



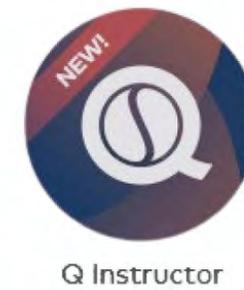
ANACAFÉ
GUATEMALA



CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA

UN NUEVO SISTEMA PARA EVALUAR EL VALOR DEL CAFÉ: CONOZCA EL CVA DE LA SCA Y EL PROGRAMA Q GRADER RE

Luiz Saldanha



LUIZ SALDANHA



Esposo y padre

Ingeniero Agrónomo
ESALQ/USP

MBA en Gestión de
Producción – UTFPR

Investigador Colaborador
Programa de
Biotecnología – UTFPR

Especialista en Q Processing
– CQI/Texas A&M

Instrutor Q
Processing – CQI



Instrutor New Q
Grader – SCA

CVA Ambassador – SCA

Director Miembro del
Consejo de la SCA

Vice Presidente
de la BSCA

Director de la
Fazenda California

Fundador y Director de
Capricornio Coffees

LÍNEA DEL TIEMPO



MISIÓN

HACER EL CAFE MEJOR

FOMENTAMOS UNA COMUNIDAD GLOBAL DEL CAFÉ Y APOYAMOS ACTIVIDADES PARA QUE EL CAFÉ ESPECIAL SEA UNA **ACTIVIDAD PRÓSPERA, EQUITATIVA Y SOSTENIBLE A LO LARGO DE TODA LA CADENA DE VALOR.**



CAMPEONATOS



EVENTOS



SPECIALTY COFFEE
EXPO
HOUSTON, TX APRIL 25-27, 2025

W
WORLD OF COFFEE
GENEVA
JUNE 26 - 28 2025

W
WORLD OF COFFEE
DUBAI
21-23 JANUARY, 2024

W
WORLD OF COFFEE
PANAMA
2026

W
WORLD OF COFFEE
JAKARTA
MAY 15-17 2025



EDUCACIÓN



+80.000

estudiantes por año: participan en los programas educativos de la SCA.

+1.800

instructores autorizados: forman parte de la red global de formadores certificados que imparten cursos de la SCA.

89

países y casi 40 idiomas: así es la presencia educativa de la SCA.

ESTÁNDARES



Specialty Coffee Association of America Coffee Cupping Form

Name: _____

Date: _____

Quality scale:			
6.00 - Good	7.00 - Very Good	8.00 - Excellent	9.00 - Outstanding
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Sample #	Roast Level or Sample	Score: Fragrance/Aroma	Score: Flavor	Score: Acidity	Score: Body	Score: Uniformity	Score: Clean Cup	Score: Overall	Total Score
		0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	
		Dry Qualities Break	Aftertaste Score: 0-10	Intensity High/Low	Level Heavy/Thin	Balance Score: 0-10	Sweetness Score: 0-10	Defects (subtract) Taint=2 # cups Intensity Fault=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notes:									Final Score

Sample #	Roast Level or Sample	Score: Fragrance/Aroma	Score: Flavor	Score: Acidity	Score: Body	Score: Uniformity	Score: Clean Cup	Score: Overall	Total Score
		0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	
		Dry Qualities Break	Aftertaste Score: 0-10	Intensity High/Low	Level Heavy/Thin	Balance Score: 0-10	Sweetness Score: 0-10	Defects (subtract) Taint=2 # cups Intensity Fault=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notes:									Final Score

Sample #	Roast Level or Sample	Score: Fragrance/Aroma	Score: Flavor	Score: Acidity	Score: Body	Score: Uniformity	Score: Clean Cup	Score: Overall	Total Score
		0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	
		Dry Qualities Break	Aftertaste Score: 0-10	Intensity High/Low	Level Heavy/Thin	Balance Score: 0-10	Sweetness Score: 0-10	Defects (subtract) Taint=2 # cups Intensity Fault=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notes:									Final Score

Sample #	Roast Level or Sample	Score: Fragrance/Aroma	Score: Flavor	Score: Acidity	Score: Body	Score: Uniformity	Score: Clean Cup	Score: Overall	Total Score
		0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	
		Dry Qualities Break	Aftertaste Score: 0-10	Intensity High/Low	Level Heavy/Thin	Balance Score: 0-10	Sweetness Score: 0-10	Defects (subtract) Taint=2 # cups Intensity Fault=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>	
Notes:									Final Score



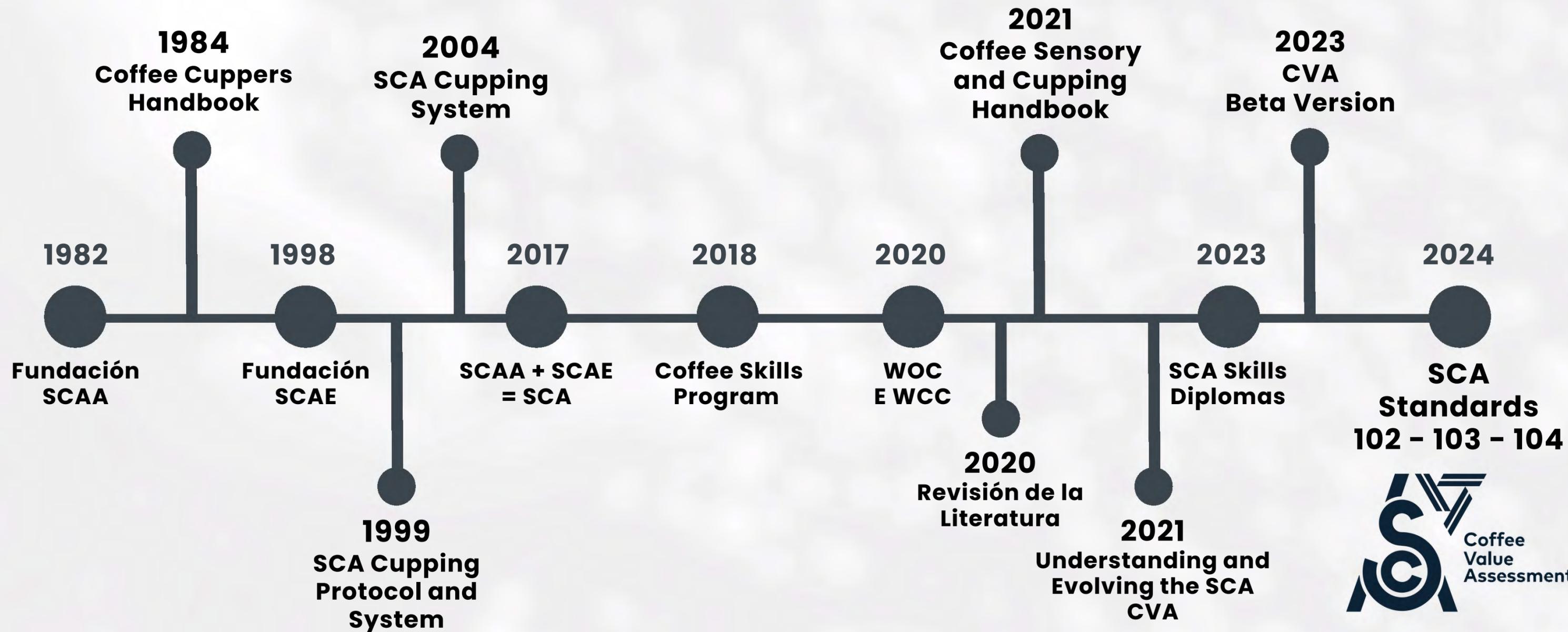
Prepared by the Specialty Coffee Association (June 2024)

A System to Assess Coffee Value

Understanding the Specialty Coffee Association's Coffee Value Assessment



LÍNEA DEL TIEMPO





¿QUÉ ES CAFÉ ESPECIAL?

¿CALIDAD?

Puede significar un estándar único o puede significar una característica distintiva que posee algo o alguien.





CONTINUO DE ATRIBUTOS

**Pocos atributos
distintivos**

COMMODITY

**Algunos
atributos distintivos**

PREMIUM

**Muchos
atributos distintivos**

ESPECIAL



**EL VALOR DE ESOS
ATRIBUTOS TAMBIEN SE
PUEDE MEDIR.**



¿QUÉ ES CAFÉ ESPECIAL?





EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD ES UN CAFÉ, O UNA EXPERIENCIA ALREDEDOR DEL CAFÉ, RECONOCIDA POR SUS ATRIBUTOS DISTINTIVOS, Y DEBIDO A ESTOS ATRIBUTOS DISTINTIVOS ES QUE RESULTA EN UN VALOR ADICIONAL EN EL MERCADO.



**Más
valor**

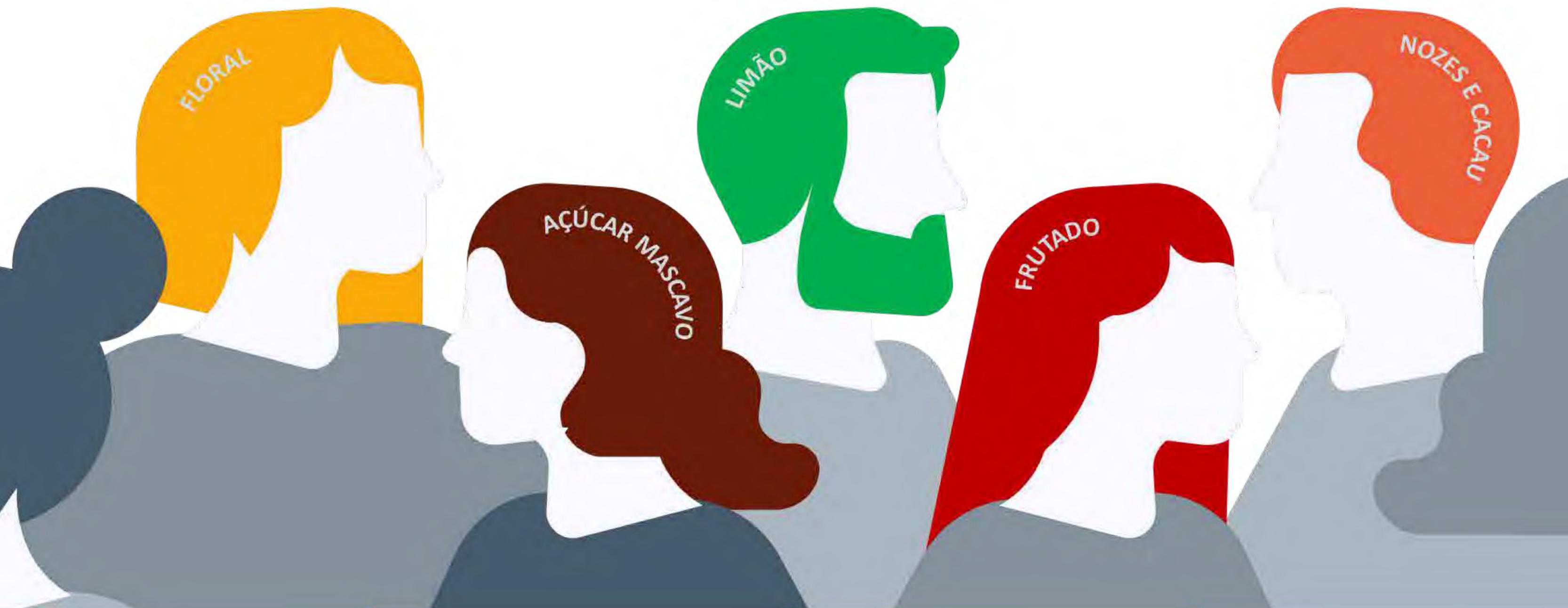


**Más
atributos**



**Diferentes personas
atributos diferentes**

VALORAN



Diferentes **culturas** **VALORAN** atributos diferentes



(Mapa solo como ejemplo, no está basado en datos reales)



**Podemos
entender el
valor**



**Si podemos
medir los
atributos**





COFFEE TASTER'S FLAVOR WHEEL



SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA
HANDBOOK SERIES

The Coffee Cupper's Handbook



RECOMMENDED READING for SCAA SUBJECT AREAS:
GE | COFFEE GRADING and EVALUATION
CB | COFFEE BUSINESS
CP | COFFEE PREPARATION
RP | COFFEE ROASTING and PROCESSING

A Systematic Guide to the Sensory
Evaluation of Coffee's Flavor

Fourth Edition





Specialty Coffee Association Arabica Cupping Form

Name: _____

Date: _____

Table no: _____

Quality Scale

8.00 - GOOD	7.00 - VERY GOOD	6.00 - EXCELLENT	9.00 - OUTSTANDING
8.25	7.25	8.25	9.25
8.50	7.50	8.50	9.50
8.75	7.75	8.75	9.75

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma			Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall	Final Score
		Dry	Qualities	Break	Aftertaste	Intensity	High	Level	Heavy	Balance	
Notes:											

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma			Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall	Final Score
		Dry	Qualities	Break	Aftertaste	Intensity	High	Level	Heavy	Balance	
Notes:											

Sample No.	Roast Level of Sample	Fragrance/Aroma			Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall	Final Score
		Dry	Qualities	Break	Aftertaste	Intensity	High	Level	Heavy	Balance	
Notes:											



PARTIMOS DE ESTE CONOCIMIENTO BÁSICO...

- **El Salvador**
- **Lavado**
- **SL28**

PARA LLEGAR A ESTO...



País: El Salvador

Departamento: Sonsonate

Ciudad más cercana: Santa Ana

Finca: Finca Las Brumas

Productor: Juan José Ernesto

“Neto” Menéndez Argüello

Varietal: SL28

Proceso: Lavado

Altitud: 1.450–1.700 m s.n.m.

Tipo de suelo: Franco arenoso

Precipitación promedio: 2.400 mm

Sombras utilizadas: Ingas, sunk, cipós y belloto

Flora y fauna: Árboles de montaña, flores silvestres, venados, ardillas, armadillos y serpientes

Sobre el productor:

Juan José Ernesto “Neto” Menéndez Argüello pertenece a la cuarta generación de caficultores de su familia. Su padre falleció en 1995. Tras finalizar sus estudios universitarios, Neto tuvo la oportunidad de comenzar a trabajar en la industria del café en J. Hill & Cía en el año 2000. Dejó la empresa cuatro años después y comenzó su segunda experiencia en el sector cafetalero en JASAL.

Ambas empresas le brindaron la oportunidad de conocer el “Grano de Oro” desde otra perspectiva, lo que le permitió aprender el arte y la pasión por la catación de café. Él afirma que estas son partes muy importantes de su vida, y que le ofrecieron la posibilidad de aplicar los conocimientos y la experiencia adquiridos a lo largo de los años.

Las Brumas está ubicada a unos 45 a 60 minutos de Santa Ana, con una superficie cultivada de 60 hectáreas de café arábica, todas situadas a altitudes que varían entre los 1.450 y 1.700 metros sobre el nivel del mar. La finca produce alrededor de 600 sacos de café por año y posee una zona de 35 hectáreas de bosque virgen a una altitud de entre 1.700 y 2.000 metros sobre el nivel del mar. La finca se encuentra en el departamento de Sonsonate, cerca de la región conocida como San Blas. Las Brumas tiene un suelo volcánico muy rico, profundo y fértil, formado por distintas erupciones volcánicas de los volcanes Ilamatepec e Izalco a lo largo de la historia.

Uno de los elementos más importantes es el microclima. La finca está cubierta de niebla durante gran parte del año, y por eso Neto decidió llamarla Finca Las Brumas. Ese increíble microclima se genera cuando el aire cálido del Océano Pacífico choca con las elevaciones del Parque Nacional Los Volcanes (que incluye los volcanes Santa Ana, Cerro Verde e Izalco). Debido a su ubicación entre estos tres volcanes famosos de El Salvador, ese microclima único reduce la cantidad de luz solar directa que los árboles de café reciben. Esto ayuda a que las plantas de café realicen una fotosíntesis mucho más lenta, lo que retrasa el proceso de maduración; por esa vez, mejora algunos atributos íntimamente relacionados con la maduración, como el aroma, dulzura, acidez y sabor.

Perfil Sensorial:

Este es un café que combina cítricos con dulzura. Al inicio evoca hielo de limón, antes de transformarse en dulces suaves con un toque de azúcar mascabado. A fruta continúa en el retrogusto con maracuyá y naranja.



Sistema de Evaluación del Valor del Café de la SCA: CVA



Coffee
Value
Assessment

SCA Grader Instructor /
SCA Ambassador



SIMPLE

MENSURABLE

RECONOCE EL VALOR





**AL MEDIR LOS ATRIBUTOS DEL CAFÉ,
PODEMOS ENTENDER SU VALOR Y
COMUNICAR QUÉ LO HACE ESPECIAL,
AYUDÁNDONOS ASÍ A MEJORAR EL CAFÉ.**



El Paradigma de Descubrimiento de Valor del CVA



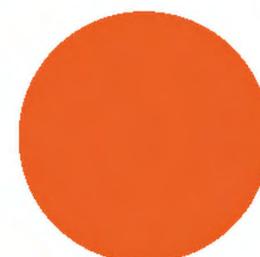
Físico

Humedad, tamaño,
etc.



Descriptivo

Atributos
sensoriales.



Afectivo

Impresión de
calidad.



Extrínseco

Atributos de
información.



**Descubrimiento
de valor.**



Físico

Humedad, tamaño,
etc.





- 1. COLOR**
- 2. DEFECTOS FÍSICOS**
- 3. HUMEDAD**
- 4. TAMAÑO DEL GRANO**



Con base en una muestra de 350g

Muestra N°													
Color	<input type="checkbox"/> Verde-azul <input type="checkbox"/> Verde azulado <input type="checkbox"/> Verde <input type="checkbox"/> Verdoso <input type="checkbox"/> Verde amarillento <input type="checkbox"/> Amarillo pálido <input type="checkbox"/> Amarillento <input type="checkbox"/> Parduco												
Defectos físicos	CATEGORÍA 1 Grano negro (1:1) _____ Grano agrio (1:1) _____ Cereza seca (1:1) _____ Daño por hongos (1:1) _____ Materia extraña (1:1) _____ Daño por insecto grave (5:1) _____ Total de defectos Categoría 1 _____	N° de granos _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	Defectos completos _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	CATEGORÍA 2 Grano negro parcial (3:1) _____ Grano agrio parcial (3:1) _____ Pergamino (5:1) _____ Flotador (5:1) _____ Inmaduro (5:1) _____ Averanado (5:1) _____ Concha (5:1) _____ Partido / mordido / cortado (5:1) _____ Cascarilla (5:1) _____ Daño por insecto leve (10:1) _____ Total de defectos Categoría 2 _____	N° de granos _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	Defectos completos _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	TOTAL DE DEFECTOS EN VERDE _____						
Humedad													
_____ %													
Tamaño													
#10 _____ g _____ %	#11 _____ g _____ %	#12 _____ g _____ %	#13 _____ g _____ %	#14 _____ g _____ %	#15 _____ g _____ %	#16 _____ g _____ %	#17 _____ g _____ %	#18 _____ g _____ %	#19 _____ g _____ %	#20 _____ g _____ %	#21 _____ g _____ %	#22 _____ g _____ %	#23 _____ g _____ %



Entendiendo los atributos sensoriales



Las pruebas sensoriales nos ayudan a evaluar los atributos sensoriales del café.





DISCRIMINATIVO

DESCRIPTIVO

AFECTIVO



Respuesta discriminativa

Respuesta afectiva

**Probé tres cafés, me gustó el tercero,
tenía un sabor floral y dulce; ¡fue el mejor!**

Respuesta afectiva

Respuesta descriptiva



¿Por qué esto es importante?

Sample #	Roast Level of Sample	Score: <input type="text"/>	Total Score <input type="text"/>							
		Fragrance/Aroma	Flavor	Acidity	Body	Uniformity	Clean Cup	Overall		
		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		Dry	Qualities:	Break	Score: <input type="text"/>	Intensity	Level	Balance	Sweetness	Defects (subtract)
		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	High	Heavy	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Taint=2 # cups Intensity
		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Low	Thin	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fault=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> = <input type="checkbox"/>
	Notes:								Final Score	<input type="text"/>

-  Partes principalmente afectivas del formulario (subjetivas)
-  Partes principalmente descriptivas del formulario (objetivas)
-  Partes principalmente discriminativas del formulario (objetivas)



Descriptiva

Atributos
sensoriales.





FRAGÂNCIA
SABOR
SABOR RESIDUAL
DOÇURA
CORPO
ACIDEZ





Evaluación descriptiva

Categorías

Escalas de intensidad

NO. DE AMOSTRA		NÍVEL DE TORRA		
Fragrância	BAIXA	MÉDIA	ALTA	
Intensidade	0	5	10	15
Aroma	BAIXA	MÉDIA	ALTA	
Intensidade	0	5	10	15
<input type="checkbox"/> Floral				
<input type="checkbox"/> Frutada <input type="checkbox"/> Vermelhas <input type="checkbox"/> Secas <input type="checkbox"/> Cítricas				
<input type="checkbox"/> Azeda/Fermentada <input type="checkbox"/> Azeda <input type="checkbox"/> Fermentada				
<input type="checkbox"/> Verde/Vegetal				
<input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/> Química <input type="checkbox"/> Mofada/Terrosa <input type="checkbox"/> Amadeirada				
<input type="checkbox"/> Torrada <input type="checkbox"/> Cereal <input type="checkbox"/> Queimada <input type="checkbox"/> Tabaco				
<input type="checkbox"/> Nozes/Cacau <input type="checkbox"/> Nozes <input type="checkbox"/> Cacau				
<input type="checkbox"/> Especiarias				
<input type="checkbox"/> Doce <input type="checkbox"/> Baunilha/Vanilina <input type="checkbox"/> Açúcar Mascavo				

Anotações

Termos de "Marcar todos los que apliquen (CATA)

Espacio para términos libres





N° DE MUESTRA		NIVEL DE TUESTE	
Fragancia Intensidad		Notas	
Aroma Intensidad			
<input type="checkbox"/> Floral <input type="checkbox"/> Afrutado <input type="checkbox"/> Bayas <input type="checkbox"/> Frutas deshidratadas <input type="checkbox"/> Cítricos <input type="checkbox"/> Tostado <input type="checkbox"/> Cereal <input type="checkbox"/> Quemado <input type="checkbox"/> Tabaco <input type="checkbox"/> Ácido/Fermentado <input type="checkbox"/> Ácido <input type="checkbox"/> Fermentado <input type="checkbox"/> Nueces/Cacao <input type="checkbox"/> Nueces <input type="checkbox"/> Cacao <input type="checkbox"/> Verde/Vegetal <input type="checkbox"/> Especias <input type="checkbox"/> Otra <input type="checkbox"/> Químico <input type="checkbox"/> Humedad/Tierra <input type="checkbox"/> Madera <input type="checkbox"/> Dulce <input type="checkbox"/> Vainilla <input type="checkbox"/> Azúcar morena			
Sabor Intensidad		Notas	
Sabor Residual Intensidad			
<input type="checkbox"/> Floral <input type="checkbox"/> Afrutado <input type="checkbox"/> Bayas <input type="checkbox"/> Frutas deshidratadas <input type="checkbox"/> Cítricos <input type="checkbox"/> Tostado <input type="checkbox"/> Cereal <input type="checkbox"/> Quemado <input type="checkbox"/> Tabaco <input type="checkbox"/> Ácido/Fermentado <input type="checkbox"/> Ácido <input type="checkbox"/> Fermentado <input type="checkbox"/> Nueces/Cacao <input type="checkbox"/> Nueces <input type="checkbox"/> Cacao <input type="checkbox"/> Verde/Vegetal <input type="checkbox"/> Especias <input type="checkbox"/> Otra <input type="checkbox"/> Químico <input type="checkbox"/> Humedad/Tierra <input type="checkbox"/> Madera <input type="checkbox"/> Dulce <input type="checkbox"/> Vainilla <input type="checkbox"/> Azúcar morena			
Gustos Predominantes (2)		<input type="checkbox"/> Salado <input type="checkbox"/> Amargo <input type="checkbox"/> Ácido <input type="checkbox"/> Umami <input type="checkbox"/> Dulce	
Acidez Intensidad		Notas	
Dulzor Intensidad		Notas	
Sensación en boca Intensidad		Notas	
<input type="checkbox"/> Áspero (Arenoso, Rugoso, Rasposo) <input type="checkbox"/> Suave (Aterciopelado, Sedoso, Almibarado) <input type="checkbox"/> Metálico <input type="checkbox"/> Aceitoso <input type="checkbox"/> Deja seca la boca (astringente)			



Evaluación descriptiva

01

Es una prueba objetiva, NO basada en preferencia ni en calidad

02

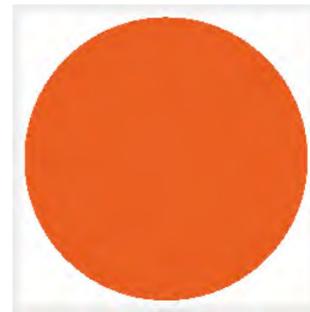
Identifica atributos sensoriales, idealmente usando un vocabulario estandarizado y compartido

03

Utiliza referencias sensoriales para una comprensión común

04

El desempeño puede ser comparado con otros evaluadores entrenados



Afectiva

Impresión de
calidad.





EVALUACIÓN AFECTIVA



¿Es de alta calidad?
¿Me gusta?

“Impresión de Calidad”

Opinión del catador de café sobre la **distintividad** y **deseabilidad** de una categoría sensorial del café, reflejando su propia preferencia o una preferencia conocida del mercado.

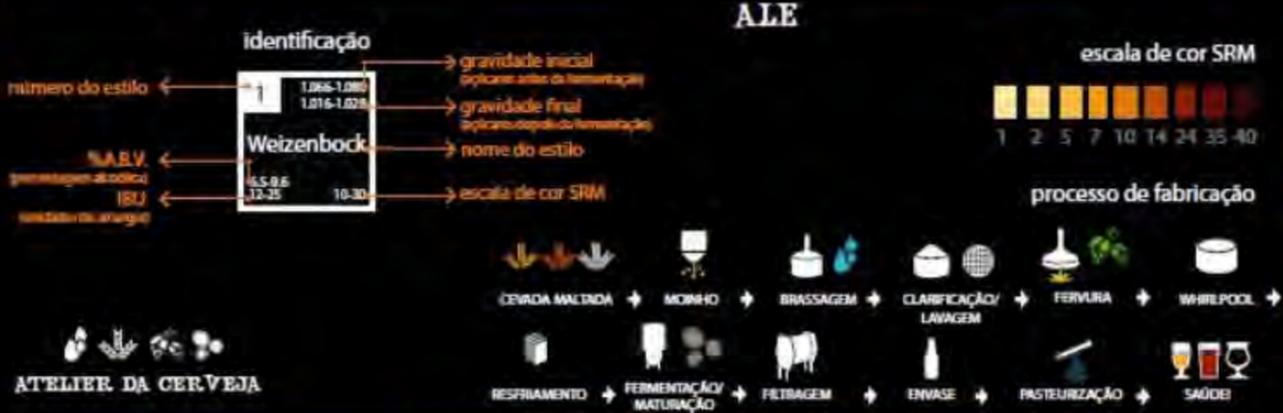




TABELA PERIÓDICA DA CERVEJA

CECE

WHEAT BEER 1 Berliner Weisse 2.5-3.6 / 3-12 / 2-4	LAMBIC & SOUR 2 Lambic 4.1-6.4 / 5-15 / 4-15	BELGIAN ALE 3 Belgian Gold Ale 7.0-9.0 / 25-35 / 4-4	PALE ALE 4 Belgian White 4.5-5.5 / 15-25 / 2-4	PALE ALE 5 Gueuze 4.7-6.8 / 5-15 / 4-15	PALE ALE 6 Tripel 7.0-10.0 / 20-30 / 4-7	PALE ALE 7 American Wheat 3.5-5.0 / 5-20 / 3-8	PALE ALE 8 Faro 4.5-5.5 / 5-15 / 4-15	PALE ALE 9 Saison 4.5-6.1 / 25-40 / 4-10	PALE ALE 10 Pale Ale 4.5-5.5 / 20-40 / 4-11	ENGLISH BITTER 14 Weizenbier 4.3-5.6 / 6-15 / 3-9	SCOTTISH ALE 15 FruitBier 4.7-7.0 / 15-27 / N/A	SCOTTISH ALE 16 Belgian Pale Ale 3.0-5.6 / 20-35 / 4-14	SCOTTISH ALE 17 American Pale Ale 4.5-5.7 / 20-40 / 4-11	SCOTTISH ALE 18 Ordinary Bitter 3.0-4.8 / 20-31 / 6-12	SCOTTISH ALE 19 Scottish Light 60/- 3.8-4.0 / 9-20 / 8-17	BROWN ALE 20 English Mild 7.5-8.7 / 10-24 / 10-21	PORTER 27 Dunkelweizen 4.3-6.0 / 10-15 / 17-23	PORTER 28 Flanders Red 4.0-5.8 / 14-25 / 10-16	PORTER 29 Belgian Dark Ale 7.0-12.0 / 25-40 / 7-30	PORTER 30 India Pale Ale 11.7-8 / 40-60 / 6-14	PORTER 31 Special Bitter 3.0-4.8 / 25-40 / 12-14	PORTER 32 Scottish Heavy 70/- 3.5-4.1 / 12-25 / 10-19	PORTER 33 American Brown 4.3-6.0 / 25-60 / 15-22	PORTER 34 Brown Porter 4.0-5.7 / 20-31 / 20-41	STOUT 21 Dry Stout 1.000-1.050 / 1.000-1.010 / 1.000-1.010	STOUT 22 Foreign Extra Stout 1.000-1.050 / 1.000-1.010 / 1.000-1.010	PILSNER 23 German Pilsner 4.6-5.4 / 25-45 / 2-4	AMERICAN LAGER 24 American Standard 4.1-4.8 / 5-17 / 2-4	EUROPEAN LAGER 25 Dortmund 5.1-6.7 / 25-30 / 4-6	BOCK 26 Doppelbock 6.6-7.0 / 30-37 / 12-30	AMERICAN LAGER 35 Sweet Stout 1.000-1.050 / 1.000-1.010 / 1.000-1.010	AMERICAN LAGER 36 Imperial Stout 1.000-1.050 / 1.000-1.010 / 1.000-1.010	AMERICAN LAGER 37 Bohemian Pilsner 4.1-5.7 / 25-45 / 3-5	AMERICAN LAGER 38 American Premium 4.6-5.7 / 17-27 / 3-8	AMERICAN LAGER 39 Munich Dunkel 4.8-5.4 / 16-25 / 17-23	AMERICAN LAGER 40 Traditional Bock 6.6-7.0 / 30-37 / 12-30	AMERICAN LAGER 41 Weizenbock 4.5-5.6 / 17-25 / 10-30	AMERICAN LAGER 42 Oud Bruin 4.0-6.5 / 14-20 / 13-20	AMERICAN LAGER 43 Dubbel 5.2-6.8 / 20-25 / 10-20	AMERICAN LAGER 44 American Amber Ale 4.5-5.7 / 20-40 / 11-18	AMERICAN LAGER 45 ExtraSpecial Bitter 3.7-4.8 / 30-45 / 12-14	AMERICAN LAGER 46 Scottish Export 80/- 4.0-4.9 / 15-34 / 10-19	AMERICAN LAGER 47 English Brown 3.5-6.0 / 15-23 / 15-30	AMERICAN LAGER 48 Robust Porter 5.0-6.0 / 25-40 / 20-41	AMERICAN LAGER 49 Oatmeal Stout 1.000-1.050 / 1.000-1.010 / 1.000-1.010	AMERICAN LAGER 50 Russian Imperial S. 1.000-1.050 / 1.000-1.010 / 1.000-1.010	AMERICAN LAGER 51 American Pilsner 5.0-6.0 / 20-40 / 3-6	AMERICAN LAGER 52 American Dark 4.1-5.5 / 14-20 / 10-20	AMERICAN LAGER 53 Schwarzbier 3.8-5.0 / 22-30 / 25-40	AMERICAN LAGER 54 Eisbock 6.6-7.0 / 30-37 / 12-30
--	---	---	---	--	---	---	--	---	--	--	--	--	---	---	--	--	---	---	---	---	---	--	---	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	--	---	---	--	---	--	--	--	--	---	--	--	--



escala de cor SRM

1 2 5 7 10 14 24 35 40

ESTILOS HÍBRIDOS

55 Kolsch 1.040-1.046 / 1.006-1.010 / 4.8-5.2 / 26-32 / 4-5	56 Bière de Garde 1.060-1.080 / 1.012-1.016 / 4.5-6.0 / 20-30 / 5-17	57 Oktoberfest 1.050-1.054 / 1.012-1.016 / 5.1-6.5 / 18-30 / 7-12	58 Cream Ale 1.044-1.050 / 1.007-1.010 / 4.5-6.0 / 10-25 / 9-14	59 Smoked Beer 1.050-1.080 / 1.012-1.016 / 5.0-6.0 / 20-30 / 12-17	60 English Old (Strong) Ale 1.060-1.090 / 1.015-1.020 / 6.7-8.7 / 30-40 / 13-16
61 Altbier 1.044-1.048 / 1.008-1.014 / 4.6-5.1 / 25-40 / 11-13	62 Vienna 1.048-1.056 / 1.010-1.014 / 4.6-5.0 / 20-28 / 8-14	63 Steam Bier 1.040-1.050 / 1.010-1.018 / 3.6-5.0 / 25-40 / 8-17	64 Barleywine 1.080-1.100 / 1.040-1.100 / 6.0-7.0 / 18-30 / 14-22	65 Strong Scotch Ale 1.070-1.085 / 1.016-1.028 / 6.0-8.0 / 20-40 / 10-40	



“Impresión de Calidad”

01

Se basa en tu opinión especializada como catador de café

02

Es una medida afectiva y, por lo tanto, subjetiva

03

Refleja tu preferencia personal o una preferencia del mercado conocida por ti

04

El desempeño se mide por la autoconsistencia

05

No se espera ni se desea el alineamiento con otros catadores



IMPRESIÓN DE CALIDAD

- | | | |
|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| ① EXTREMADAMENTE BAJA | ④ LIGERAMENTE BAJA | ⑦ MODERADAMENTE ALTA |
| ② MUY BAJA | ⑤ NI ALTA NI BAJA | ⑧ MUY ALTA |
| ③ MODERADAMENTE BAJA | ⑥ LIGERAMENTE ALTA | ⑨ EXTREMADAMENTE ALTA |

El 5 es un punto medio; se alienta a los catadores a usar toda la escala

Fragrancia

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

Aroma

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

Notas

Acidez

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

Notas

Dulzor

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

Notas

Sabor

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

Sabor residual

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

Notas

Sensación en boca

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

Notas

Impresión global

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

Notas



Uniformidad y Defectos

Uniformidad y
conteo de defectos

TAZAS NO UNIFORMES
TAZAS DEFECTUOSAS

CATA de defectos

DEFECTO (DE HABERLO)
 MOHOSO
 FENÓLICO
 PAPA



Evaluación Extrínseca



Comprendiendo los atributos extrínsecos



Atributos Extrínsecos

sobre el café

país de origen
nombre de la finca
certificación
tipo de proceso



Atributos Intrínsecos

dentro del café

perfil sensorial
tamaño físico
daños
defectos





SL28 Lavado de El Salvador



País: El Salvador

Departamento: Sonsonate

Ciudad más cercana: Santa Ana

Finca: Finca Las Brumas

Productor: Juan José Ernesto

“Neto” Menéndez Argüello

Variedad: SL28

Proceso: Lavado

Altitud: 1.450–1.700 m s.n.m.

Tipo de suelo: Franco arenoso

Precipitación promedio: 2.400 mm

Sombras utilizadas: Ingas, sunk, cipós y belloto

Flora y fauna: Árboles de montaña, flores silvestres, venados, ardillas, armadillos y serpientes

Sobre el productor:

Juan José Ernesto “Neto” Menéndez Argüello pertenece a la cuarta generación de caficultores de su familia. Su padre falleció en 1995. Tras finalizar sus estudios universitarios, Neto tuvo la oportunidad de comenzar a trabajar en la industria del café en J. Hill & Cía en el año 2000. Dejó la empresa cuatro años después y comenzó su segunda experiencia en el sector cafetalero en JASAL.

Ambas empresas le brindaron la oportunidad de conocer el “Grano de Oro” desde otra perspectiva, lo que le permitió aprender el arte y la pasión por la catación de café. Él afirma que estas son partes muy importantes de su vida, y que le ofrecieron la posibilidad de aplicar los conocimientos y la experiencia adquiridos a lo largo de los años.

Las Brumas está ubicada a unos 45 a 60 minutos de Santa Ana, con una superficie cultivada de 60 hectáreas de café arábica, todas situadas a altitudes que varían entre los 1.450 y 1.700 metros sobre el nivel del mar. La finca produce alrededor de 600 sacos de café por año y posee una zona de 35 hectáreas de bosque virgen a una altitud de entre 1.700 y 2.000 metros sobre el nivel del mar. La finca se encuentra en el departamento de Sonsonate, cerca de la región conocida como San Blas. Las Brumas tiene un suelo volcánico muy rico, profundo y fértil, formado por distintas erupciones volcánicas de los volcanes Ilamatepec e Izalco a lo largo de la historia.

Uno de los elementos más importantes es el microclima. La finca está cubierta de niebla durante gran parte del año, y por eso Neto decidió llamarla Finca Las Brumas. Ese increíble microclima se genera cuando el aire cálido del Océano Pacífico choca con las elevaciones del Parque Nacional Los Volcanes (que incluye los volcanes Santa Ana, Cerro Verde e Izalco). Debido a su ubicación entre estos tres volcanes famosos de El Salvador, ese microclima único reduce la cantidad de luz solar directa que los árboles de café reciben. Esto ayuda a que las plantas de café realicen una fotosíntesis mucho más lenta, lo que retrasa el proceso de maduración; por esa vez, mejora algunos atributos íntimamente relacionados con la maduración, como el aroma, dulzura, acidez y sabor.

Perfil Sensorial:

Este es un café que combina cítricos con dulzura. Al inicio evoca hielo de limón, antes de transformarse en dulces suaves con un toque de azúcar mascabado. A fruta continúa en el retrogusto con maracuyá y naranja.



**Los atributos
extrínsecos
agregan valor tanto
como los atributos
sensoriales.**

Evaluación Extrínseca



N° DE MUESTRA			
Cultivo <input type="checkbox"/> País <input type="checkbox"/> Región <input type="checkbox"/> Nombre de la finca o cooperativa <input type="checkbox"/> Nombre del (los) productor(es) <input type="checkbox"/> Especie <input type="checkbox"/> Variedad o variedades <input type="checkbox"/> Fecha/Año de cosecha <input type="checkbox"/> Otro	Notas	Procesamiento <input type="checkbox"/> Nombre(s) del beneficiador(es) <input type="checkbox"/> Beneficio húmedo/ Planta de procesamiento <input type="checkbox"/> Beneficio Seco/Trilla <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Tipo de proceso <input type="checkbox"/> Lavado <input type="checkbox"/> Natural <input type="checkbox"/> Otro	Notas
Comercio internacional <input type="checkbox"/> Especificaciones nacionales (tamaño) <input type="checkbox"/> Especificaciones nacionales (otras) <input type="checkbox"/> Número OIC <input type="checkbox"/> Otro	Notas	Certificaciones <input type="checkbox"/> 4C <input type="checkbox"/> Comercio Justo <input type="checkbox"/> Orgánico <input type="checkbox"/> Rainforest Alliance <input type="checkbox"/> Otra	Notas



Evaluación Extrínseca

01

Documenta los atributos informativos de un café

02

Basado en términos comunes utilizados en la industria

03

Se pueden añadir atributos no listados

04

Proporciona una imagen más completa de los atributos de un café



Conociendo el nuevo Sistema de Evaluación de Valor de la SCA, el CVA



Físico

Humedad, tamaño,
etc.



Descriptivo

Atributos
sensoriales.



Afectivo

Impresión de
calidad.



Extrínseco

Atributos de
información.



**Descubrimiento
de valor.**



Evaluación de Valor del Café

- Construyendo una imagen más detallada de cómo diferentes individuos atribuyen valor a diferentes cafés – e identificando a partir de ello tendencias en las preferencias del mercado.
- Un sistema de descubrimiento de valor que abre espacio para múltiples interpretaciones de lo que es “especial”, en contraste con una meta única y dogmática.
- Alineado con las prácticas modernas de la ciencia sensorial aplicadas en diversos otros sectores.



Presentamos al Programa Q Grader Renovado



El CQI y la SCA han formado una alianza para renovar el contenido del Programa Q Grader y transferir su administración.

A partir del 1° de octubre de 2025, la SCA operará un programa Q Grader renovado, basado en la CVA, y el CQI ya no estará involucrado en la operación del Q Grader.

Las clases y cursos del CQI anteriores al 30 de septiembre de 2025 se seguirán llevando a cabo. No se realizarán cursos de evaluación de calidad del CQI a partir del 1° de octubre.



Programa de 6 días



Física



Descriptiva



Afectiva



Extrínseca

Evaluación Física
Curso de 2 días

**Las demás
evaluaciones**
Curso de 4 días

A partir octubre 2025



Cómo hacerse Q GRADER Renovado o INSTRUCTOR Q Renovado

PARA ESTUDIANTES



Programa Q Renovado

Cursa el nuevo programa para obtener la licencia Q renovada. Inicia en octubre 2025.



Q Grader Renovado

Vía rápida



Q Graders*
Certificados antes del
30 sept. 2025

Completa el CVA para Catadores antes del 31 dic.



Q Grader Renovado



**Quienes Tengan el nivel profesional del SCA
Sensory Skills**

Completa el CVA para Catadores antes del 31 dic.



Q Grader Renovado

PARA INSTRUCTORES

SCA Sensory Skills
Authorised SCA Trainer
(AST)

Cursa el nuevo programa para
obtener la licencia Q renovada. Inicia
en octubre 2025.



Evolved
Q Instructor**

Vía rápida



Instructores CVA

Los instructores CVA actuales que
tomen la inducción serán
reconocidos como Instructores Q
renovados.



Instructores Q e Instructores Q
Asistentes*

Completar el CVA para Catadores
antes del 31 de diciembre.



SCA Sensory Skills
Authorised SCA Trainer
(AST)

Completar el CVA para Catadores
antes del 31 de diciembre.



**Reconocido como Evolved Q
Instructors (pero no puede enseñar
aún)

+

Inducción en línea

=

Evolved Q Instructors
(Ya puede enseñar)

*Arabica y Robusta, cuyo certificado venza en
2024 o más adelante



Código QR | Solicitud



Código QR | Cursos CVA para Catadores



Visita nuestro sitio web education.sca.coffee/q-grader



**VAMOS JUNTOS
A HACER EL CAFÉ MEJOR**



ANACAFÉ

GUATEMALA

