



XXIII
Simposio
Latinoamericano
de Caficultura

Innovando en los Procesos y preparación de café para mercados diferenciados.

Roberto Mata Naranjo
rmatanaranjo@gmail.com

ACLARAR



XXIII
Simposio
Latinoamericano
de Caficultura

TENDENCIA MUNDIAL DE CONSUMO DE CAFÉ DIFERENCIADO

- EXCLUSIVIDAD.
- SENTIR EXPERIENCIA AL CONSUMIRLO
- BARISMO- EDUCACIÓN.
- REDES SOCIALES.



MSO
MONDAYS

ALTERRA
10

ALTERRA

ALTERRA

23.11.2011 05:40



Innovando en los Procesos

- **Conocimiento**
 - Agronómico del café producido.
 - Grados briks ideal de cosecha.
 - Catación, virtudes y defectos.



Innovando en los Procesos

- Requerimientos de los mercados de café especial.
- Trasabilidad desde la finca hasta el final.
- Precios de acuerdo a notas de catación.(El café habla).
- Diferentes formas de exportarlo.



DIFERENTES PROCESOS EN BENEFICIADO

- **LAVADO POR FERMENTACIÓN NATURAL. Notas**
- **LAVADO KENIANO (inmersión en agua)**
 - **LAVADO MECÁNICO.**
- **SEMI-LAVADO (diferentes porcentajes)**
- **LAVADO FULL.**
- **NATURAL (notas afrutadas)**
- **CÁSCARA DE PULPA.**
- **CÁSCARA DE PERGAMINO.**



- **DIFERENTES SISTEMAS DE SECADO**

PRESECADO

CAMA AFRICANA

PATIO DE CEMENTO

INVERNADERO, 1 o VARIOS NIVELES

VOLCAN

A LA SOMBRA.



XXIII
Simposio
Latinoamericano
de Caficultura

Capacidad en técnicas de beneficiado
y manejo adecuado de todos los
procesos y equipos.







INNOVAR O RENOVAR (NOS)?



XXIII
Simposio
Latinoamericano
de Caficultura

FELICES Y SATISFECHOS



XXIII
Simposio
Latinoamericano
de Caficultura

Innovando en los Procesos y preparación de café para mercados diferenciados.

Roberto Mata Naranjo
rmatanaranjo@gmail.com