



**INNOVACIÓN
Y TECNOLOGÍA**
AL SERVICIO DEL
CAFÉ DE GUATEMALA



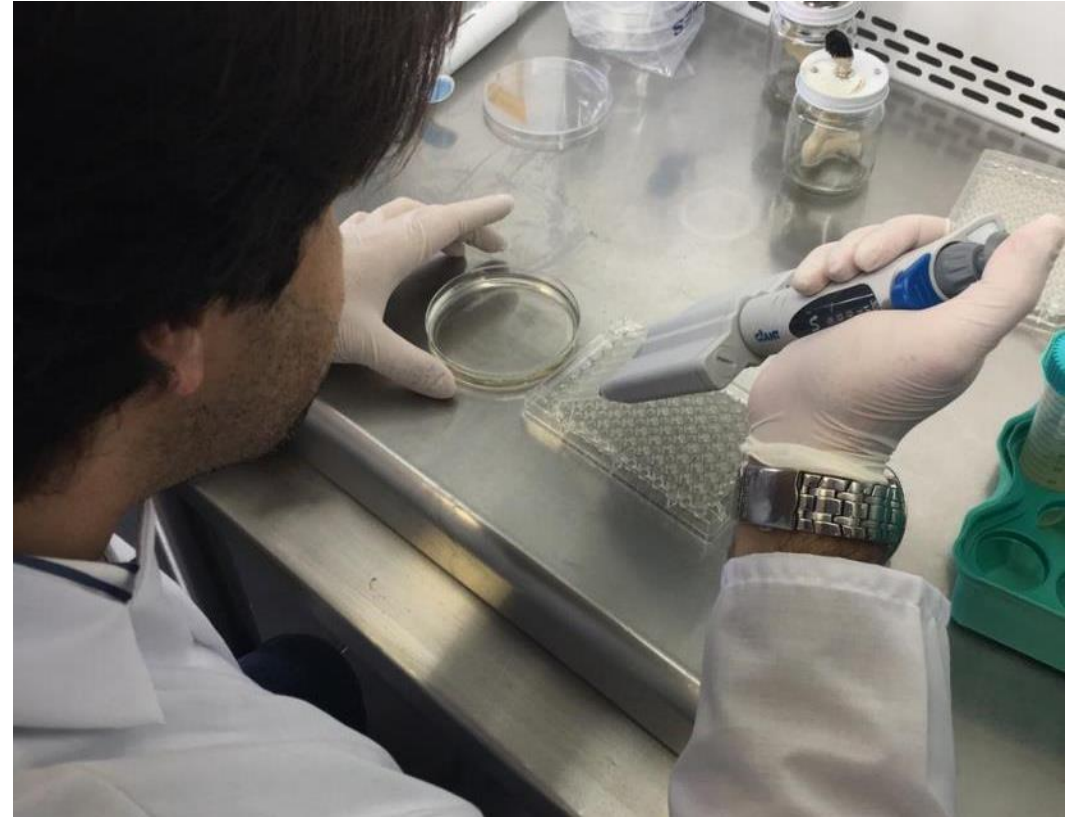
Innovando la caficultura por medio de los procesos de especialidad

Dr. Mario Fernández Alduenda



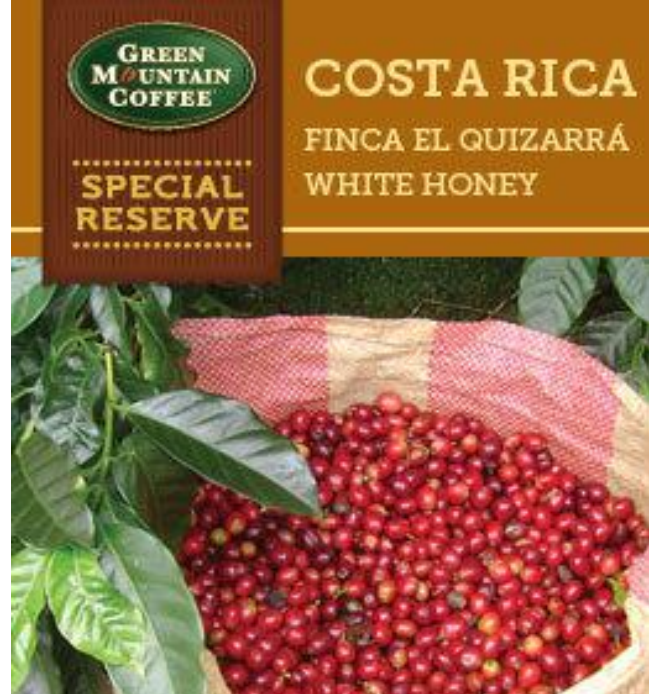
Contenido

1. Procesos de “especialidad”.
2. Tendencias y retos
3. Conclusión: perspectiva para Guatemala



Procesos de “especialidad”





Naturales



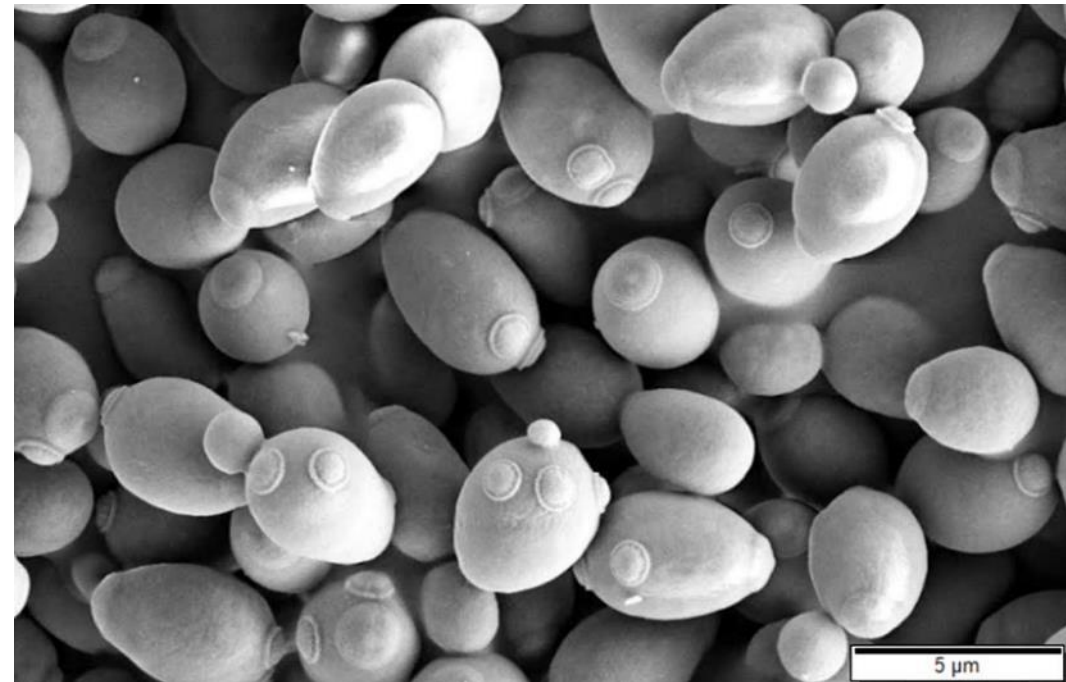
Honey



Manipulaciones en la fermentación

Fermentación en cafés lavados o no lavados

- Inoculaciones
- Control de variables de proceso
- “Fermentación anaeróbica”
- Fermentación de poblaciones específicas:
 - Láctica
 - Acética
 - “Anaeróbica”
- “Maceración carbónica”



Tendencias y retos



Selección óptica en cereza



Explosión de innovaciones en métodos de proceso



Enfoque en el sabor final




No frutal




Fruta
seca



Fruta
roja



Fruta
tropical



Vinoso



Fúngico



Progresión general de la fermentación en cafés naturales

Fermentación controlada e inoculada

Pereira et al., 2016.

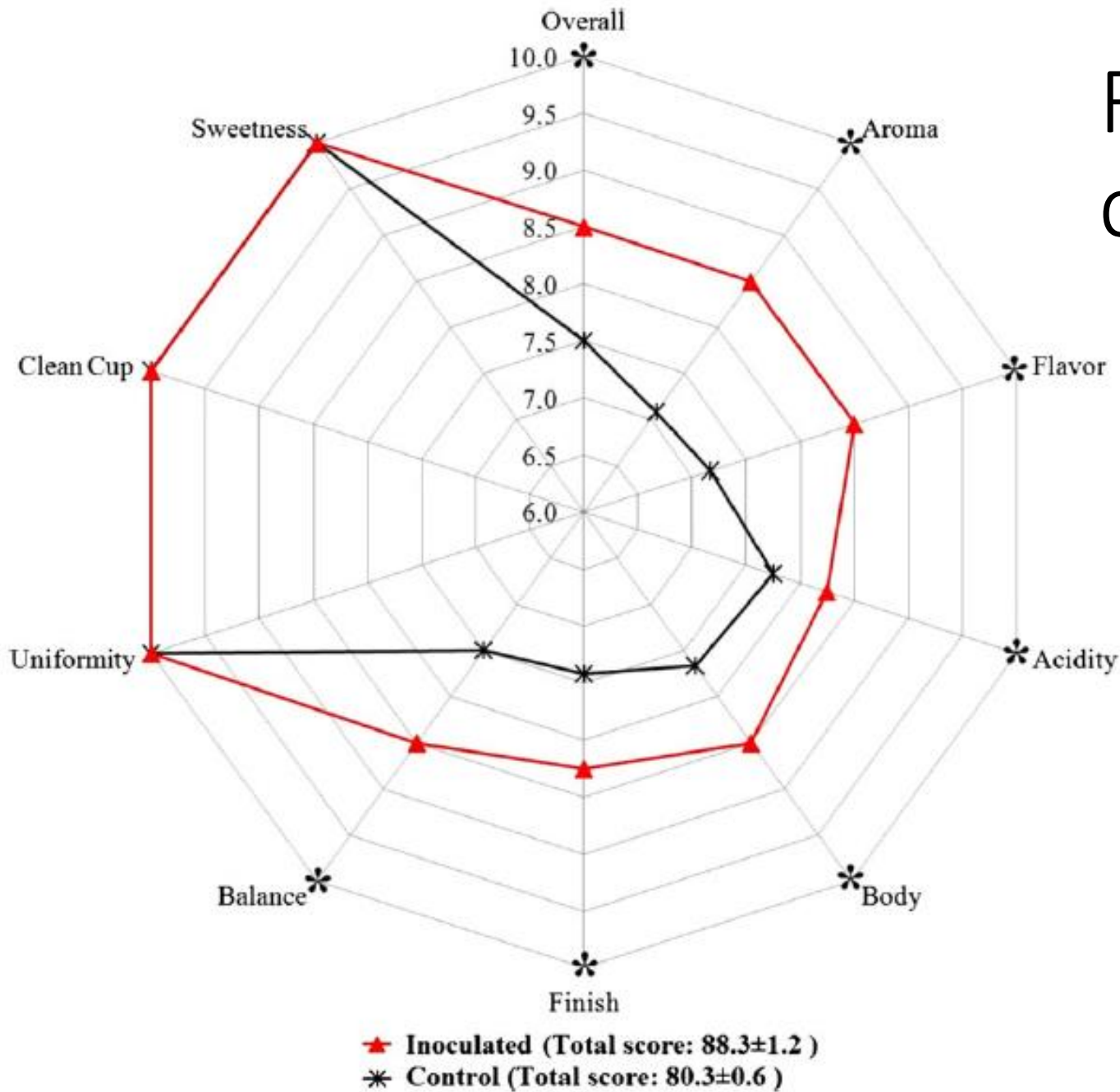


Figure 2 Sensory differences in coffee beverages produced with fermented, roasted coffee beans of the control (spontaneous process) and inoculated treatments. Comparisons were made by a panel of four experienced coffee tasters. Asterisk significantly higher in a two-sided P -value < 0.05 .

Reto: desinformación



[Esta foto](#) de Autor desconocido está bajo licencia [CC BY-NC-ND](#)

Reto: pérdida de identidad



[Esta foto](#) de Autor desconocido
está bajo licencia [CC BY-SA](#)

Una posible solución:

La educación.



Conclusión: Perspectiva para Guatemala



¿Terroir o marca?





mfernandez@coffeeinstitute.org

www.Coffeeinstitute.org

