

PROGRAMA
PRODUCCIÓN DE CAFÉS ESPECIALES



Generalidades de los cafés especiales



01 ABR 2016

Cenicafé
CENTRO DE DOCUMENTACION

00017403

1A6Aa2A9
F859

FUNDACIÓN MANUEL MEJÍA

PROGRAMA
PRODUCCIÓN DE CAFÉS ESPECIALES

Módulo
Generalidades de los
Cafés Especiales



FUNDACIÓN MANUEL MEJÍA

Equipo Técnico

Coordinación General

Luis Hernán Cardona Orozco

Coordinación Técnica

Oscar Fernando Gómez Morales

Coordinación Editorial

Mauricio Galvis Fernández

Erika Mosquera Ortega

Adaptación de Contenidos

Carlos Augusto Villa Henao

Asesoría Pedagógica

Beatriz Castaño Duque

Solman Yamile Díaz Ossa

Corrección de Textos

Beatriz Castaño Duque

Ana María Fayad

Jhon Jairo Gallego Flórez

Revisión Técnica - Ajuste de Contenidos

Jhon Jairo Gallego Flórez

Corrección de estilo

Santiago Mejía Orejarena

Diseño y diagramación

Mauricio Galvis Fernández

Andrés Valencia Aristizábal

Fotografía

Archivo Fundación Manuel Mejía

Wilfredo Amaya Roncancio

Este material se produce con fines estrictamente académicos y es para uso exclusivo de los estudiantes del programa. Prohibida su reproducción total o parcial sin el permiso de la Fundación Manuel Mejía.

Programa: Producción de Cafés Especiales

Módulo: Generalidades de los Cafés Especiales

ISBN 978-958-8653-18-1

Segunda edición

2.400 ejemplares

Hecho el depósito legal

Copyright © 2011 Fundación Manuel Mejía.

Presentación

El programa de formación **Producción de Cafés Especiales** que ofrece la Federación Nacional de Cafeteros, el SENA y la Fundación Manuel Mejía, tiene como propósito capacitar a los caficultores colombianos en el manejo de la empresa cafetera para fortalecer su desempeño con base en normas de competencia laboral, lo cual significa que cada vez más productores como usted están en capacidad de dar respuesta integral a las exigencias del sector cafetero, y de mejorar su propias condiciones de vida.

El presente módulo, denominado **Generalidades de los cafés especiales**, tiene como propósito orientarlo durante la investigación y proyección de los mercados potenciales de sus productos, a través del estudio de dos guías: la primera, donde se examinan las características del café de Colombia y sus posibles mercados; y la segunda, donde se abordan en detalle los diferentes tipos de cafés especiales colombianos con el objeto de pronosticar la producción en cantidad y calidad así como de proyectar costos y precios.

El adecuado uso de este material dependerá de su propio interés y motivación, así como del tiempo que destine a su estudio y aplicación.

El equipo de trabajo le da un cálido recibimiento. Esperamos que su participación se vea reflejada en la producción de cafés especiales en su empresa, y en el mejoramiento de sus condiciones de vida, las de su familia y su comunidad.

En la tabla RESUMEN DE INDICADORES DEL PROCESO DE FORMACIÓN, que se presenta a continuación, se relaciona la fase de estudio del Mercado, la cual hace parte del proceso de formación del programa. Esta información es importante para usted ya que le permitirá llevar un mejor control sobre su proceso de formación como proyecto pedagógico, pues estará en condiciones de identificar cuál es el punto de llegada

(RESULTADOS DEL APRENDIZAJE) y la forma de llegar (ACTIVIDAD).

De igual manera, conocerá los CRITERIOS DE EVALUACIÓN que tendrá en cuenta el tutor para verificar sus aprendizajes, y la COMPETENCIA, que es el resultado final del proceso de formación y se muestra con un código que permite identificarla como una norma de competencia laboral.

RESUMEN DE INDICADORES DEL PROCESO DE FORMACIÓN

FASE	ACTIVIDAD	RESULTADOS DEL APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	COMPETENCIA
1. Mercado	Investigar mercados potenciales y realizar sus proyecciones.	Resultado 1. Identificar posibilidades de mercado de cafés especiales.	Selecciona oportunidades de mercado de acuerdo con sus posibilidades de producción.	260101001 Proyectar el mercado de acuerdo con el tipo de producto o servicio y características de los consumidores y usuarios.
		Resultado 2. Pronosticar la producción en cantidad y calidad de acuerdo con los mercados potenciales.	Establece metas de producción acordes con sus posibilidades de mercado.	
		Resultado 3. Proyectar costos y precios según los compromisos de mercado de su producto.	Presupuesta su situación de costos y precios, de acuerdo con sus condiciones de mercado.	

Las competencias laborales relacionadas en la tabla anterior, se podrán demostrar cuando se realicen satisfactoriamente todas las prácticas asociadas con el proyecto pedagógico denominado:



Implementar las actividades necesarias para la producción de cafés especiales en la finca cafetera.



Generalidades de los Cafés Especiales

Este módulo, denominado **Cafés Especiales Colombianos**, está diseñado para que mediante su estudio alcance los RESULTADOS DEL APRENDIZAJE relacionados con la ACTIVIDAD:

Investigar mercados potenciales y realizar sus proyecciones.

El módulo se divide en dos guías de trabajo, y con la realización de las actividades y prácticas propuestas en ellas, tanto de manera individual como grupal, podrá demostrar que alcanzó los siguientes RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:

Guía 1. Las características del café de Colombia 7

Resultado 1. Identificar posibilidades de mercado de cafés especiales.

Guía 2. Los diferentes tipos de cafés especiales colombianos 39

Resultado 2. Pronosticar la producción en cantidad y calidad de acuerdo con los mercados potenciales.

Resultado 3. Proyectar costos y precios, de acuerdo con compromisos de mercado de su producto.



GUÍA



Las características
del Café de Colombia

Las características del Café de Colombia

Esta guía de aprendizaje le ofrece los contenidos y actividades básicas para **identificar posibilidades de mercado de cafés especiales y conocer e identificar las características de origen y de buena calidad del café de Colombia.**

Para aprender todo lo que necesita conocer de este tema no es suficiente el material de esta guía. Además, es necesario que realice algunas actividades con el grupo de estudio y que haga algunas prácticas con la dirección del tutor en los encuentros grupales. Debe ser consciente de que puede aprender mucho más si tiene iniciativa propia para reforzar lo estudiado con otros métodos, como por ejemplo visitar vecinos que produzcan café de calidad reconocida o consultar al extensionista del Comité de Cafeteros.

Esta guía la va a estudiar en cinco etapas diferentes, así:

1. Reconozco lo que sé: esta fase inicial es para reflexionar acerca de lo que cree saber del tema de esta guía. Recuerde lo que el tutor le habló al respecto en el encuentro anterior. Lo más importante en este momento es reconocer aquellos aspectos que debe

fortalecer ya que todavía no es muy experto, pero tenga en cuenta que casi siempre usted sabe algo sobre el tema antes de empezar a estudiarlo.

2. Enriquezco mis conocimientos: en esta etapa debe leer muy bien todas las explicaciones de la guía con el propósito de comprender muy bien el tema. Por lo general, es necesario realizar más de una lectura para entender el contenido totalmente; por eso no se debe desanimar si necesita leer más de una vez. Llegará el momento en el que los temas sean cada vez más fáciles de comprender.

3. Trabajo individual: este ejercicio es muy importante porque le permite repasar, reforzar y encontrar la utilidad de lo que ha estudiado. Debe ser muy ordenado y cumplido con su realización pues las respuestas le servirán para las tareas que se realicen en el grupo de estudio.

4. Trabajo en grupos de estudio: esta actividad también le permite repasar, reforzar y encontrar la utilidad de lo que ha estudiado, pero esta vez no lo hace de forma individual sino con el grupo de estudio. La ventaja de este

método es que puede aprender de la experiencia de sus compañeros y ellos de la suya. De igual manera, debe ser muy organizado y cumplido pues las respuestas a estos ejercicios le servirán para las prácticas del encuentro grupal.

5. Reflexiono y concluyo: esta parte final es muy importante porque le permite saber lo que aprendió después de estudiar la guía y de realizar todas las actividades propuestas.

Finalmente debe tener claro que:

- ➔ El programa no es solamente un conjunto de cartillas de aprendizaje. El estudio individual se debe apoyar con los ejercicios con otros compañeros mediante los grupos de estudio y también con las prácticas realizadas en los encuentros grupales con la orientación del tutor. El aprendizaje se debe reforzar además con su propia iniciativa de consultar con otras personas que conozcan del tema.
- ➔ El **Plan de Acción** sirve para demostrarse a usted mismo y demostrarles al tutor y a los demás

compañeros que posee las habilidades y los conocimientos que se plantean en cada guía, pues estará en capacidad de definir las acciones que va a emprender en su finca para mejorar las condiciones actuales. Cada actividad que planifique y realice le sirve para hacer una evaluación de su proceso de formación.

- ➔ Además, el **Plan de Acción** le sirve para registrar las acciones de su proyecto de vida, que lo irá construyendo en los encuentros grupales de acuerdo con las orientaciones del tutor.
- ➔ En el **Plan de Acción** puede anotar las calificaciones y las valoraciones de su proceso de formación. Para eso el tutor le dará las indicaciones.
- ➔ En este programa se considera que no sólo es importante conocer de cafés especiales. También es muy necesario analizar otros aspectos como su desarrollo humano y el cuidado del medio ambiente.



1. Reconozco lo que sé

Teniendo en cuenta la actividad orientada por el tutor en el encuentro anterior sobre sus conocimientos y experiencias en el tema de esta guía: ***las características del café de Colombia***, mencione aquellos aspectos que está seguro de que debe mejorar:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



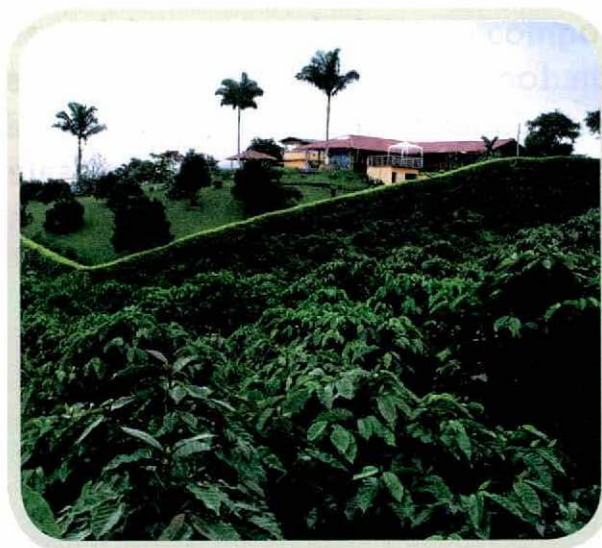
2. Enriquezco mis conocimientos

Los cafés especiales se han convertido en los últimos años en una alternativa para mejorar la sostenibilidad del negocio cafetero. Por eso, tanto la producción como las exportaciones de cafés especiales colombianos registran una tendencia positiva desde el año 2002. Los principales destinos de los cafés especiales exportados son Japón y Estados Unidos, y en menor proporción Canadá, Suiza, Bélgica, Italia, Reino Unido, Suecia y Finlandia.

Antes de entrar en detalle en el tema de los cafés especiales, es importante reconocer muy bien las características y especificaciones de origen y de buena calidad del café de Colombia definidas por la Federación Nacional de Cafeteros. Con base en esas indicaciones se puede entender cuándo un café empieza a ser considerado especial. Esta comprensión permite identificar opciones de producción de cafés especiales adecuadas para las condiciones de la finca o grupo de fincas.

El café de Colombia

El café de Colombia es reconocido en el mercado internacional por su calidad, que es el resultado de muchos elementos entre los que se destacan factores naturales, biológicos, climáticos, botánicos, humanos y culturales. La calidad del café de Colombia también es fruto de procesos y operaciones que se realizan en toda su cadena productiva, desde la finca hasta el consumo.



En primer lugar, se debe tener en cuenta que el café de Colombia es el café pergamino, café verde, café tostado o bebida de café de la especie *Coffea arabica* L., cultivado y producido en las zonas cafeteras del territorio colombiano. El café de Colombia se cultiva y beneficia en las fincas cafeteras localizadas entre 1° y 11° de latitud Norte y 74° y 78° de longitud Oeste, y entre 1.000 y 2.000 metros sobre el nivel del mar, que comprende territorios de los departamentos de Antioquia, Boyacá, Caldas, Caquetá, Casanare, Cauca, Cesar, Cundinamarca, Huila, La Guajira, Magdalena, Meta, Nariño, Norte de Santander, Quindío, Risaralda, Santander, Tolima y Valle del Cauca, que en su mayoría son áreas de la región Andina.

De toda la producción nacional las variedades más cultivadas son las de porte bajo, entre las que sobresale la variedad Caturra, seguida de las variedades Colombia y Castillo. Tam-

bién se cultivan en menor proporción variedades de porte alto como Típica, Borbón y Tabi.



Los frutos del cafeto, llamados cerezas de café, se cosechan manualmente por los recolectores quienes seleccionan los frutos maduros. Las cerezas se empaican y transportan hasta el beneficiadero para su proceso por beneficio húmedo.

El café de Colombia se clasifica en el mercado internacional como **Suave Lavado**, debido a la especie cultivada (arábica) y al proceso de poscosecha (beneficio húmedo).

En Colombia el mucílago o baba se retira del grano de café por fermentación o por fricción, utilizando desmucilaginosadores o tecnología Becolsub. La operación de lavado del café con agua limpia es fundamental para retirar residuos e impurezas de los granos.

Después del lavado se inicia inmediatamente el proceso de secado para evitar la descomposición de los granos y la pérdida de calidad. El producto obtenido en la finca es café pergamino seco, que es la almendra cubierta por la cascarilla.

Antes de su preparación como bebida, el café pergamino seco pasa por una serie de procesos y operaciones como la trilla, la clasificación, la tostión y la molienda.

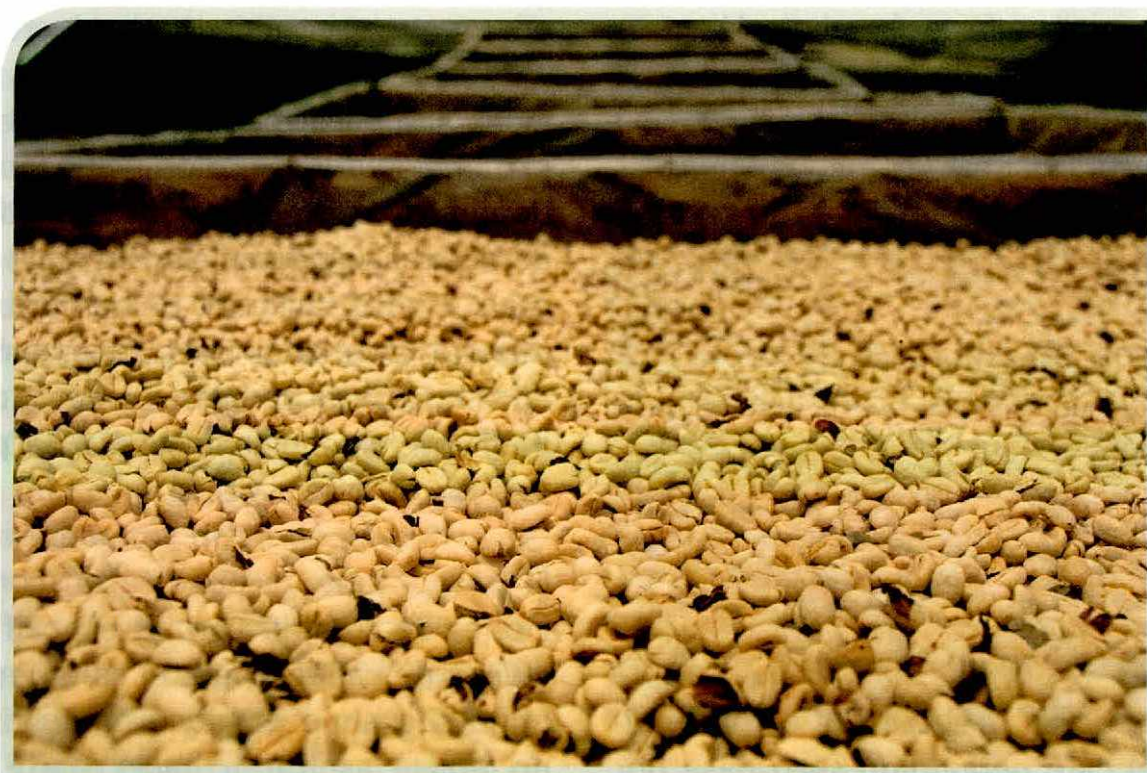
Especificaciones técnicas del café pergamino seco de buena calidad producido en Colombia

A continuación se relacionan las características y especificaciones de calidad que debe cumplir el café pergamino seco que se produce en las fincas en todo el territorio colombiano para ser considerado como un café de buena calidad.

Estas definiciones deben ser tenidas en cuenta por todos los productores, ya que se constituyen en la base exigible para participar efectivamente en el mercado de café colombiano. Cuando el productor está en capacidad de demostrar que cumple en su finca con esas especificaciones de calidad de manera permanente, puede pensar en la opción de agregar valor a su café mediante cualquier esquema de producción de café especial.

El productor que no esté en condiciones de cumplir con las especificaciones de calidad para el café pergamino seco que produce en su finca no podrá aspirar a hacer parte de un programa de producción de cafés especiales, ya que le falta un componente importantísimo: producir bajo la cultura de la calidad.





Nombre del producto: café pergamino seco.

Lugar de producción: finca cafetera.

Forma de recolección de frutos de café: manual, selectiva de frutos maduros.

Método de proceso: proceso de beneficio húmedo por fermentación natural o separación mecánica del mucílago (equipos desmucilagadores o Becolsub) y secado al sol o secado mecánico.

Materias primas: fruto de café (café cereza). Agua para el lavado del café suministrada a la finca por acueductos o nacimientos.

Tipo de empaque: saco de fique limpio y seco (nunca se deben utilizar sacos de fertilizante).

Peso de producto empacado: 40 kg, 50 kg, 60 kg y hasta 62,5 kg.

Contenido de humedad admisible:
10% a 12%

Rotulación: sobre el saco de fique, con fecha de proceso y empaque, cantidad, nombre de la finca, lote y variedad o variedades.

Transporte: vehículos como camperos (jeep) o camionetas cubiertas. También animales como bueyes o mulas.

Durante el transporte es necesario evitar la contaminación del café pergamino seco con otros productos como animales, vegetales, frutas, pinturas, combustibles, sustancias químicas, tierra, abonos, humo y emisiones del medio de transporte, y además hay que protegerlo de la lluvia.

Clientes: cooperativa de caficultores o punto de compra particular de café.

Almacenamiento: empacado en sacos de fique, arrumado sobre estibas limpias, separado de paredes y techos. Sitio ventilado, seco, limpio y fresco (tempe-

raturas moderadas). El café se almacena aparte de otros productos como pinturas, abonos, insecticidas, maderas, sustancias químicas o animales.

Condiciones de almacenamiento: el café pergamino seco de buena calidad con humedad del 10% al 12% se almacena hasta por seis meses en ambientes con temperatura inferior a 20°C y humedad relativa de 65% a 70%. A medida que aumentan el tiempo, la temperatura y la humedad relativa del ambiente de almacenamiento la calidad se deteriora más rápidamente. Ese efecto puede no apreciarse en el pergamino pero sí en la almendra y en la bebida.

Etapas del producto antes de llegar al consumidor final: almacenamiento en bodegas, trilla y clasificación en trilladoras de café, tostión.

Características físicas del café pergamino seco de buena calidad: peso promedio del grano: 0,21 g $\pm$ 0,02 g. Color: amarillo claro. Apariencia homogénea. Granos sanos. Olor característico a café fresco. Humedad: 10% a 12%.

Desviaciones de humedad:

Menor a 10% o mayor a 12%

Desviaciones de color:

Amarillo oscuro, manchado, blanco, negro, marrón, verde, gris.

Desviaciones de olor:

Contaminado, químico, húmedo, mohoso, fermentado, avinagrado, rancio, tierra, extraño.

Defectos no admisibles:

Granos con pulpa adherida parcial o totalmente, granos vinagres, granos manchados, granos mohosos a simple vista, de color verde, gris, rosa o blanco, granos severamente dañados por insectos, olores extraños.

Adulteraciones: piedras, partículas, granos defectuosos, pasillas.



Especificaciones técnicas del café almendra (green coffee) de buena calidad producido en Colombia

Las especificaciones de calidad del café almendra deben ser conocidas por todos los productores de café, ya que no existe posibilidad de mejorar la calidad de la almendra a partir de una masa de café pergamino seco de mala calidad.

La calidad del café es un atributo que se produce en la finca y que se conserva en la cadena de producción y comercialización, y que en ningún caso se puede mejorar en el proceso: un café pergamino seco de mala calidad en la finca será un café almendra de mala calidad.



Nombre del producto: café verde o café almendra.

Lugar de producción: trilladora.

Método de producción: proceso de trilla y clasificación en equipos y por personas entrenadas.

Materias primas: café pergamino seco proveniente de fincas cafeteras, de recolección manual selectiva de frutos maduros y beneficio húmedo. Aire para la limpieza de granos y equipos.

Tipo de empaque: saco de fique limpio y seco.

Peso de producto empacado: 70 kg.

Contenido de humedad admisible:
10% a 12%

Rotulación: sobre el saco de fique, con fecha de proceso y empaque, cantidad, lote, nombre de la trilladora, ciudad y el logo Café de Colombia.

Transporte: camiones cubiertos en el recorrido hasta el puerto y después contenedores sellados en barcos hacia el exterior. En el transporte hay que evitar la contaminación del café almendra con animales, frutas, pinturas, combustibles, sustancias químicas, tierra, abonos, humos y emisiones del medio de transporte, y también el contacto con humedad de lluvias o condensación.

Clientes: importadores y tostadores de café de Estados Unidos y países de Europa y Asia.

Almacenamiento: empaque en sacos de fique, arrume sobre estibas limpias, separado de paredes y techos. Bodega ventilada, seca, limpia y en condiciones frescas (temperaturas moderadas). El café almendra se almacena aparte de pinturas, abonos, insecticidas, maderas, sustancias químicas, tierra, animales e insectos.

Condiciones de almacenamiento: humedad del grano almendra de 10% a 12%, almacenado en lugares ventilados con temperaturas inferiores a 20°C y humedad relativa de 65% a 70%. El grano almendra se conserva por menos tiempo que el café pergamino en las mismas condiciones. Se controlan las variaciones drásticas de humedad y temperatura en las bodegas. En almacenamiento prolongado, alta temperatura y alta humedad relativa del ambiente el grano almendra se decolora, la bebida pierde acidez y el aroma y el sabor cambian a terroso, mohoso o fenólico dependiendo del deterioro.

Etapas del producto antes de llegar al consumidor final: almacenamiento en bodegas, tostión.

Características físicas del café almendra de buena calidad: peso promedio del grano: 0,18 g $\pm$ 0,03 g. Color: verde. Apariencia homogénea. Granos sanos. Olor característico a café fresco. Humedad: 10% a 12%. Tamaño del grano de 14/64 de pulgada a 17/64 de pulgada o 18/64 de pulgada (tamices de perforación circular para café).

Desviaciones de humedad:

Menor a 10% o mayor a 12%

Desviaciones de color:

Verde muy claro, verde oscuro, veteado, blanco, negro, marrón.

Desviaciones de olor:

Contaminado, químico, húmedo, mohoso, avinagrado, rancio, tierra, extraño.

Defectos no admisibles:

Almendra negra, vinagre, con más de una perforación por insectos, mohos a simple vista de color verde, gris, rosa o blanco, almendra muy decolorada, olores extraños.

Adulteraciones: piedras, partículas, granos defectuosos, pasillas.

Especificaciones técnicas de la bebida de café producida con el café verde exportado por Colombia

Las especificaciones de calidad de la bebida de café deben ser conocidas por

todos los productores de café por las mismas razones que se mencionaron en párrafos anteriores. En esencia, porque un café pergamino seco de mala calidad que se produzca en la finca será una bebida de café de mala calidad.



Nombre del producto: bebida de café.

Lugar de producción de la bebida de café: países importadores de Europa, Asia y Estados Unidos.

Materias primas: café almendra clasificado tipo exportación. Agua de buena calidad, limpia, sin partículas, olores o sabores a químicos, ni contaminación por químicos o microorganismos.

Etapas antes de obtener la bebida de café: tostión a temperatura de 210°C a 230°C o superior, grado de tostión media o alta de 15% o 16% hasta 22% o más, tamaño de molienda fina, media o gruesa. Condiciones y rangos de tostión y molienda según el tipo de preparación, usos y costumbres del consumidor.

Condiciones de almacenamiento: el café tostado se almacena en sitios higiénicos, secos y frescos, en empaques inertes, resistentes y herméticos a la humedad y al contacto del producto con el oxígeno del aire que causa rancidez y sabores indeseables.

Método de preparación de la bebida: cualquier tipo de preparación dependiendo del gusto del consumidor, usos y costumbres del lugar. El tipo de preparación depende del consumo sea doméstico o industrial, de la forma de contacto agua y café, y del método de separación del café agotado. Puede prepararse en olla, cafetera pistón o al vacío, con filtros de tela o papel, preparación por goteo, en greca, como *espresso*, por percolación y de otras maneras. En la mayoría de las preparaciones se utilizan de 5 g a 7 g de café tostado y molido por cada 100 ml de

agua caliente. Para el café *espresso* se utilizan 10 g o más de café por cada 100 ml de agua.

Tipo de recipiente para servir la bebida: pocillo, taza o vasos de materiales como porcelana, vidrio, plástico o poliestireno (icopor).

Clientes: consumidores en general, salvo restricciones médicas.

Características del aroma del café tostado y molido de buena calidad de Colombia: aroma intenso, pronunciado, balanceado, equilibrado, fresco, natural del café, con notas dulces, tostadas, florales, frutales, herbales, a especias.

Desviaciones y defectos del aroma del café tostado y molido:

Aromas a verde, contaminado, envejecido, olores extraños a sustancias químicas, tierra, moho, fermento, carbón, humo.

Características organolépticas de la bebida de café de buena calidad: Aroma: intenso, pronunciado, balanceado, equilibrado, fresco, con notas dulces, tostadas, naturales, florales, frutales, herbales, a especias. Acidez: alta, agradable, pronunciada, delicada. Amargo: moderado, medio, equilibrado, balanceado. Cuerpo: moderado, medio, equilibrado, balanceado, completo. Impresión global: buena, balanceada, suave, sabores dulces, tostados, cítricos, florales, frutales, herbales, a especias.

Desviaciones y defectos de las características organolépticas de la bebida de café:

Aroma: verde, contaminado, olores extraños a sustancias químicas, mohoso, fermentado, ahumado, húmedo, envejecido, rancio, carbonoso, tierra.

Acidez: nula, agria, picante, astringente, imperceptible, avinagrada, fermentada, metálica, extraña.

Amargo: muy fuerte, no equilibrado, imperceptible, escaso, extraño.

Cuerpo: aguado, espeso, muy fuerte, lleno, sucio, flojo, pesado.

Impresión global: insípido, astringente, fermentado, maloliente, contaminado, mohoso, húmedo, sucio, envejecido, carbonoso, quemado, ahumado, metálico, rancio, fenólico, tierra.

Defectos no admisibles en la bebida de café:

Olores y sabores a vinagre, fenol, fermento, tierra, contaminaciones a químicos. Sabores y olores extraños y no propios del café arábica.

Adulteraciones: café robusta y de otras especies. Café de variedades arábica de otras procedencias. Vegetales, cereales, tinturas y otros materiales líquidos o sólidos adicionados intencionalmente.

Riesgos biológicos y químicos en el café pergamino seco y en el café almendra

Riesgos biológicos:

- Presencia de hongos: *Aspergillus ochraceus*, *Penicillium crysogenum*.
- Insectos: gorgojo (*Araecerus fasciculatus*), broca del café (*Hypothenemus hampei*).

Riesgos químicos:

- Residuos de plaguicidas en concentración mayor de 0,05 ppm en

el grano almendra. Una parte por millón (ppm) equivale a un miligramo por kilogramo (1 mg/kg).

- Residuos de gases de combustión o emisiones de transporte.
- Ocratoxina A (OTA): valores inferiores a 2 ppb de OTA en café almendra son límites guía estimados como seguros. Una parte por billón (ppb) equivale a un miligramo por tonelada (1 mg/t).
- Residuos de sustancias químicas por contaminación cruzada durante el proceso del café en la finca.



Riesgos químicos en la bebida de café

- ➔ Residuos de plaguicidas o contaminaciones de OTA: la dosis máxima tolerable diaria de OTA para una persona de 60 kilogramos de peso corporal ha sido estimada en 300 nanogramos. Un nanogramo (ng) equivale a una mil millonésima de gramo.
- ➔ Valores de OTA de 3 a 4 ppb en café tostado son límites guía.

¿Qué es un café especial?

La denominación cafés especiales es relativamente nueva. Nació a comienzos de la década de 1980 como una respuesta a los consumidores de café de Estados Unidos, que buscaban una bebida de mayor calidad en un mercado en el que el producto se encontraba homogeneizado.

Este mercado cobra importancia gracias a tiendas de café o *coffee shops* de alta calidad, cada vez más numerosas, que ofrecen bebidas con unas particularidades muy marcadas. Es allí donde el consumidor tiene la oportunidad de probar diferentes sabores y fragancias de los distintos cafés y conocer su origen.

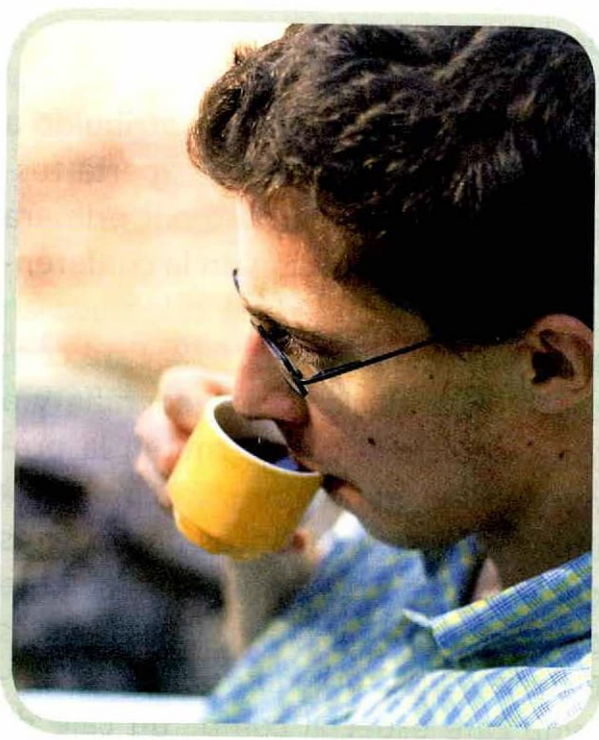
Es muy complejo definir exactamente lo que son los cafés especiales, ya que cada persona puede tener su propia percepción.

El término café especial es atribuido a la noruega Erna Knutsen, experta tostadora de café, quien usó por primera vez esta denominación en la conferencia internacional de café celebrada en Montruit (Francia) en 1978. Este concepto hace alusión a la geografía y a los microclimas que permiten la producción de granos de café con sabor único y de características particulares que preservan su identidad. En 1982 se creó la Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA), que definió el término café especial como “un café de buena preparación, de un origen único y sabor distintivo”.

A partir de las diferentes interpretaciones se llega a la siguiente definición:

Cafés especiales son aquellos que conservan una consistencia en sus características físicas (forma, tamaño, humedad, apariencia y defectos), sensoriales (olfativas, visuales y gustativas), prácticas culturales (recolección, lavado, secado) y procesos finales (tostión, molienda y preparación); atributos que los distinguen del común de los cafés y por las cuales los

clientes están dispuestos a pagar un precio superior.



Clases de cafés especiales

Según la Asociación de Cafés Especiales de América los cafés especiales se agrupan en cinco segmentos:

Cafés de origen

Son cafés que provienen de un país, región o finca con un sinnúmero de cualidades únicas, debido a que crecen en sitios especiales y que son ven-

didos al consumidor final sin ser mezclados con cafés de otras calidades u orígenes. Con estos cafés se ofrece al consumidor final la posibilidad de degustar sabores naturales provenientes de regiones del mundo reconocidas por sus cualidades.

Cafés orgánicos

Son cafés cultivados sin el uso de agroquímicos como fertilizantes, fungicidas e insecticidas. Para la venta de estos cafés el caficultor debe tener una certificación emitida por una entidad certificadora orgánica con reconocimiento mundial. Por tal motivo, los cultivos que se destinen para tal fin deben someterse a un proceso de transición, el cual oscila entre dos y tres años, antes de ser certificados y vendidos como cafés orgánicamente cultivados.

Cafés saborizados

Son cafés a los que durante o después de su proceso de tostión se les incorpora una resina con sabor a vainilla, chocolate, fresa, nuez o *amaretto*, entre otros. Son considerados el producto estrella de los cafés especiales. Con estos cafés se induce a las nuevas generaciones al consumo del café.

Cafés de alta tostión

Son cafés cuyo grado de tostión es superior al tradicional, y están destinados a la preparación de cafés *espressos* y capuchinos. No necesariamente utilizan cafés de un solo origen sino que pueden ser mezclados.

- ➔ Mejor manejo administrativo de la finca.
- ➔ Conciencia y buen manejo ambiental de suelos, bosques y fuentes de agua.
- ➔ Mejoramiento de las condiciones de vida de los trabajadores de la finca.

Cafés descafeinados

Son cafés que se someten a un proceso para extraer la cafeína que contiene el grano verde. Se comercializan dentro del nicho de los cafés especiales.

- ➔ Organización de grupos de caficultores.
- ➔ Cultura de la calidad, que se refleja en la adopción de buenas prácticas agrícolas (BPA), buenas prácticas de higiene (BPH) y buenas prácticas de manufactura (BPM) para asegurar la calidad del producto desde el café pergamino seco hasta la bebida de café.
- ➔ Cafeteros con mejor capacidad de asimilar cambios.
- ➔ Cafeteros más capacitados.

Ventajas generales de la producción de cafés especiales en Colombia

Por lo general, el interés inicial del caficultor por los cafés especiales se centra en la posibilidad de alcanzar un mayor precio. Sin embargo, en este segmento se encuentran beneficios adicionales que resultan ser de mayor impacto en la calidad de vida y el bienestar de la familia del caficultor. Algunos de esos beneficios de la producción de cafés especiales son:

- ➔ Fincas ordenadas y aseadas, lo que contribuye a un ambiente más sano.

Adicionalmente, los caficultores que se comprometen con la producción y entrega de un café especial pueden recibir el beneficio de un mayor precio, dependiendo del tipo de programa de café especial.

Los proyectos de cafés especiales están orientados a apoyar el desarrollo social y económico de los productores de café colombiano. En la producción de cafés especiales hay una estrategia de valor agregado, sostenibilidad y competitividad del café colombiano, ya que hoy en día el mercado reconoce, mediante diversos sellos de certificaciones de calidad, el esfuerzo que cada familia cafetera hace al cambiar prácticas para hacer de éste un negocio más sostenible y rentable.

Aunque los productores pueden elegir entre muchos tipos de certificaciones, la decisión de obtener un determinado sello debe estar acorde con el sistema de producción y administración de la empresa cafetera, de tal manera que se pueda amoldar de la forma más sencilla posible a los distintos objetivos y requisitos de cada certificadora. Así mismo, los caficultores deben tener en cuenta las certificaciones presentes en su región para poder cumplir con un volumen de producción comercializable.

Ser productor de cafés especiales es una oportunidad cuyo principal requisito es un decidido compromiso con la cultura de la calidad.



3. Trabajo individual

Realice los siguientes ejercicios que le servirán para afianzar los aprendizajes de la guía:



Ejercicio 1. La calidad del café pergamino seco de su finca

Responda las siguientes preguntas relacionadas con la calidad del café que produce en su finca:

1. Calcule el porcentaje de frutos verdes, pintones y maduros que son recolectados y beneficiados en su finca.

Porcentaje de frutos verdes: _____

Porcentaje de frutos pintones: _____

Porcentaje de frutos maduros: _____

2. ¿Cómo considera los porcentajes calculados?

Adecuados: _____ Inadecuados: _____

3. ¿Cuántas horas dura el proceso de fermentación en su finca?

Horas de fermentación _____

4. ¿Cómo considera dicha duración?

Adecuada: _____ Inadecuada: _____

5. ¿Con cuánto porcentaje de humedad acostumbra vender el café pergamino seco que produce en su finca?

Porcentaje de humedad _____

6. ¿Cómo considera dicha humedad?

Adecuada: _____ Inadecuada: _____

7. ¿Cuáles son los errores en los que más reincide cuando vende el café que produce en su finca?

8. ¿Conoce el perfil de taza del café de su finca?

Sí _____ No _____

Si lo conoce, describa el perfil de taza:

Si no lo conoce emprenda acciones para conocerlo. Consulte con su tutor o con el extensionista de su municipio.



4. Trabajo en grupos de estudio

Tenga en cuenta las respuestas del ejercicio 1 para compartirlo con su grupo de estudio.



Ejercicio 2. Repase lo aprendido de las especificaciones de calidad del café de Colombia

Mediante una conversación con el grupo de estudio destaque las principales características y especificaciones que tiene el café de Colombia que se mencionan en la guía y defina si usted cumple con dichas especificaciones o si debe mejorar.



Ejercicio 3. Calidad del café pergamino seco del grupo

Para realizar este ejercicio tenga en cuenta las respuestas individuales de cada uno y las siguientes afirmaciones:

1. Al beneficio sólo debe llegar café cereza maduro. Un porcentaje que esté por encima del 3% de café verde y pintón pone en grave riesgo la calidad del café de Colombia.
2. El proceso de fermentación debe durar entre 12 y 16 horas para no perjudicar la calidad del café.
3. El café pergamino seco debe tener una humedad entre el 10% y el 12% únicamente.
4. La prueba de taza no debe mostrar defectos en la bebida asociados a un mal beneficio del café.

De acuerdo con las respuestas individuales y las afirmaciones anteriores, ¿en qué debe mejorar para cumplir con las especificaciones de calidad del café pergamino seco en su finca?



Ejercicio 4. Prepare el encuentro grupal

Prepare las preguntas que hará en el encuentro grupal relacionadas con las especificaciones de calidad del café de Colombia.

Aproveche el espacio para contarles a los demás compañeros del grupo y al tutor qué tan buen productor de café pergamino seco se considera.



This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or green ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper appears to be a standard notebook page.



GUÍA



Los diferentes tipos de cafés
especiales colombianos

Los diferentes tipos de cafés especiales colombianos

La presente guía de aprendizaje le ofrece los contenidos y actividades básicas para ***pronosticar la producción en cantidad y calidad de acuerdo con los mercados potenciales e identificar los diferentes tipos de cafés especiales colombianos.***

Para aprender todo lo que necesita conocer de este tema no es suficiente el material de esta guía. Además, es necesario que realice algunas actividades con el grupo de estudio y que haga algunas prácticas con la dirección del tutor en los encuentros grupales. Debe ser consciente de que puede aprender mucho más si tiene iniciativa propia para reforzar lo estudiado con otros métodos, como por ejemplo visitar vecinos que produzcan café de calidad reconocida o consultar al extensionista del Comité de Cafeteros.

Esta guía la va a estudiar en cinco etapas diferentes, así:

1. Reconozco lo que sé: esta primera etapa es para reflexionar acerca de lo que cree saber del tema de esta guía.

Recuerde lo que el tutor le habló al respecto en el encuentro anterior. Lo más importante en este momento es reconocer aquellos aspectos que debe fortalecer ya que todavía no es muy experto, pero tenga en cuenta que casi siempre usted sabe algo sobre el tema antes de empezar a estudiarlo.

2. Enriquezco mis conocimientos: en esta parte debe leer muy bien todas las explicaciones de la guía con el propósito de comprender muy bien el tema. Por lo general, es necesario realizar más de una lectura para entender el contenido totalmente; por eso no se debe desanimar si necesita leer más de una vez. Llegará el momento en el que los temas sean cada vez más fáciles de comprender.

3. Trabajo individual: este ejercicio es muy importante porque le permite repasar, reforzar y encontrar la utilidad de lo que ha estudiado. Debe ser muy ordenado y cumplido con su realización pues las respuestas le servirán para las tareas que se realicen en el grupo de estudio.

4. Trabajo en grupos de estudio: esta actividad también le permite repasar, reforzar y encontrar la utilidad de lo que ha estudiado, pero esta vez no lo hace de forma individual sino con el grupo de estudio. La ventaja de este método es que puede aprender de la experiencia de sus compañeros y ellos de la suya. De igual manera, debe ser muy organizado y cumplido pues las respuestas a estos ejercicios le servirán para las prácticas del encuentro grupal.

5. Reflexiono y concluyo: esta fase final es muy importante porque le permite saber lo que aprendió después de estudiar la guía y de realizar todas las actividades propuestas.

Finalmente debe tener claro que:

- ➔ El programa no es solamente un conjunto de cartillas de aprendizaje. El estudio individual se debe apoyar con los ejercicios con otros compañeros mediante los grupos de estudio y también con las prácticas realizadas en los encuentros grupales con la orientación del tutor. El aprendizaje se debe reforzar además con su propia iniciativa de consultar con otras personas que conozcan del tema.
- ➔ El **Plan de Acción** sirve para demostrarse a usted mismo y demostrarles al tutor y a los demás compañeros que posee las habilidades y los conocimientos que se plantean en cada guía, pues estará en capacidad de definir las acciones que va a emprender en su finca para mejorar las condiciones actuales. Cada actividad que planifique y realice le sirve para hacer una evaluación de su proceso de formación.
- ➔ Además, el **Plan de Acción** le sirve para registrar las acciones de su proyecto de vida, que lo irá construyendo en los encuentros grupales de acuerdo con las orientaciones del tutor.
- ➔ En el **Plan de Acción** puede anotar las calificaciones y las valoraciones de su proceso de formación. Para eso el tutor le dará las indicaciones.
- ➔ En este programa se considera que no sólo es importante conocer de cafés especiales. También es muy necesario analizar otros aspectos como su desarrollo humano y el cuidado del medio ambiente.

Teniendo en cuenta la actividad orientada por el tutor en el encuentro anterior sobre sus conocimientos y experiencias en el tema de esta guía: **los diferentes tipos de cafés especiales colombianos**, mencione aquellos aspectos que está seguro de que debe mejorar:

[illegible]



2. Enriquezco mis conocimientos



Los sellos de certificación le imponen al sistema productivo ciertas prácticas que se traducen financieramente en costos y que están representadas en los ajustes, la incorporación de procesos productivos y administrativos, el pago por la visita de auditores externos y la certificación. De no guardar correspondencia con los ingresos potenciales por la venta del producto certificado esos costos pueden poner en riesgo la sostenibilidad del negocio.

Pronóstico de ventas

Pronosticar es emitir un enunciado sobre lo que es probable que ocurra en el

futuro, con base en análisis y en consideraciones de juicio.

Las técnicas de pronósticos disminuyen la incertidumbre sobre el futuro y permiten estructurar planes y acciones congruentes con los objetivos de la organización, el grupo o la finca. También ayudan a tomar acciones correctivas apropiadas y a tiempo cuando ocurren situaciones fuera de lo previsto.

Se puede pronosticar la producción de la finca partiendo de dos situaciones diferentes: la primera es calcular cuánto café y en qué condiciones de calidad se va a producir para buscar venderlo posteriormente, y la segunda

es calcular cuánto café se puede vender para producirlo en las condiciones de calidad que exige ese mercado.

La COMPETENCIA de esta guía está enfocada a la segunda situación: pronosticar las ventas en calidad y cantidad para definir las acciones para la producción.

Es importante tener en cuenta que el conocimiento de las técnicas de pronósticos tiene poca utilidad a menos que puedan aplicarse efectivamente en el proceso de planeación de la finca.

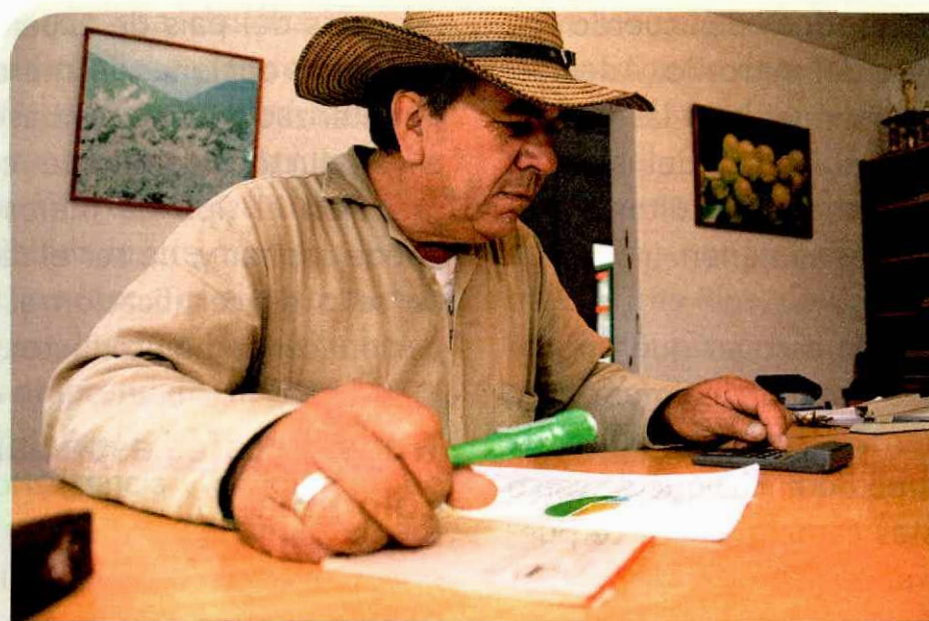
Características de los pronósticos

1. Todas las situaciones en que se requiere un pronóstico tienen que ver con el futuro, y el tiempo

está directamente involucrado. Por eso es que debe pronosticarse para un momento específico en el tiempo y el cambio de ese momento generalmente altera el pronóstico.

2. Otro elemento siempre presente en situaciones de pronósticos es la incertidumbre. Si el administrador tuviera certeza sobre las circunstancias que ocurrirán en un tiempo dado la preparación de un pronóstico sería innecesaria.
3. El tercer factor, presente en grado variable en todas las situaciones descritas, es la confianza de la persona que hace el pronóstico en la información contenida en datos históricos.

El pronóstico de ventas debe entenderse como el resultado determinante para pronosticar la cantidad de café especial, en calidad y cantidad, que se debe producir o acopiar para satisfacer una demanda calculada.



Es importante reseñar la condición actual a la que se enfrenta la empresa en el sentido de producir lo que se venda, abandonando el modelo tradicional de vender lo que se produzca, con mayor énfasis en las épocas actuales de integración de los mercados, de acuerdos de libre comercio y de procesos de globalización económica. Las condiciones de calidad y presentación de los productos son elementos de gran influencia en la actividad de mercadeo y comercialización.

Aspectos clave a considerar cuando se desea pronosticar la venta de café especial:

- Tamaño del mercado
- Participación en el mercado

- Tendencia de precios
- Desarrollo de nuevos productos

Del cálculo de la demanda se desprende el cálculo de la producción. Para este pronóstico es importante tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Costo de insumos y maquinaria
- Costo de mano de obra
- Disponibilidad de insumos y maquinaria
- Disponibilidad de mano de obra
- Requerimientos de mantenimiento
- Capacidad productiva de la finca

Para poder pronosticar la producción de cafés especiales en cantidad y calidad, y proyectar los costos y precios primero se debe definir el tipo de café

que se espera producir de acuerdo con las alternativas del mercado. Además, hay que conocer muy bien las restricciones y oportunidades del sistema productivo que como caficultor o grupo de caficultores se tienen.

Por eso, antes de escoger qué tipo de sello se desea obtener es importante tener en cuenta las características de la finca o grupo de fincas que se van a certificar. Estas características se pueden resumir en:

- El tamaño de la finca
- La comunidad
- El sistema de producción
- Las certificaciones presentes en la zona
- La vocación de conservación del caficultor

Al respecto, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia ha caracterizado

los cafés del país de acuerdo con las diferentes opciones del mercado. Estas caracterizaciones son la base para que el productor identifique con mayor precisión el tipo de mercado al que puede aspirar y, de ser el caso, el tipo de sello de certificación al que debe pertenecer como productor.

Tipos de cafés especiales de Colombia

Debido al auge que ha tenido en los últimos años el tema de los cafés especiales en Colombia, la Federación Nacional de Cafeteros categorizó las diferentes opciones de producción de cafés especiales. El objetivo es brindarles claridad a los productores y ayudarles a tomar decisiones más acertadas en torno a las posibilidades reales de producción de estos tipos de cafés.



De acuerdo con esa clasificación, en Colombia existen tres grandes categorías de cafés especiales: los cafés de origen, los cafés sostenibles y los cafés de preparación. Cada una tiene diferentes posibilidades de mercado y exige, en muchos casos, que el productor o grupo de productores se certifique(n) o al menos emprenda(n) acciones para que en su(s) finca(s) se conserve la calidad, la consistencia y el volumen de producción para atender una demanda determinada.

Cafés de origen

Estos cafés provienen de una región o finca específica de Colombia, con cualidades únicas como su suelo, clima o manejo. Son vendidos al consumidor final sin ser mezclados con otras calidades o cafés provenientes de otros orígenes. Los clientes los prefieren puros para conservar en la taza sus atributos especiales, su delicioso sabor y aroma.

La variedad de aromas y sabores depende de las zonas específicas de donde proviene el café. Con estos cafés se ofrece al consumidor final la posibilidad de degustar sabores naturales provenientes de regiones del mundo reconocidas por sus cualidades.

Entre los cafés de origen más famosos internacionalmente se encuentran: los granos de Moca de Yemen, Java, Sumatra y Celebese, provenientes de Indonesia; Blue Mountain, de Jamaica; Cona, de Hawái; Antigua, de Guatemala; Terrazú y Tres Ríos, de Costa Rica; AA, de Kenia, y Supremos, de Colombia.

Los cafés especiales por su origen son conocidos en Colombia bajo las siguientes subcategorías:

Cafés de origen exótico o exotic coffee



En esta subcategoría de cafés de origen se ubican los cafés cultivados en zonas determinadas y especiales, bajo condiciones excepcionales microclimáticas, agroecológicas y socioculturales plenamente delimita-

das geográficamente. Por esta razón poseen características sensoriales y organolépticas particulares ya que tienen un perfil diferente a los otros cafés en cuanto a aroma, cuerpo y acidez, que permiten obtener una taza de altísima calidad.

Algunos cafés exóticos disponibles provienen de:

La Vereda (Caldas): cultivado por los indígenas Embera Chamí en las elevadas montañas de los Andes, a una altura sobre el nivel del mar superior a 1.600 metros, en el corregimiento de San Lorenzo, municipio de Riosucio.

Toledo (Norte de Santander): este café revela distintos rastros de chocolate negro que añade una nota dulce a su intenso sabor. Así mismo, tiene una buena taza de carácter y su acidez es leve. Deja una impresión duradera que recuerda a las almendras.

Tamara (Casanare): lleva consigo un ligero olor achocolatado.

Amazónico (Caquetá): se produce en la cuenca amazónica de este departamento, zona excepcional geográficamente, de relieve quebrado y rodeada de numerosas corrientes naturales de

agua, hábitat de miles de animales salvajes, características que lo hacen único y exclusivo. Arroja un sabor un poco picante, sin ser muy fuerte, con un ligero aroma herbal y una acidez discreta. Este café es un grano exótico, de sabor único, cultivado según las tradiciones que respetan el equilibrio entre el hombre y la naturaleza.

Centauros (Meta): es único por su suavidad, cuerpo y aroma, gracias a que es cultivado entre pastizales y pajonales de los mejores suelos del piedemonte de la Cordillera Oriental.

Cafés provenientes de una sola finca o estate coffee



En esta subcategoría de los cafés de origen se ubican los cafés producidos por grandes fincas seleccionadas con estándares de calidad rigurosos. En

cada una de ellas se producen y procesan más de 500 sacos de café verde cada cosecha. Proviene de un solo cultivo, tienen un beneficio centralizado y ofrecen un producto de calidad y consistente en el tiempo.

Algunos *estate coffee* son:

El Morro y La Culebra: municipios de Socorro y San Gil, en Santander. Son certificados por Rainforest Alliance.

Glorius: en el municipio de Algeciras, Huila.

Venecia: desde el año 2003 se encuentra inscrita en el Registro de Marcas de Cafés Especiales de la División de Estrategia y Proyectos Especiales de Comercialización y tiene el sello UTZ Certified.

El Agrado: el Agrado Single Estate es un predio de propiedad del Comité Departamental de Cafeteros del Quindío, cuyo objetivo es la producción de café sostenible y de alta calidad.

Hacienda La Francia: está ligada a la historia de una familia de tradición cafetera de más de 35 años. La Hacienda La Francia está certificada con el sello UTZ Certified.

Cafés provenientes de una región específica o regional coffee



En esta subcategoría de cafés de origen se ubican aquellos que provienen de una región específica reconocida por sus cualidades particulares y que se caracterizan por un perfil de taza muy claro y definido. Se le ofrecen al consumidor puros, sin mezcla con productos de otros orígenes. Estos cafés exigen altos estándares de calidad.

Algunos cafés regionales provienen de:

Regional Huila: cuenta con la ubicación geográfica, la oferta ambiental y las condiciones climáticas ideales para producir uno de los mejores cafés especiales del mundo. El café Huila resume todas las características del café colombiano y se destaca por la consistencia de su sabor, su pronunciado

aroma y su acidez media, por lo que se ha convertido en uno de los preferidos por los consumidores de cafés especiales del mundo.



Regional Nariño: es cultivado en las fértiles e imponentes montañas de origen volcánico que cubren el departamento de Nariño, amparado por una magnífica oferta ambiental y con el clima propicio, lo que permite la producción de un grano de excelente calidad. Este café sobresale por su cuerpo medio, su exquisita acidez y su aroma pronunciado que se mezclan para producir maravillosas sensaciones en el paladar.

Pensilvania Supremo: se cultiva en el departamento de Caldas, tierra productora de café por excelencia. Se encuentra en el municipio de Pensilvania, cuna de este aromático café de origen. La calidad del grano, sus mínimos niveles de plagas y la suavidad en la taza lo han ubicado en un lugar de alto reconocimiento nacional.

Regional Sierra Nevada de Santa Marta: la producción comercial de café se introdujo en esta zona por un ciudadano norteamericano en la década de 1920, lo que atrajo a muchas personas del interior que se asentaron en la zona. Comenzó a crecer en el lado caribeño, así como en el lado norte de la montaña. Además de los colonos, los indios Kogui y Arahucos también comenzaron a cultivar café. Aproximadamente el 70% de los árboles son de la variedad Típica y se cultivan bajo sombra. Este café se caracteriza porque tiene ciertas notas de tabaco y su acidez es de mediana a alta. Presenta un toque de hierbas aromáticas o de sabor a nuez que deja una impresión agradable y duradera. Algunas de las áreas de café en la Sierra están plenamente certificadas como café orgánico.

Cafés sostenibles

El cultivo y la producción de estos cafés se caracterizan por ser:

Ambientalmente amigables:

Son cultivados por comunidades que tienen un serio compromiso con la protección del medio ambiente con base en la producción limpia y la conservación de la riqueza biológica de sus zonas.

Económicamente viables:

Su comercialización se centra en mejorar el ingreso del productor por medio del sobreprecio y el mercado justo con los países en vía de desarrollo.

Socialmente justos:

Buscan mejorar la calidad de vida de los productores y sus familias ofreciendo condiciones laborales dignas para los trabajadores.



La producción de cafés sostenibles está relacionada con la certificación de sellos como UTZ Certified, Rainforest Alliance, Bird Friendly, certificaciones orgánica y FLO, así como también algunos códigos privados sostenibles como Nespresso AAA, 4C y C.A.F.E Practices, que promueven el desarrollo social de las familias cafeteras que los producen.

Los cafés sostenibles son clasificados bajo las siguientes subcategorías:

Cafés que se cultivan sin la utilización de agroquímicos ni fertilizantes químicos o organic coffee



En esta subcategoría de cafés sostenibles se ubican los cafés cultivados y procesados en un sistema sostenible (ambiental, técnico, social y económicamente viable), cuya forma de producción corresponda a un ambiente libre de agroquímicos (fungicidas, herbicidas, insecticidas, fertilizantes químicos) y en la que se busca concordancia entre los sistemas tradicionales y el ecosistema. Son comercializados con una certificación expedida por una firma imparcial especializada, encargada de inspeccionar y vigilar las prácticas del cultivo, su proceso de trilla, almacenamiento y transporte.

La producción de café orgánico está concentrada en la Sierra Nevada de Santa Marta hacia Cesar y La Guajira, y en los departamentos de Caldas, Cauca y Santander.

Algunos ejemplos de cafés orgánicos son:

Mesa de los Santos (Santander): el Café Mesa de los Santos es producido en la finca El Roble, de una familia de amplia tradición cafetera. A partir de 1997 adoptó la caficultura orgánica, luego de contar con una amplia experiencia en el manejo de sus cafetales mediante el uso intensivo de abono con base de gallinaza. A partir de entonces se siguen cuidadosamente las

instrucciones de su firma certificadora, Biolatina, y todas las normas de la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica -IFOAM-. Hacia mediados de 1998 se obtuvo la certificación orgánica de la finca.

Actualmente El Roble tiene 122 hectáreas en producción y está en un proceso de siembra para llegar a 300 hectáreas en un plazo de cinco años. Este proyecto es un modelo de caficultura orgánica empresarial desde el punto de vista técnico y comercial. Las exportaciones se hicieron inicialmente con Expocafé en 1998 y 1999. Sin embargo, en la actualidad cuenta con su propia firma exportadora, por medio de la cual realiza sus envíos al mercado norteamericano. Para reforzar su comercialización obtuvo la certificación del Smithsonian Institute sobre café amigable con los pájaros Bird Friendly.



Cafés amigables con el medio ambiente o conservation coffee



En esta subcategoría se ubican los cafés cultivados por comunidades que tienen un serio compromiso con la protección del medio ambiente por medio de la producción limpia y la conservación de la riqueza biológica de sus zonas.

Los productores buscan mantener el equilibrio entre la presencia humana y los recursos naturales con prácticas amistosas de cultivo.

Como ejemplo de este tipo de café especial se tiene la finca Kachalú, ubicada en el sur del departamento de Santander, que fue la primera en Colombia en lograr la certificación Rainforest Alliance por seguir los estándares que protegen el medio ambiente, los derechos y la salud de los trabajadores y sus familias.

Luego, 110 fincas pequeñas se unieron como miembros asociados. Todas han obtenido el sello. Las fincas de Kachalú rodean una reserva de bosque que es administrada por la Fundación Natura y en la que se encuentra roble andino, que actualmente se considera en peligro de extinción.

Cafés que promueven el comercio justo y que tienen contenido social o relationship coffee



En torno a un proyecto productivo existe una serie de elementos de desarrollo social y cultural como el trabajo asociado de varios productores, el compromiso y la solidaridad, el mejoramiento de la calidad de vida y la protección del medio ambiente.

Las relaciones comerciales están basadas en el respeto y beneficio mutuo de las partes, y los precios del café valoran el trabajo de los productores, la calidad, el cumplimiento de leyes laborales, la seguridad y la salubridad, el trabajo asociado de varios productores, el compromiso y la solidaridad, el mejoramiento de la calidad de vida y la protección del medio ambiente.

Su comercialización implica mantener una relación entre el cliente y el productor por intermedio de la institución para lograr trasladar el mayor sobreprecio posible y los aportes del cliente al productor, con el fin de mejorar sus condiciones de vida.

Actualmente existen seis sellos que certifican este tipo de cafés (Max Havelaar, Transfair, Fairtrade Foundation, Fairtrade Mark, Reilu Kauppa y Föreningen för Rättvisenmärkning), los cuales se utilizan en 17 países, según las Iniciativas Nacionales de Certificación.

La producción de cafés de comercio justo se focaliza en la Sierra Nevada de Santa Marta hacia Cesar y La Guajira, y en los departamentos de Caldas, Cauca, Huila, Risaralda y Tolima.

El mercado del comercio justo o *fair trade* es una alternativa interesante para el café producido por pequeños productores. Ya hay en el país varias iniciativas desarrolladas por medio de los convenios con la Fundación Max Havelaar.

Aunque este es un nicho reducido y especializado, con primas pequeñas, tiene un gran potencial en Colombia. Es bueno mencionar, sin embargo, que las organizaciones de comercio están promoviendo que los caficultores que están en sus programas se conviertan a café orgánico.

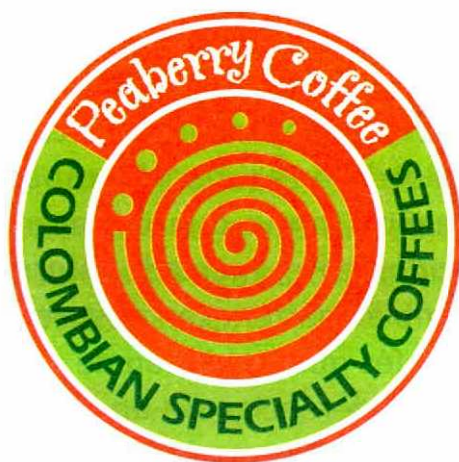
Cafés de preparación

Los cafés de preparación son cafés de alta calidad, con apariencias especiales en tamaño y forma, que los hacen muy apetecidos en el mercado internacional. También pertenecen a esta categoría los cafés que se buscan de acuerdo con las preferencias de un cliente en particular y se acumulan para ofrecer un producto consistente. Su estrategia de mercado está asociada exclusivamente a la preparación o al perfil de taza del café.



Los cafés de preparación se dividen en las siguientes subcategorías:

Cafés caracol o peaberry coffee



Son cafés cultivados en zonas altas y de los cuales se seleccionan los granos en forma de caracol, que producen una taza única de alta acidez. Son apreciados por los compradores pues su tamaño uniforme permite una tostión

homogénea, lo que desemboca en un mejor sabor a la hora de consumirse.

Algunos cafés caracol disponibles son:

- ➔ Caracol paisa
- ➔ Opita

Cafés supremos o supremo coffee



Son cafés que se ofrecen de acuerdo con una clasificación granulométrica

o del tamaño del grano. Proviene de zonas de producción con altura mayor a 1.600 metros sobre el nivel del mar. Las preparaciones más comunes que se ofrecen en la Federación Nacional de Cafeteros y que cumplen con estrictos estándares de calidad son: Supremos (malla #17 arriba), Extra o Especial (malla #16 arriba) y Europa (malla #15 arriba).

Cafés selectos o select coffee



Algunos cafés supremos disponibles son:

- ➔ Motilón
- ➔ Sierra Nevada
- ➔ Cordillera

Son muy especiales, ya que a solicitud del cliente se realiza una cuidadosa selección y mezcla balanceada de varios tipos de café que da como resultado una taza de calidad excepcional.

Generalidades de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en la caficultura

El concepto de Buenas Prácticas Agrícolas -BPA- ha evolucionado en los últimos años como resultado de los propósitos de un amplio conjunto de interesados en la producción, la seguridad, la inocuidad, la calidad de los alimentos y la sostenibilidad ambiental.

Los principales objetivos de las BPA son: la calidad de los alimentos, la eficiencia de la producción, la calidad de vida de los productores y consumidores, y los beneficios para el ambiente a mediano y largo plazo.

Los agricultores ponen en práctica las BPA mediante métodos agrícolas sostenibles, como el manejo integrado de plagas y enfermedades, el uso racional de fertilizantes y las labores de conservación del suelo.

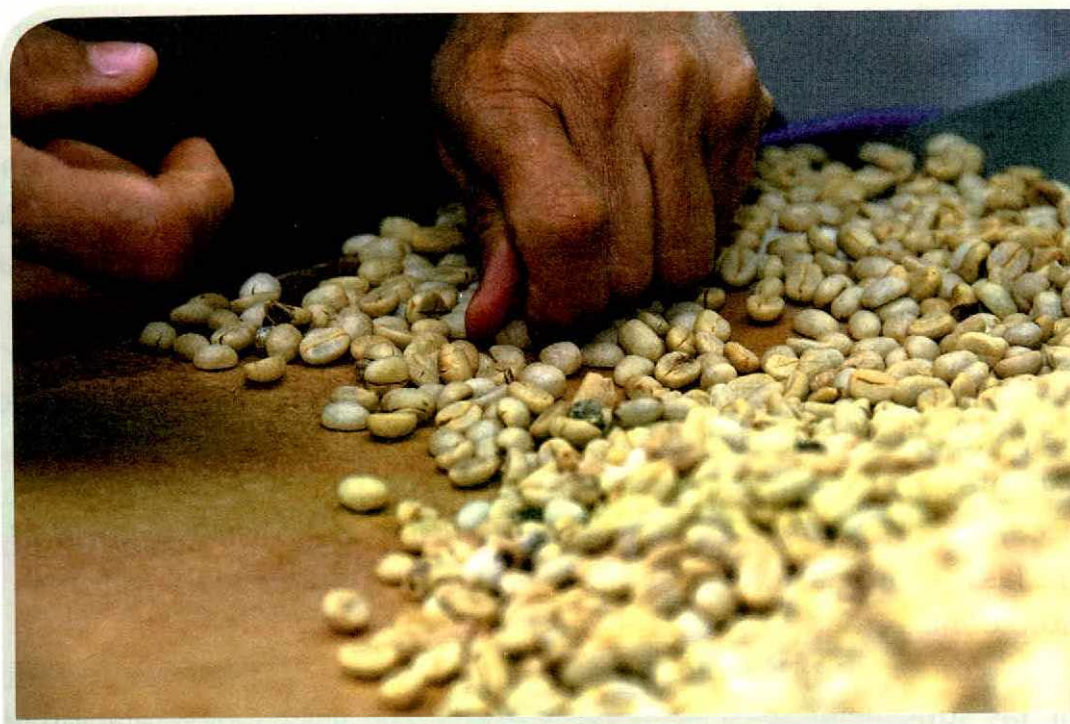
Actualmente las BPA son reconocidas como mecanismo para reducir los riesgos relacionados con el uso de plaguicidas, para velar por la salud pública y del medio ambiente y por consideraciones de inocuidad. Su implementación está siendo promovida cada vez más por el sector privado,

los comercializadores y los productores como respuesta a la demanda de los consumidores de alimentos sanos y producidos de manera sostenible.

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura -FAO-, las BPA consisten en “hacer bien las cosas y dar garantías de ello”. También las define como “la aplicación del conocimiento disponible a la utilización sostenible de los recursos naturales básicos para la producción en forma benévola de productos agrícolas alimentarios y no alimentarios inocuos y saludables, a la vez que se procuran la viabilidad económica y la estabilidad social”.

Más que un atributo, las BPA son un componente de competitividad que le permite al productor diferenciar su producto de los demás, con todas las implicaciones económicas que ello supone.

Las BPA constituyen una herramienta cuyo uso persigue la sostenibilidad ambiental, económica y social de las explotaciones agropecuarias, especialmente la de los pequeños productores, lo cual debe traducirse en la obtención de productos alimenticios inocuos para el autoconsumo y para los consumidores en la cadena de comercialización.



Recientemente y de manera cada vez más rápida vienen estableciéndose normas con el fin de asegurar que los productos, desde la finca hasta el consumidor final, cumplan con una serie de requisitos que garanticen su inocuidad.

A dichas normas además se les agregan especificaciones relativas al cuidado de los recursos naturales y especificaciones vinculadas a la seguridad de los trabajadores rurales involucrados en la producción de la finca. Se reconoce, entonces, que la producción agropecuaria al igual que la producción industrial genera algunos subproductos inconvenientes para la salud y que contaminan el medio ambiente. Estos

residuos afectan de una u otra manera al resto de la sociedad y por tanto su manejo debe ser responsabilidad de los productores.

Las BPA abordan los siguientes aspectos:

Relativos al medio ambiente

Las BPA promueven el desarrollo de una agricultura sostenible mediante la minimización del impacto negativo de la producción en el ambiente. Para tal efecto, promueven la protección de la biodiversidad y la fertilidad de los suelos, así como la reducción de la contaminación del espacio natural, racionalizando el

manejo de productos químicos, fertilizantes y desechos orgánicos.

Relativos a la inocuidad de los alimentos y a la protección de los consumidores

El objetivo de las BPA es minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos por agentes microbiológicos, físicos o químicos. Los primeros dos casos se refieren a las contaminaciones por manipulación deficiente y por contacto con medios como el agua, el suelo, el estiércol, las superficies y los equipos contaminados con microorganismos patógenos. En el caso de los contaminantes con sustancias químicas se hace alusión a la aplicación y manipulación de los plaguicidas y a los residuos de fármacos y productos veterinarios en los alimentos de origen pecuario.

Con ese objetivo, y particularmente desde la perspectiva del consumidor, tienen especial relevancia los sistemas de trazabilidad, que es la posibilidad de seguir el rastro a lo largo de todas las etapas de producción de un alimento y de toda la cadena agroalimentaria, debido a que los alimentos pueden entrar en contacto con agen-

tes contaminantes en cualquier punto de su recorrido hasta llegar a la mesa del consumidor.

Las BPA promueven modelos de gestión de riesgo destinados a garantizar la inocuidad de los alimentos, y son una buena base para establecer sistemas de aseguramiento de la calidad.

Relativos a la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores

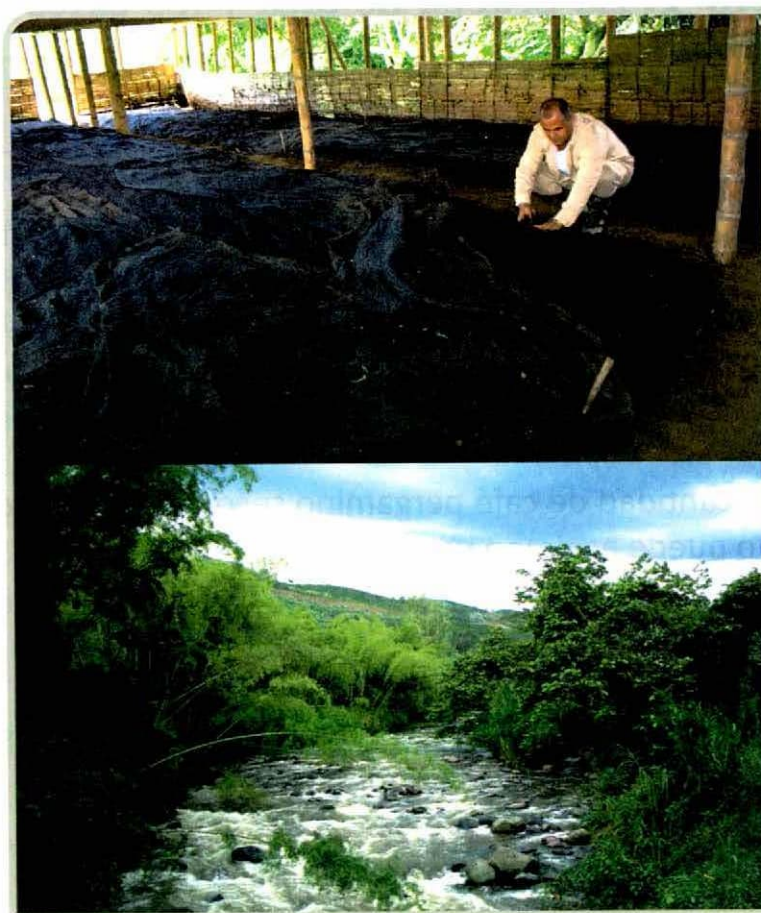
Las BPA deben asegurar que durante todas las actividades relacionadas directa o indirectamente con la producción, la elaboración, el transporte y la distribución de alimentos de origen agropecuario se implementen las medidas de prevención necesarias para que todas las personas involucradas en el proceso puedan desempeñarse en condiciones de seguridad y bienestar.

Estos objetivos de salud, seguridad y bienestar tienen tres elementos que son:

- Las medidas preventivas necesarias para que los trabajadores no sufran accidentes, daños por intoxicación o contaminación, o hagan mal uso de los equipos.

➔ La capacitación de los trabajadores en primeros auxilios, en manipulación de sustancias peligrosas y en manejo seguro de maquinaria y equipos.

➔ El cumplimiento de los compromisos de seguridad social, sindicales y de condiciones de lugares de trabajo y servicios mínimos.





3. Trabajo individual

Realice los siguientes ejercicios que le servirán para afianzar los aprendizajes de la guía



Ejercicio 1. La prueba de taza y los cafés especiales

Responda las siguientes preguntas:

Con relación a la cantidad de café que produce:

1. ¿Cuántas arrobas de café pergamino seco produce en su finca al año?

2. ¿Con esa cantidad de café pergamino seco qué tipo de café especial colombiano puede aspirar a vender?

Con relación a la calidad del café (ya debió realizar acciones para conocerla en el estudio de la guía 1 de este módulo)

3. ¿Conoce el perfil de taza del café de su finca?

Sí _____ No _____

Si lo conoce, describa el perfil de taza:

Si no lo conoce emprenda acciones para conocerlo. Consulte con su tutor o con el extensionista de su vereda.

4. De acuerdo con el perfil de taza del café de su finca, ¿qué tipo de café especial colombiano puede aspirar a vender?

5. Mencione las ventajas y facilidades que tiene en su finca para producir el tipo de café especial identificado en la pregunta anterior:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight texture and some minor discoloration or shadows, suggesting it's a physical scan. There is no handwriting or other markings on the paper.



4. Trabajo en grupos de estudio

Tenga en cuenta las respuestas del ejercicio 1 para compartirlo con su grupo de estudio.



Ejercicio 2. Repase lo aprendido de los cafés especiales colombianos

Durante una conversación con el grupo de estudio señale las principales características que tienen los cafés especiales colombianos que se mencionan en la guía de aprendizaje y defina si tiene posibilidades de atender una posible demanda.

Tipo de café especial	Principales características / oportunidades
Cafés de origen	
Cafés sostenibles	
Cafés de preparación	



Ejercicio 3. ¿Cómo aprovechar las oportunidades de mercado?

A partir de la misma conversación con el grupo de estudio mencione las diferentes maneras de aprovechar las oportunidades de mercado que se han creado en torno a los cafés especiales colombianos:



Ejercicio 4. Ajustes a los sistemas productivos y pronóstico de producción

Calcule la cantidad de café que el grupo estaría en capacidad de producir cada mes en caso de tener que atender la demanda de un comprador de café especial. Realice este cálculo finca por finca y luego totalice e identifique algunos ajustes para atender la demanda adecuadamente.

Nombre de la finca	Propietario	Cantidad de CPS mes	Ajustes a la finca



Ejercicio 5. Prepare el encuentro grupal

Prepare las preguntas que hará en el encuentro grupal relacionadas con las iniciativas que se están desarrollando en su municipio para la producción y comercialización de cafés especiales y en las cuales pueda participar.

Aproveche el espacio para contarles a los demás compañeros del grupo y al tutor acerca de su interés por generar iniciativas encaminadas a la producción de cafés especiales. Retome el ejercicio 4.



5. Reflexiono y concluyo

Teniendo en cuenta la actividad de la guía realizada en el encuentro grupal con la orientación del tutor señale los conceptos y habilidades que fortaleció:

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Glosario

Acidez: es una de las características más deseables y apreciadas en el café de la especie *Coffea arabica* L. beneficiado por vía húmeda. Es el caso del café colombiano y del café procedente de Kenia. Su intensidad se modifica por el grado de torrefacción. La acidez es indeseable cuando se califica como agria, vinosa, picante, acre, astringente o ausente, derivada de malas prácticas en la cosecha y el beneficio del café.

Astringencia: atributo característico del café, que es percibido en la boca luego de ser tomada la bebida. La percepción es boca seca. Es indeseable en el café.

Becolsub: método de beneficio ecológico del café y manejo de subproductos.

BPA (Buenas Prácticas Agrícolas): consisten en la aplicación del conocimiento disponible a la utilización sostenible de los recursos naturales básicos para la producción de productos agrícolas alimentarios y no alimentarios inocuos y saludables, a la vez que se procuran la viabilidad económica y la estabilidad social. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura -FAO-, 2004). El Instituto Colombiano de Normas Técnicas -Icontec- define BPA como: “Estándares de producción agrícola, cuyo objetivo es ofrecer un producto inocuo y seguro para las personas que lo consumen y garantizar que ha sido cultivado haciendo un uso racional tanto de agroquímicos como de los recursos naturales”.

Café espresso: infusión de café preparada en una máquina a presión. La palabra *espresso* significa extraído y no rápido como muchos piensan.

Características organolépticas o sensoriales: son las que se evalúan en el café y corresponden a aroma, acidez, amargor, cuerpo, sabor e impresión global, percibidas por el consumidor al probar la bebida de café.

Desmucilaginator: máquina o aparato mecánico para desprender el mucílago del café despulpado. Generalmente se realiza el lavado en la misma operación.

Fermentado: es el sabor de una infusión de café que resulta de una fermentación mal dirigida o controlada y que puede ir de agrio a putrefacto (es el daño más indeseable en el café).

Inocuidad: es la cualidad de no causar daño. En el caso de los productos agroalimentarios se refiere a que no estén asociados con riesgos químicos, biológicos o físicos, los cuales pueden ser introducidos tanto en la producción primaria como en los procesos de transformación y pueden afectar la salud de los consumidores.

Mohoso: el café puede tomar un sabor mohoso cuando se conserva en malas condiciones de almacenamiento y exceso de humedad.

Rancio: es el aroma y sabor de un café tostado provocado por la oxidación de las materias grasas después de cierto tiempo.

Sensorial: relativo a los sentidos o a la sensibilidad.

Sostenibilidad: la sostenibilidad se basa en tres componentes: el económico, el social y el ambiental. Los aspectos económicos de la sostenibilidad comprenden, entre otros, el rendimiento financiero, la remuneración de los empleados y las contribuciones a la comunidad. En los aspectos sociales están las políticas de beneficio público, las normas de equidad laboral y el trato justo de los empleados. Los aspectos ambientales incluyen los efectos en el aire, el agua, la tierra, los recursos naturales y la salud de los humanos.

Tosti3n: es el proceso que se desarrolla antes de realizar la molienda del café. Se lleva a cabo entre 120 y 250 grados centígrados y entre 5 y 20 minutos. De este proceso depende que todas las cualidades del café sean bien aprovechadas.

Bibliografía

Arcila, Jaime; Farfán, Fernando; Moreno, Argemiro; Salazar, Luis; Hincapié, Edgar. "Sistemas de producción de café en Colombia". FNC-Cenicafé 2007

Puerta, Gloria Inés. (2003). "Especificaciones de origen y buena calidad del café de Colombia". Avances técnicos, 316, pp. 4-6. Chinchiná, Colombia. Cenicafe

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2008). "Cafés Especiales Colombianos". En: Fundación Manuel Mejía. (comp). Curso de cafés especiales. Bogotá, Colombia: Fundación Manuel Mejía.



Generalidades de los cafés especiales

Esta cartilla fue diseñada por la Fundación Manuel
Mejía y se terminó de imprimir en mayo de 2011

Generalidades de los cafés especiales

ISBN: 978-958-8653-18-1



Biblioteca Cenicafé



0002425

