMECAFE, con apoyo de la AECID, ejecutó el proyecto regional Protección de la Calidad del Café Vinculado a su Origen, con resultados importantes bajo consenso regional, en materia legal, técnica, organizativa y de mercado. Las instituciones cafetaleras participantes, cuentan con bases firmes para lograr la protección de la calidad del café por su origen, y como complemento a los resultados obtenidos, un componente orientado al logro de la acreditación de los laboratorios de prueba, órganos de certificación y unidades de verificación, para el café certificado bajo una Denominación de Origen en cada uno de los países, se encuentra en marcha, apoyado por el Fondo España-SICA.

### COLABORADORES

- Edgar Rojas.  
ICAPE, Costa Rica
- Fernando Calle et al.  
CATIE, Costa Rica

A nivel internacional, la necesidad de acreditación de Sistemas de Gestión de Calidad, bajo normas internacionales, surge del hecho que las principales cadenas de distribución a nivel mundial, preocupadas por garantizar productos de alta calidad e inoocuos a los consumidores, exigen, cada vez más, la entrega de productos certificados bajo estándares internacionales. El mercado es cada vez más exigente y demanda que los productos que se consumen o los servicios que se adquieran, cumplan determinadas especificaciones y reúnan características que llenen sus expectativas.

**El Boletín PROMECAFE se distribuye gratuitamente.**

Los interesados pueden dirigirse a:

**IICA/PROMECAFE**  
Apdo. Postal # 1815  
Guatemala, Guatemala  
Tel./Fax: (502) 2471-3124  
Tel.: (502) 2386-5915

Busque el boletín en nuestra página WEB

La implantación de un Sistema de Gestión de Calidad, se ha convertido en la forma que tienen las empresas de garantizar al consumidor final que está recibiendo una calidad consistente en los productos adquiridos. La acreditación de laboratorios bajo estándares internacionales, certifica que los resultados emitidos son fiables, imparciales y que poseen una competencia técnica demostrada. Asimismo la acreditación de los laboratorios de control de calidad del café, es de suma importancia e implica un gran paso para la diferenciación de la calidad del café vinculada con su origen. Utilizar laboratorios acreditados, de ensayo o calibración, permite a las empresas contar con una organización que posea la experiencia, los recursos humanos, los medios y los métodos técnicamente adecuados; y se convierte en un aval de confianza y una garantía de sus resultados.

Las instituciones cafetaleras socias de PROMECAFE, realizan cambios estructurales en sus laboratorios, con el propósito de establecer un Sistema de Gestión de Calidad acreditado, y proveer al subsector cafetalero, de servicios internacionalmente reconocidos para la certificación de cafés diferenciados y de calidad comercial. PROMECAFE, con el apoyo internacional, apoya este esfuerzo institucional de mejora continua de los procesos de la calidad, orientado a la implementación de un Sistema de Gestión de Calidad bajo normas internacionales; formando las bases técnicas que guían este proceso.

E-mail: [promecafe@iica.int](mailto:promecafe@iica.int)  
[//www.iica.org.gt/promecafe](http://www.iica.org.gt/promecafe)

## DELEGACIÓN DE LA FEDERACIÓN DE CAFETEROS DE COLOMBIA, VISITAN CENTROAMÉRICA

Una gira de intercambio técnico de funcionarios de la Federación de Cafeteros de Colombia a zonas cafetaleras de la región de PROMECAFE y Veracruz, México, fue realizada del 22 de enero al 6 de febrero.

Tuvo como objetivos:

1. Estrechar relaciones con los países centroamericanos productores de café.
2. Conocer: La realidad cafetalera de cada país; las expectativas de producción actual y futura; los programas que busquen mantener, disminuir, aumentar la producción y sostenibilidad de la misma, tales como renovación, manejo de plagas, transferencia de tecnología; y los programas de calidad y caracterización de las zonas productoras.



La delegación estuvo integrada por Ex Gerentes Técnicos de FEDERACAFE, y Directivos de Comité Departamental de Cafeteros de Antioquia, principal productor de café de Colombia, quienes resumieron su visita manifestando su satisfacción por el recorrido, las atenciones en los países, y la buena marcha de los proyectos cafetaleros que se llevan a cabo.



Gracias al apoyo y colaboración de los institutos cafeteros socios de PROMECAFE, la delegación recorrió zonas cafetaleras y se entrevistó con caficultores, directores de las organizaciones nacionales a cargo del desarrollo de la caficultura, y organizaciones de productores de café líderes en la producción y comercialización del café en cada país.



## TALLER SOBRE SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL CAFÉ

Con el apoyo del Instituto Hondureño del Café y de la Asociación de Cafés del Occidente Hondureño, se llevó a cabo del 3 al 5 de febrero, el Taller sobre Sistema de Trazabilidad de los Cafés del Occidente Hondureño;

como parte del fortalecimiento de los procesos de mejoramiento de la calidad del café, en el marco del Programa Regional de Calidad del Café, que ejecuta PROMECAFE con el acompañamiento del BID/FOMIN y la AECID/FES. Tuvo el objetivo de complementar procesos técnicos desarrollados en los últimos tres años de trabajo; poniendo al alcance de las organizaciones en las zonas piloto de la Indicación Geográfica seleccionada por el proyecto, una herramienta de software que permita, tanto a productores, beneficiadores y miembros de la cadena agroindustrial, como a los Consejos Reguladores de la IG, conocer el origen, historia, ubicación y trayectoria del Café protegido con la IG o sea, tener la capacidad de rastrear el producto.

Dos talleres más, sobre el mismo tema y con el mismo propósito, fueron realizados en El Salvador y Guatemala.



## GUATEMALA: GIRAS DE COORDINACIÓN E INTERCAMBIO

### ● Gira de Acreditación de Laboratorios

**C**ontinuando con las actividades de intercambio técnico, dentro del Proyecto de Calidad del Café Vinculada a su Origen, que ejecuta PROMECAFE, apoyado con Fondo España-SICA; con la cooperación del IHCAFE, técnicos de ANACAFE realizaron del 9 al 12 de febrero, una gira de trabajo y reuniones de seguimiento de las acciones realizadas en las zonas cafetaleras de Honduras, con el propósito de intercambiar experiencias y conocimientos interlaboratoriales. Se visitó el laboratorio de catación y el laboratorio químico del IHCAFE, para conocer el proceso y compartir experiencias sobre el camino recorrido para obtener la acreditación con la Norma ISO 17025; posteriormente se visitó el Centro Experimental en Santa Bárbara.

Las reuniones de coordinación, visitas a laboratorio y centro de investigación, fueron exitosa y permitieron conocer e intercambiar experiencias sobre el trabajo realizado en Honduras en el marco del proyecto.

### ● Gira de Beneficiado

**E**n el marco del Proyecto de Indicaciones Geográficas para Exportación de Agroalimentos, que ejecuta PROMECAFE, apoyado con fondos del BID/FOMIN, con la cooperación del IHCAFE, técnicos de ANACAFE realizaron del 31 de enero al 4 de febrero, una gira de trabajo y reuniones de seguimiento con el objetivo de conocer e intercambiar experiencias sobre las acciones y mejoras en los procesos de beneficiado para mejorar la calidad de café, realizadas en las zonas cafetaleras de Honduras.

La delegación recorrió las instalaciones de Fundecasa, San Juan Intibucá y el Beneficio Modelo en Santa Bárbara, con el fin de darle seguimiento a la utilización equipo donado por el proyecto para realizar las pruebas necesarias en los beneficios de la zona piloto de Acatenango, Guatemala y poder cumplir con requerimientos mínimos para el beneficiado de café protegido bajo una IG/DO.



Con estas actividades se busca propiciar el intercambio y la cooperación técnica horizontal entre nuestras instituciones socias.

## HONDURAS: RECOPIACIÓN HISTÓRICA DEL CAFÉ

**C**ontinuando con las actividades de revisión e intercambio, en el Proyecto Regional de Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos, que ejecuta PROMECAFE con el acompañamiento del BID/FOMIN, se realizó el 30 de enero, en San Marcos, Ocotepeque, el

Tercer Taller sobre **Estudio Histórico Cultural del Café del Occidente de Honduras**. El evento se realizó con apoyo del Instituto Hondureño del Café, de la Asociación de Cafés del Occidente Hondureño; tuvo el propósito de recopilar información, rescatar y reconstruir la historia y cultura del café del Occidente de Honduras, como parte del proceso de caracterización de la zona piloto. Participaron 14 personas, productores y comerciantes con experiencia de muchos años en el sector café, representando la región occidental del país.

De esta forma, se pone al alcance de las organizaciones en las zonas piloto de la Indicación Geográfica, una herramienta cultural que permita, tanto a productores, beneficiadores y miembros de la cadena agroindustrial, como a los Consejos Reguladores, conocer el origen, historia y trayectoria del café protegido con la IG.



## SISTEMATIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA

**C**on el propósito de sistematizar la experiencia de la Indicación Geográfica Cafés del Occidente Hondureño/Honduran Western Coffees (HWC), el 22 de febrero, en Santa Rosa de Copán, se realizó la Primera Reunión de Sistematización del referido proceso.

El evento contó con el apoyo del IHCAFE, IICA y Asociación de Cafés del Occidente Hondureño; tuvo el objetivo de revisar la propuesta de Sistematizar la experiencia de la IG, buscando una interpretación crítica y la identificación de lecciones aprendidas, análisis de impactos, comparación de los procesos desarrollados, y la definición de procedimientos y metodologías que permitan disseminar las experiencias a otras áreas geográficas y a otros productos agroalimentarios. Asistieron productores, comerciantes, tostadores, exportadores, instituciones que han participado y vivido la experiencia en la zona piloto, representando la región occidental del país.

Se identificaron nuevas ideas para los ejes de la sistematización y se definieron nuevas hipótesis.

El trabajo incluye además, la sistematización de las experiencias de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en Guatemala y El Salvador, donde se realizaron talleres similares.



## PROMOCIÓN Y MERCADEO DE CAFÉ DE LA IG DEL OCCIDENTE DE HONDURAS

**P**ROMECAFE, con el apoyo financiero del BID FOMIN/AECID y la alianza estratégica del IHCAFE, desarrollan el proyecto “Indicaciones Geográficas para la Exportación de alimentos”, en la región de Occidente de Honduras, que busca contribuir a mejorar la competitividad del sector cafetalero hondureño a través de la diferenciación y posicionamiento del café por calidad y origen.



En el marco del proyecto, se realizó del 14 al 19 de marzo, en Santa Rosa de Copán, el evento de Promoción y mercadeo del café de la Indicación Geográfica del Occidente de Honduras -HWC-, con el objetivo de promocionar los cafés a través de presentaciones sobre el proceso de la IG, y por medio de cataciones con compradores internacionales y visitas a fincas de productores promoviendo relaciones de comercialización. Participaron 12 compradores internacionales y fueron catadas 48 muestras de café que representaban micro-lotes de café de la zona.

De esta forma se propicia la relación directa del comprador con los diferentes actores de la cadena del café HWC y permite desarrollar mayor capacidad de negociación. Los compradores mostraron interés en estrechar relaciones comerciales y continuar visitando la zona piloto; tres de ellos iniciaran relación de compra de lotes de nuestro café con IG.

## REUNIÓN COMITÉ DE DIRECCIÓN, PROGRAMA REGIONAL DE CALIDAD DEL CAFÉ

**C**ontinuando con la coordinación del Programa Regional de Calidad del Café, de PROMECAFE, miembros del Comité de Dirección que guía ambos Proyectos Regionales: "Calidad del café vinculado con su origen", financiado por AECID-Fondo España-SICA; e "Indicaciones geográficas para la exportación de agro alimentos", financiado por el BID/FOMIN, se reunieron el 4 de marzo, en Guatemala.

La reunión, coordinada con la ANACAFE, tuvo el propósito de revisar el avance de los proyectos; definir las líneas y actividades estratégicas; y analizar las acciones y compromisos de las instituciones de café participantes del Programa de Calidad.



Participaron, Representantes oficiales de los institutos cafeteros involucrados en el Programa: ANACAFE, PROCAFE, IHCAFE, ICAFE, y CODOCAFE; Coordinadores Nacionales; Miembros de la Unidad Técnica de Coordinación Regional del Programa; y Equipo de PROMECAFE.

El Comité de Dirección, fue informado del estado de situación de los proyectos que forman el Programa de Calidad del Café; fueron definidas líneas estratégicas regionales de actuación en cada proyecto, así como los alcances, metas y compromisos. Los acuerdos y compromisos institucionales derivados de la reunión, permitirán continuar con la ejecución del Programa de Calidad del Café en el 2011.

## SEMINARIO REGIONAL SOBRE NORMAS ISO

**P**ROMECAFE, con apoyo financiero del Fondo España-SICA, desarrolla el Proyecto Calidad del Café Vinculado a su Origen, Fase II, cuyo objetivo es Contribuir al fortalecimiento de la capacidad técnica de las instituciones cafetaleras de los países participantes a través del apoyo técnico en los procesos de acreditación de sus Laboratorios de análisis de calidad del café, Órgano de certificación y de las Unidades de verificación e inspección; así como en el desarrollo de Normativas Técnicas Nacionales para certificar café protegido con DO e IG.



En el componente de Acreditación, se desarrollo en Guatemala, con el apoyo de ANACAFE, del 7 al 11 de marzo, el Seminario: "Metodologías de trabajo y avances en los procesos de acreditación con la Norma ISO-17020 y Norma ISO-065, de los Institutos Cafeteros de los países de Centroamérica, Panamá y Republica Dominicana". Tuvo el objetivo de estudiar y revisar criterios de aplicación de la Norma ISO 17020, introducción, objetivo, campo de aplicación, referencias normativas, entre otros; y estudiar

y revisar los capítulos de la Norma ISO 065, disposiciones generales, sistema de calidad, condiciones para la certificación, entre otras.

Asistieron técnicos de los institutos cafeteros socios, encargados de ejecutar estas acciones en su país.

## TALLER: ANÁLISIS DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL

La Organización Mundial del Comercio (OMC), la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), organizaron el "Taller Latinoamericano sobre Propiedad Intelectual y Políticas Públicas para países de América Latina", que se llevó a cabo en Costa Rica, del 8 al 11 marzo. La regulación de la Propiedad Intelectual y las políticas públicas en los países de América Latina y el balance entre derechos y obligaciones fueron los ejes del encuentro latinoamericano que reunió a funcionarios de los gobiernos e instituciones afines de los Ministerios de Agricultura, Comercio e Industria y de las oficinas de Propiedad Intelectual de los 18 países de América Latina. PROMECAFE, participó con la presencia de asesores legales de instituciones cafetaleras socias del programa.

Los principales temas abordados durante el Taller fueron: los derechos de Propiedad Intelectual y una breve recapitulación del contenido del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC), los aspectos económicos, los principios básicos, el programa de desarrollo de Doha en la OMC y en la OMPI y el proceso actual de negociación, las posibilidades de política y estrategias en los países de América Latina, las negociaciones y discusiones en relación con las marcas e indicaciones geográficas, y la biotecnología, biodiversidad y los conocimientos tradicionales.



## TALLER DE NORMATIVA TÉCNICA DE CAFÉ EN PANAMÁ

El segundo taller en Panamá, para elaboración de normas técnicas para café protegido bajo Indicación Geográfica o Denominación de Origen, fue realizado del 21 al 24 de marzo, en el marco del Proyecto regional de calidad del café por su origen, apoyado por el Fondo España-SICA. Esta capacitación fue diseñada con base en el diagnóstico de la situación de normativa técnica para café y el plan de capacitación elaborado por PROMECAFE, y tuvo el propósito de formar a funcionarios grupo mixto de MIDA y MICI, que integran los equipos de trabajo nacionales encargados de la elaboración de normas técnicas para café protegido bajo IG o DO.

Se revisaron temas como: El Pliego de Condiciones y la norma técnica para café protegido bajo IG o DO, conforme al reglamento UE-510; La norma técnica para café elaborada en formato ISO (Organización Internacional de Estandarización); Tipos de normas ISO que aplican para café verde; Métodos de ensayo para análisis de calidad del café verde normalizados por ISO; Estructura de la norma para café protegido bajo IG o DO; y Elaboración del plan de trabajo para la elaboración de la norma técnica caso país Panamá, entre otros. Como producto del taller, fue elaborado el Plan de trabajo para la elaboración de las normas técnicas para café protegido bajo IG o DO.

Tres talleres más, fueron realizados en el mes de febrero en Guatemala, El Salvador y Honduras, donde también está en marcha el proceso de elaboración de las normas técnicas para café protegido bajo IG o DO.

## OTRAS ACCIONES DE LA SECRETARIA EJECUTIVA

### • Reunión en IICA

El Secretario Ejecutivo de PROMECAFE, participó los días 10 y 11 de febrero, en la Reunión de Articulación y Programación de las Estrategias IICA País y los Programas y Proyectos Regionales en Centroamérica. La cual tuvo los objetivos de 1. Coordinar, articular y alinear la implementación de las Estrategias IICA País y la operación de los Programas y Proyectos Regionales; 2. Programar las acciones prioritarias del 2011, tanto de las Estrategias IICA-País, como de los Programas y Proyectos Regionales.

Esta reunión de la región central, involucra los contextos nacional, regional y hemisférico; realizada con el propósito de alinear las acciones en los tres ámbitos y orientarlas a UN SOLO IICA. Se llevó a cabo en la Sede Central del

IICA, en San José, Costa Rica; con la presencia del Director General Dr. Victor Villalobos, Coordinadores de Proyectos Regionales, Representantes, Secretarios de los Mecanismos de Integración (CAC y el SICTA), DCT (Gerentes involucrados) y DGIR

El encuentro permitió, entre otros, conocer los mecanismos de integración regional y la participación actual del IICA en ellos; el rol y los objetivos del instituto en apoyo a estos mecanismos. Permitted también hacer una revisión de las propuestas de trabajo de las diferentes aéreas y proyectos del IICA, región central, definir y coordinar acciones de manera conjunta con las oficinas IICA País.

### ● Reunión en ECOSUR

**D**el 22 al 23 de febrero, se realizó visita al Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR), Tapachula, Chiapas, México, con el propósito de coordinar acciones técnicas para el 2011 en el marco del convenio de cooperación técnica IICA/PROMECAFE-ECOSUR. Se realizaron reuniones con Dirección superior y funcionarios de ECOSUR, encargados del tema café. Se revisaron a satisfacción las acciones desarrolladas en el 2010 y se coordinaron actividades para el 2011, en el marco del convenio.

ECOSUR, es un importante centro público de investigación y educación a nivel postgrado, del gobierno federal

coordinado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, enfocado en el desarrollo y la vinculación de México en la Frontera Sur; y ha participado desde hace varios años en acciones conjuntas con PROMECAFE, desarrollando proyectos cooperativos de investigación, principalmente en los programas de manejo integrado de broca del café y control biológico; así como participación en reuniones académicas y capacitación.

### ● Reunión de Coordinación en ICAFE

**E**l día 11 de marzo, el Secretario Ejecutivo, participó en la Segunda Reunión de Coordinación del Comité Técnico Nacional de la 24 Conferencia Mundial ASIC, Costa Rica 2012, en la que se organizó el Comité Ejecutivo y el Comité Técnico Científico, del cual PROMECAFE forma parte.

La Reunión permitió hacer una revisión de la normativa y metodología de trabajo organizativo de la conferencia de café de la ASIC; permitió además, programar acciones y compromisos relacionados con la elaboración de trabajos técnicos que deben ser coordinados; definir acciones para avanzar en el proceso en respuesta al cronograma del evento para el año 2012.

Participaron funcionarios de instituciones público privadas de Costa Rica, relacionadas con el sector cafetalero, y la presencia de la Señora Vice Ministro de Agricultura del país.

## PANORAMA INTERNACIONAL

**C**on base en el análisis de las estadísticas más publicadas por la Organización Internacional del Café (OIC) y el informe sobre mercado de café publicado por esta misma entidad en el mes de marzo 2011, se presenta a continuación un resumen de la evolución de las principales variables de la economía cafetalera internacional.

### ● Producción Mundial

La producción total en el año cosecha 2010-2011 reportada hasta la fecha por los países exportadores es de 133 millones de sacos de 60 kilogramos, lo que significa un aumento del 8,1% con respecto al año cosecha anterior. Esta producción corresponde a 83,3 millones de sacos a la especie Arábica (62,6% del total) y 49,7 millones a la especie Robusta (37,4% del total).

**Tabla 1. Comportamiento de la Producción Mundial de Café. Cosecha 2010-11 con respecto a la cosecha 2009-10. Millones de sacos de 60 Kg.**

Cosecha	Especie Arábica	Especie Robusta	Producción Total
2009-2010	73,28	49,79	123,07
2010-2011	83,34	49,72	133,06
<b>Variación %</b>	<b>13,73%</b>	<b>-0,14%</b>	<b>8,12%</b>

Fuente: Organización Internacional del Café

A pesar de que la cosecha brasileña 2011-2012 corresponde a un año de cosecha baja en el ciclo bienal de la producción de arábica, hay indicaciones de que la reducción en la producción será limitada, dado que se espera que sea alrededor de 43 millones de sacos, o sea, 5 millones de sacos menos que el periodo anterior.

A pesar de que la cosecha brasileña 2011-2012 corresponde a un año de cosecha baja en el ciclo bienal de la producción de arábica, hay indicaciones de que la reducción en la producción será limitada, dado que se espera que sea alrededor de 43 millones de sacos, o sea, 5 millones de sacos menos que el periodo anterior.

### ● Existencias

Las existencias mundiales siguen disminuyendo, información reportada por los países exportadores a la Organización Internacional del Café indican que las existencias iniciales en la cosecha 2010-2011 son alrededor de 13 millones de sacos, lo que refleja la estrechez del mercado. Se calcula que los inventarios en los países importadores eran de 18,3 millones de sacos al finalizar diciembre de 2010.

### ● Consumo Mundial

En el año 2010 el consumo mundial de café fue de 134 millones de sacos, mientras que el año anterior alcanzó 130,9 millones de sacos, para un crecimiento del 2,37%. En el año 2010 se consumieron 40,3 millones de sacos en los países exportadores y 93,7 millones en los países importadores.

El consumo de café está creciendo más rápidamente en los países exportadores, en especial en Brasil, Etiopía y Viet Nam, mientras que el consumo en los mercados tradicionales de importación está creciendo a un ritmo más lento. La tasa anual promedio de crecimiento del consumo mundial en los últimos 10 años fue del 2,4%.

### ● Balance Mundial Cafetalero

Con base en la información expuesta anteriormente, el balance mundial en el mercado de café para la cosecha 2010-2011 es prácticamente de igualdad entre producción y consumo. Esto significa que el panorama sigue a favor de que se mantenga la firmeza de los precios. El bajo nivel actual de las existencias mundiales y el continuo dinamismo del consumo hacen que las perspectivas de que se reconstruyan las existencias sean limitadas.

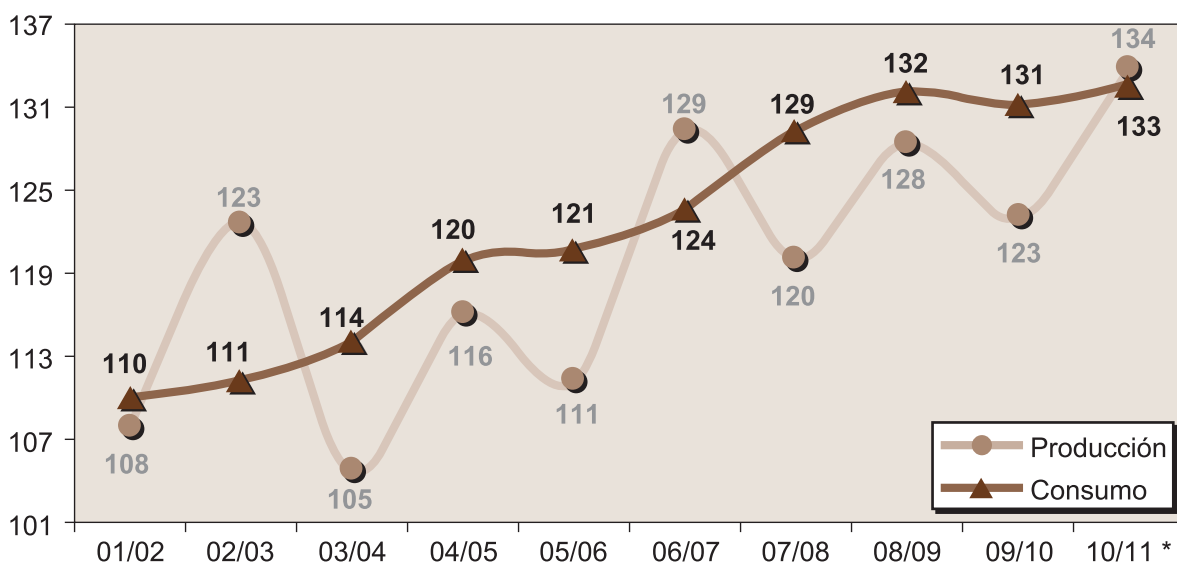
Para concluir, cabe señalar que los factores fundamentales restringidos del mercado siguen apoyando los altos niveles de precios, tal como se puede apreciar en la siguiente tabla:

**Tabla 2. Comportamiento precios de la Bolsa de Nueva York. (US \$/saco de 46 Kg café oro)**

Período	Nueva York (*)
<b>Promedio Anual</b>	
2007	121.83
2008	136.46
2009	128.4
2010	165.2
<b>Promedio Mensual 2011</b>	
Enero	238.05
Febrero	261.41
Marzo	274.1

(\*) Promedios de la 2 y 3 posición

**Gráfico 1: Producción y Consumo mundial de café. Millones de sacos. Años cosecha 2001-2002 a 2010-2011**





Las ideas expuestas en esta sección son responsabilidad de los autores y no necesariamente representan el criterio del IICA.  
Los artículos publicados en el Boletín de PROMECAFE están indizados en las bases de la Biblioteca  
Commemorativa Orton del IICA-CATIE. [biblioteca.orton@catie.ac.cr](mailto:biblioteca.orton@catie.ac.cr)

## CALIDAD EN TAZA Y CARACTERIZACIÓN DEL COLOR DE LAS HOJAS JÓVENES DE 22 VARIEDADES DE CAFÉ

Fernando Calle Triguero<sup>a</sup>, Nils Berger<sup>b</sup>

<sup>a</sup>Ing. Agr. CATIE, Costa Rica

<sup>b</sup>PhD, Profesor Asociado, Escuela Agrícola Panamericana, P.O. Box 93, Tegucigalpa, HN

Presentado en el XXII Simposio Latinoamericano de Caficultura.  
Honduras, septiembre 2010

### ● Introducción

El café (*Coffea arabica*) de la familia Rubiáceas, es un arbusto nativo de las tierras altas de Etiopía, donde se encuentra en su estado silvestre y llegaron a América Latina a partir del siglo XVIII (Anthony et al.1999). La caficultura es una de las actividades económicas de mayor trascendencia en Panamá, en donde su producción (2008-2009) llegó a 236 mil quintales, generando U\$ 32 millones y emplea 8750 personas. En el segmento de cafés especiales se logró vender un total de 6700 sacos de 130 libras por un valor de U\$ 12 millones (Pérez 2009). Las variedades que más se cultivan en Panamá son: típica, bourbon, catuai, caturra y geisha. La variedad geisha cultivada en la finca hacienda "La Esmeralda" logró posicionar este café en subastas a un precio entre U\$ 117.50 y U\$ 130/libra desde el 2007, mostrando la tendencia de producir cafés más finos y de alta calidad (Bertrand et al.1999) para el mercado gourmet. Esta tendencia obliga a una selección más estricta hacia la calidad, y pocos estudios se han realizado a su respecto. En el banco de germoplasma de café del CATIE, Turrialba, Costa Rica, se encuentran variedades similares al geisha, no estudiados con relación a la calidad en taza.

El objetivo de este estudio fue comparar la calidad en taza en 22 variedades de café de la colección de café de CATIE similares al geisha, en relación a fragancia, sabor, resabio, acidez y cuerpo mediante rangos establecidos.

### ● Materiales y Métodos

El ensayo se realizó entre diciembre del 2008 y agosto del 2009, en la hacienda "La Esmeralda", a 12 km de Boquete, Panamá, a 1200 msnm, temperatura promedio de 21 °C, 75% HR y una precipitación promedio de 3500 mm. Para el ensayo de evaluación de la calidad en taza, se utilizaron 22 variedades de café: 20 variedades introducidas a la finca del banco de germoplasma de café del CATIE y dos variedades testigos (catuai y geisha) que se cultivan en la finca, que también eran los tratamientos con 4 repeticiones de cada variedad. Las 20 variedades fueron seleccionadas de un estudio de en CATIE (Astorga 1999; Anthony et al. 2002), donde se construyó un dendograma de análisis de las distancias genéticas, a partir del cual se seleccionaron variedades próximas a la variedad geisha y variedades alejadas del geisha con características importantes. Se colectaron frutos de café en su plena madurez, separando los granos verdes, secos, pintones y sobre maduros que

puedan dañar la calidad del café. El proceso de despulpado se realizó por medio de máquinas despulpadoras. La fermentación fue natural revisando las muestras cada 15 minutos después de alcanzar las 7 horas. El lavado se realizó para separar con el agua el mucílago que esta adherido al pergamino del grano de café. El secado desde 55% al 11-12% se realizó utilizando bastidores que fueron elevados a 45 cm de la superficie, removiendo el café a cada 15 minutos después de alcanzar 14% de humedad, a una temperatura de 40-45 °C. El tostado, la dosificación, la molienda y la evaluación en taza se realizó siguiendo el protocolo elaborado por la Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA 2005), evaluando 11 aspectos en un DCA con cuatro repeticiones por tratamiento para un total de 96 unidades experimentales. Las variables evaluadas fueron el puntaje total propuesto por taza evaluada por 100 puntos, y el puntaje de fragancia, resabio, sabor, acidez y cuerpo cada aspecto evaluado por 10 puntos. La unidad experimental estuvo representada por una taza con 9 gramos de café en su interior, que fue tomado de una muestra de 200 gramos y cada taza evaluada por un catador profesional. Para el análisis estadístico de los resultados se utilizó el paquete estadístico SAS® versión 2007, los datos

se procesaron con un análisis de (GLM) por el ANDEVA y separación de medias por el método Duncan con un nivel de significancia de  $P < 0.05$ .

## ● Resultados

El tratamiento Testigo geisha brote verde a una elevación de 1500 msnm, mostró diferencia significativa ( $P < 0.05$ ) de toda las demás, seguidos de los tratamientos Esmeralda 4 y testigo geisha brote bronceado a una elevación de 1500 msnm. El tratamiento testigo catuai, testigo geisha a una elevación de 1200 msnm difiere significativamente de los tratamientos alcanzando puntajes inferiores. El tratamiento que menos sobresalió fue Esmeralda -8 proveniente de Congo (Cuadro 1).

En la evaluación de la fragancia el 52% de la frecuencia de puntuación se encontró dentro del rango de 7.50- 8.00 diferenciándose de los demás, seguido del rango entre 7.00-7.50 con una frecuencia de 34%. Los cafés dentro de estos rangos se consideran como cafés muy buenos. En la evaluación del sabor 33% de la frecuencia de

**Cuadro 1. Resultado de separación de media de calidad en taza. Hacienda la Esmeralda Panamá, 2009.**

Tratamiento	Resultado de evaluación	Tratamiento	Resultado de evaluación
Testigo Geisha	87.25 a*	Esmeralda 17	80.44 gh
Brotes Verde			
Esmeralda 4	85.18 b	Esmeralda 29	80.31 ghi
Testigo Geisha	84.95 b	Esmeralda 1	80.31 ghi
Brotes Bronceado			
Esmeralda 5	84.62 b	Esmeralda 12	79.75 hij
Esmeralda 6	84.06 bc	Esmeralda 25	79.12 ijk
Esmeralda 35	83.19 cd	Esmeralda 10	78.89 jk
Esmeralda 7	82.19 de	Esmeralda 24	78.88 jk
Esmeralda 14	81.94 ef	Esmeralda 3	78.81 jk
Esmeralda 16	81.31 ef	Testigo Geisha	78.57 jk
Testigo Catuai	81.25 efg	Esmeralda 13	78.56 jk
Esmeralda 27	80.27 fgh	Esmeralda 30	78.50 jk
Esmeralda 23	80.56 gh	Esmeralda 8	78.25 k

\* Medias con letras iguales dentro la misma columna no tiene diferencia significativa según la prueba Duncan al 5%. R- cuadrado 0.92, Coeficiente var. 0.97

puntuación estuvo en el rango de 7.00- 7.50 que se diferenció significativamente de los demás rangos, seguido del rango entre 7.50-8.00 con una frecuencia de 26%. Los cafés dentro de estos rangos se consideran como muy buenos. Para el resabio 47 % de la frecuencia de puntuación se encontró en el rango de 7.00- 7.50 que se diferenció significativamente de los demás rangos, seguido de 21% en el rango de 7.50-8.00. Los cafés dentro de estos rangos se consideran como muy bueno. La acidez de las muestras tuvo un rango entre 7.00- 7.50 y 7.50-8.00 en 38% de los casos respectivamente sin diferencia significativa. Los cafés dentro de este rango son reconsiderados muy buenos. El cuerpo obtuvo una frecuencia de puntuación de 49 % en el rango de 7.50-8.00 y 39% en el rango 7.00- 7.50 , sin diferencias entre ambos rangos. Los cafés dentro de este rango son reconsiderados muy buenos.

### ● Conclusiones

El tratamiento Testigo geisha brotes verdes a 1500 msnm fue la variedad con mejor puntuación y se diferenció de toda las demás. Considerándose un café de excelente calidad. Le siguieron las variedades silvestres Esmeralda 4, Esmeralda 5 y Esmeralda 6, todas provenientes de Kenya, y superiores a las variedades Catuai y Geisha plantadas a una elevación de 1200 msnm. La fragancia, sabor, resabio, acidez y cuerpo en todo los tratamientos se encontraron en el rango de cafés muy buenos.

### ● Bibliografía

- Astorga D, CG. 1999. Caracterización de variedades cultivadas de café (*Coffea arabica* L.) conservadas en el banco de germoplasma del CATIE. Tesis Mag. Sc. Turrialba, CR, CATIE. 112 p.
- Anthony, F; Astorga, C; Berthaud, J. 1999. Los recursos genéticos: las bases de una solución genética a los problemas de la caficultura latinoamericana. In Bertrand, B; Rapidel, B. eds. Desafíos de la caficultura en Centroamérica. San José, CR, IICA. p. 369-406.
- Anthony, F. Astorga, C. 2002 Diversidad genética de los cafés (*Coffea arabica*) silvestres y cultivados, revelada por marcadores moleculares. Boletín PROMECAFE no. 96.
- Bertrand, B; Aguilar, G; Santacreo, R; Anzueto, F. 1999. El mejoramiento genético en América Central. In Bertrand, B; Rapidel, B. eds. Desafíos de la caficultura en Centroamérica. San José, CR, IICA. p. 408-456.
- SCAA (Asociación de cafés Especiales de América). 2005. Protocolo para catar café (en línea) Consultado 15 de mar. 2009. Disponible <http://www.scaa.org/protocolo>



# PROMECAFE

por el desarrollo  
de la caficultura regional

