

CONGRESO DE LA CAFICULTURA

2022 • Edición 31





EXPECTATIVAS Y PARADIGMAS EN LAS INNOVACIONES DEL PROCESAMIENTO POSTCOSECHA DEL CAFÉ

CONGRESO DE LA CAFICULTURA
2022 – EDICIÓN 31
GUATEMALA



By
**HERNANDO
TAPASCO**



Coffee Hunter



Quando alguien innova aplica nuevas ideas, productos, conceptos, servicios y prácticas a una determinada cuestión, actividad o negocio, con la intención de ser útiles para el incremento de la productividad pero siempre respetando los valores de que cada comunidad

Papúa Nueva Guinea

<https://clicasia.com/las-ultimas-tribus-canibales-del-mundo/>



En Papúa Nueva Guinea, hay una serie de tribus caníbales como la que se encontraron una pareja de excursionistas británicos cuando decidieron adentrarse, **sin guía**, en una zona poco recomendada. Fueron atados desnudos a un árbol y les taparon los ojos para, posteriormente, golpearlos con un machete. Afortunadamente, lograron escapar.



1. Conocer el origen y entender el contexto local



Ellos no conocen su calidad por que no catan.

Les compartiré la receta de la cerveza para que la usen en la fermentación de café

INDIANA BEANS
Coffee Hunter

En búsqueda del microlote perdido

A graphic featuring a stylized illustration of Indiana Jones in a jungle setting. He is wearing his signature fedora and khaki shirt, holding a whip. The background is a vibrant red and orange, suggesting a sunset or a fire. In the foreground, there is a blue coffee cup on a saucer next to some coffee beans. The text is overlaid on the image in white and orange colors.

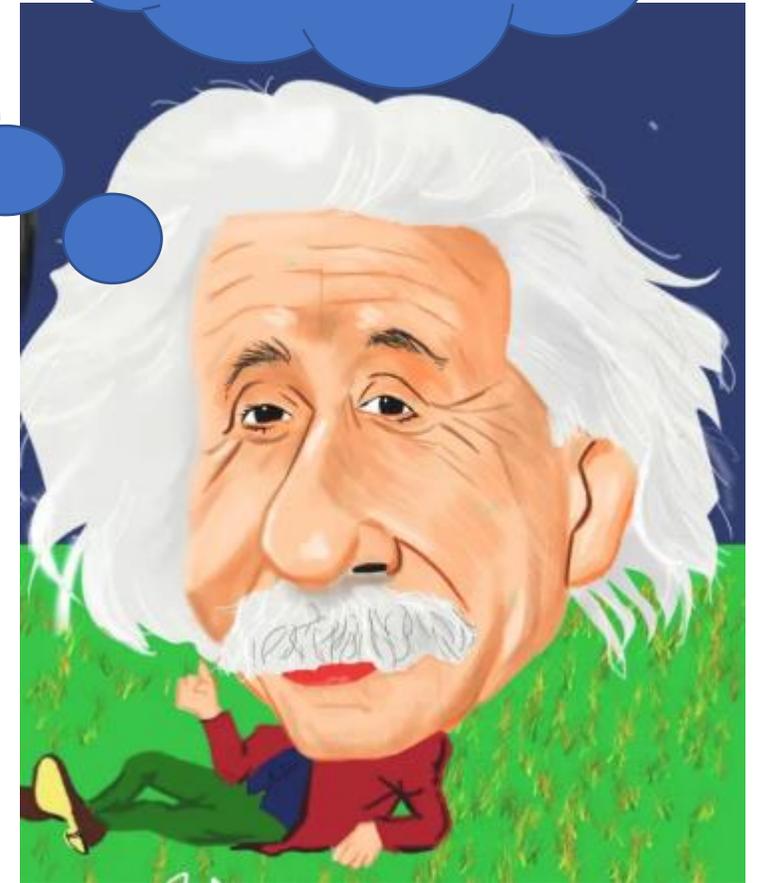
2. LA TERMINOLOGIA CIENTIFICA

La fermentación es un proceso catabólico, una degradación, una oxidación incompleta, que no requiere oxígeno, donde un microorganismo convierte azúcares en otros compuestos orgánicos

**Necesitamos
mas
“papers”**



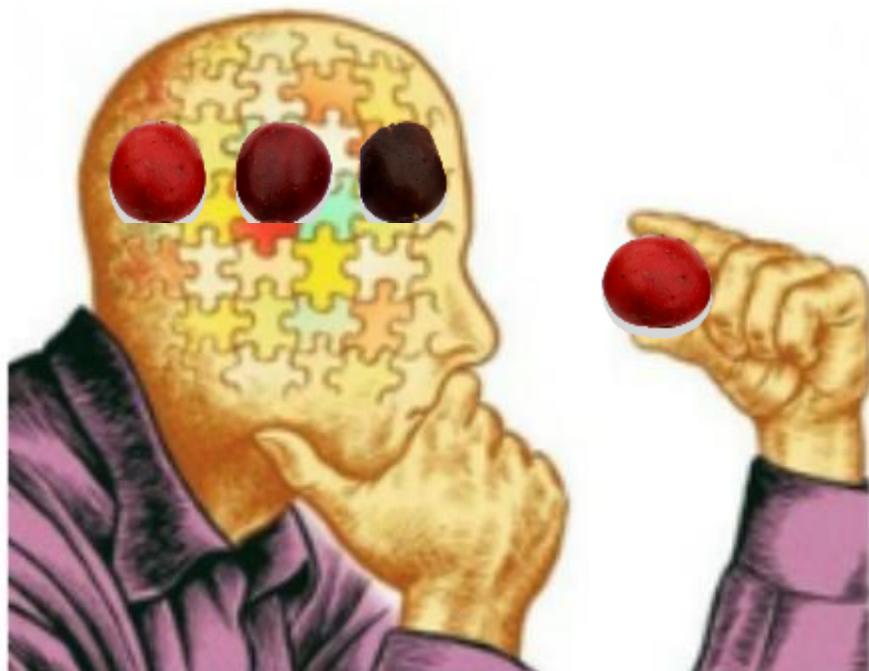
Debes saberlo
Si quieres
procesar café



CAOS



EMPEZAR DE LO SIMPLE Y POCO A POCO LLEGAR A LO MAS COMPLEJO



3. Fomentar la curiosidad y la Investigación Participativa



Textura, olor ,
apariencia ... esto lo
puedo usar como
clave para mi
fermentación



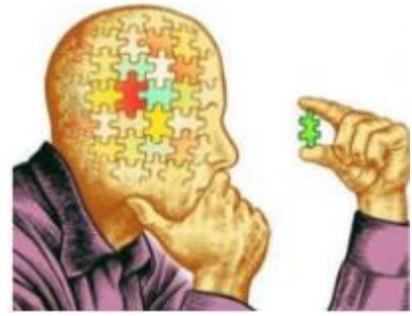
Practica

Testigo comparación

**Repetir, repetir ,
repetir y medir**

Orden

¿ A que sabe su café en cada uno de los métodos de procesamiento?



Natural

Afrutado
Cuerpo lleno



Honey

Acidez intensa
Caramelizadas



Lavado

Aroma
Suave
Consistencia



Desmucilaginado

Aroma
Suave
Frutos secos
Consistencia



Trillado en húmedo

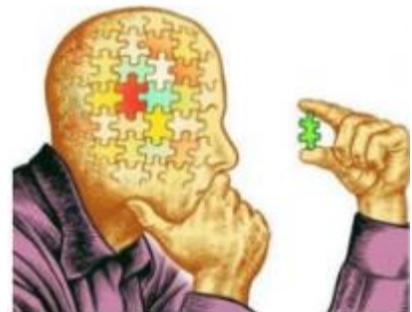
Cuerpo denso
Malta
Chocolate
Acidez intensa

4. Enfocarnos mas en los sabores que en la apariencia del café

¡Y por que no!



Procesamiento	Natural	Honey	Trillado en húmedo	Natural	Lavado
Estilo	Cerezas Directas al secado	Directo	Fermentación seca 20 horas.	Cerezas Fermentadas 8 días	Fermaestro
	Oreador	15 días secado	Secado al sol Pergamino 2 días Verde 6 días	Pasera + Oreador	Seca 17 horas



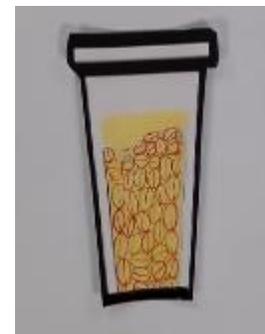
ESTILOS



**E
S
T
I
L
O
S**



FERMENTACION



SECADO



5. Escalas de maduración vs medición de grados brix

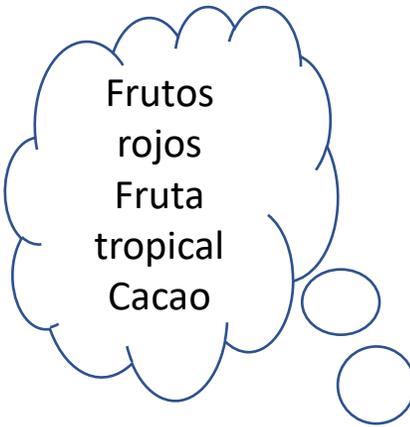


	VERDE	VERDE PINTON	PINTON MADURO	MADURO PINTON	MADURO	SOBRE MADURO	SOBRE MADURO CAREADO	SECO
Estándar	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X
Regional Plus	X	X	≤15%	✓	✓	✓	3%	X
Microlote lavado	X	X	≤5%	✓	✓	≤25%	≤5%	X
Honey	X	X	≤5%	✓	✓	✓	≤5%	X
Natural	X	X	X	≤10%	✓	≤10%	X	X

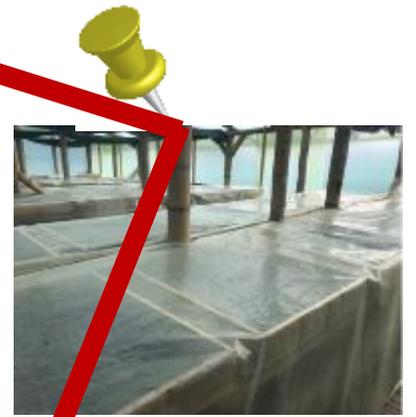
NO SOLO DE PUNTAJES VIVEN LOS CONSUMIDORES, SINO TAMBIEN DE SUS ATRIBUTOS



¿A que sabe su café si....?



86 Puntos

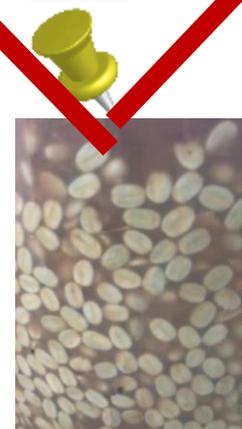


Debo cambiar las horas de fermentación y alargar el tiempo de secado



86 Puntos

Acidez Brillante
Frutos amarillos

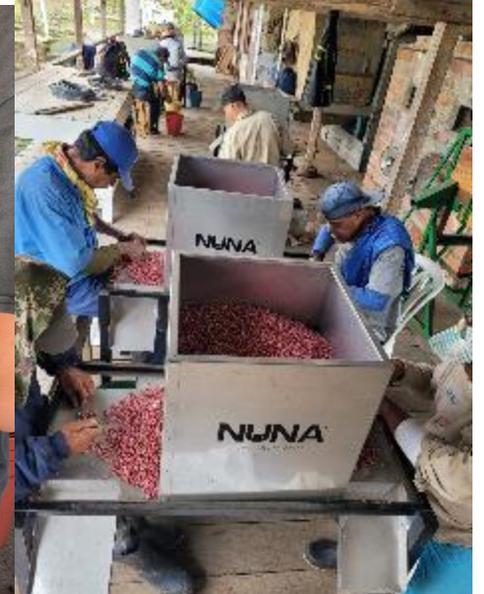


Cuerpo cremoso
 Caramelo
 Especies

86 Puntos



6. INVERTIR EN TECNOLOGIA QUE PUEDE SER SENCILLA PERO DE ALTO IMPACTO



TFS 2.200

Tanque de Fermentación Selectiva



TFS Tanque de Fermentación Selectiva

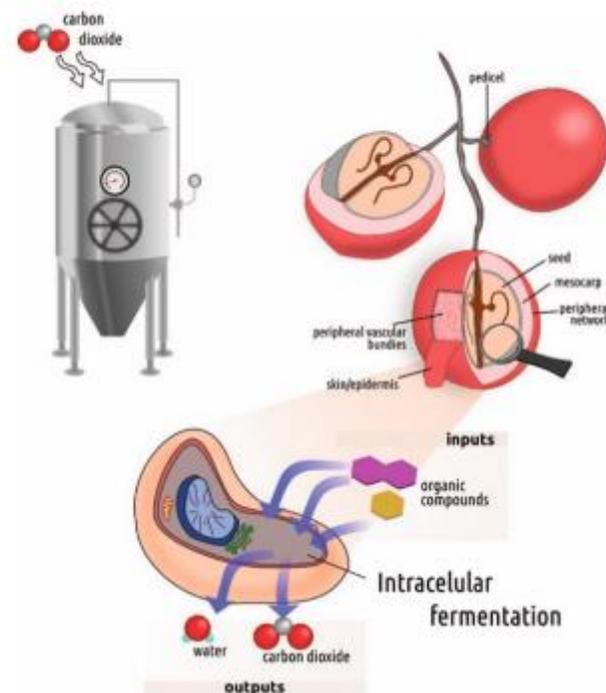
Capacidad: 1.350kg (2.200lt)

Material: PE virgen

Diámetro 1.6mt, alto 1.4mt

- Mejor control del tiempo de fermentación
- Mejor control de la temperatura
- Permite remontar (airear el mosto para reproducir las levaduras)
- Fácil carga y descarga
- Valvula desgasificadora

NUNA
CAFÉ & ESPÍRITU



BOLSA TFC

Bolsa para Transporte y Fermentación de Café en Cereza



Bolsa TFC Transporte / Fermentación

Capacidad: 50kg cereza

PEBD calibre 6 (muy grueso)

75cm x 130cm

Paquetes de 80 und

- La barrera de luz la hace ideal para transporte en cereza, fermentaciones anaeróbicas y maceración carbónica.
- Permite hacer cómodamente cuello de ganso
- Barrera de luz
- Bandas de caucho más resistentes
- Reusable
- Reciclable

NUNA
CAFÉ & ESPÍRITU

Fuente: qualities determinants in Coffee 2021



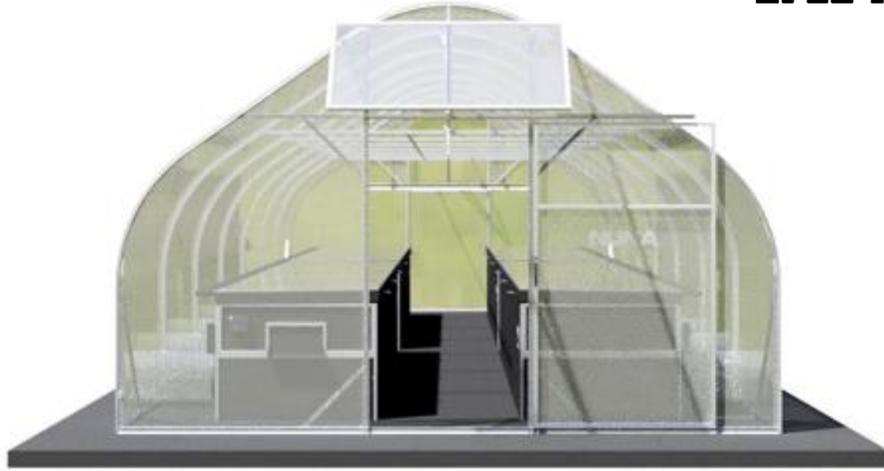


Bacterias del ácido láctico

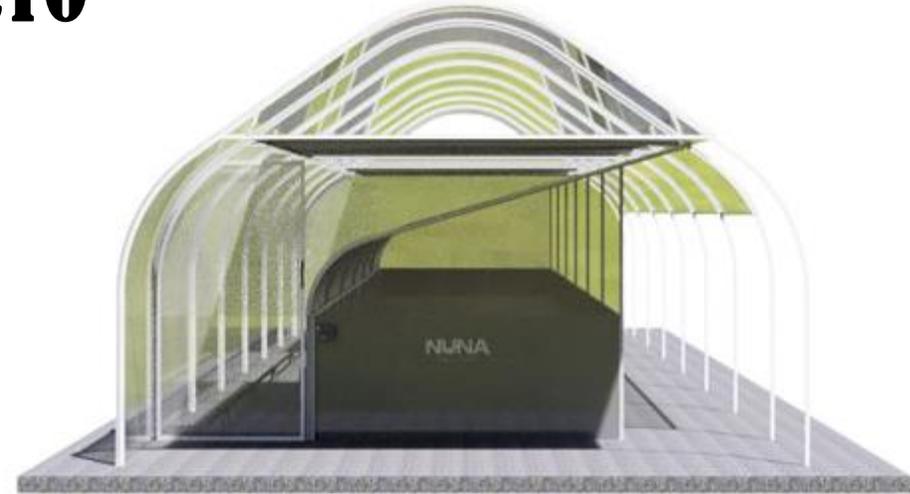
Levaduras

Aporte: Jorge Martínez
México

LA TECNOLOGIA PUEDE SER SENCILLA SIMPLE PERO DE ALTO IMPACTO



SISTEMA DE SECADO SOLAR/MECÁNICO para **CAFÉ**



SISTEMA DE SECADO SOLAR/MECÁNICO para **CÁSCARA**





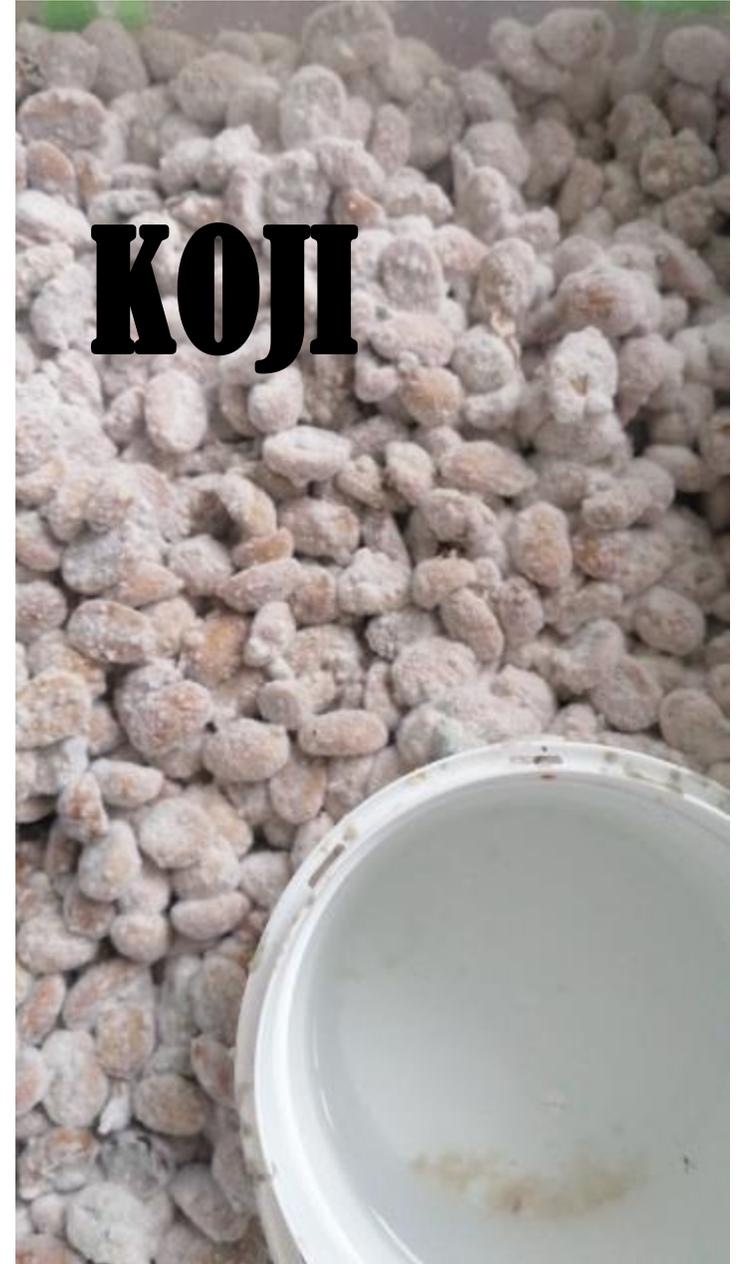
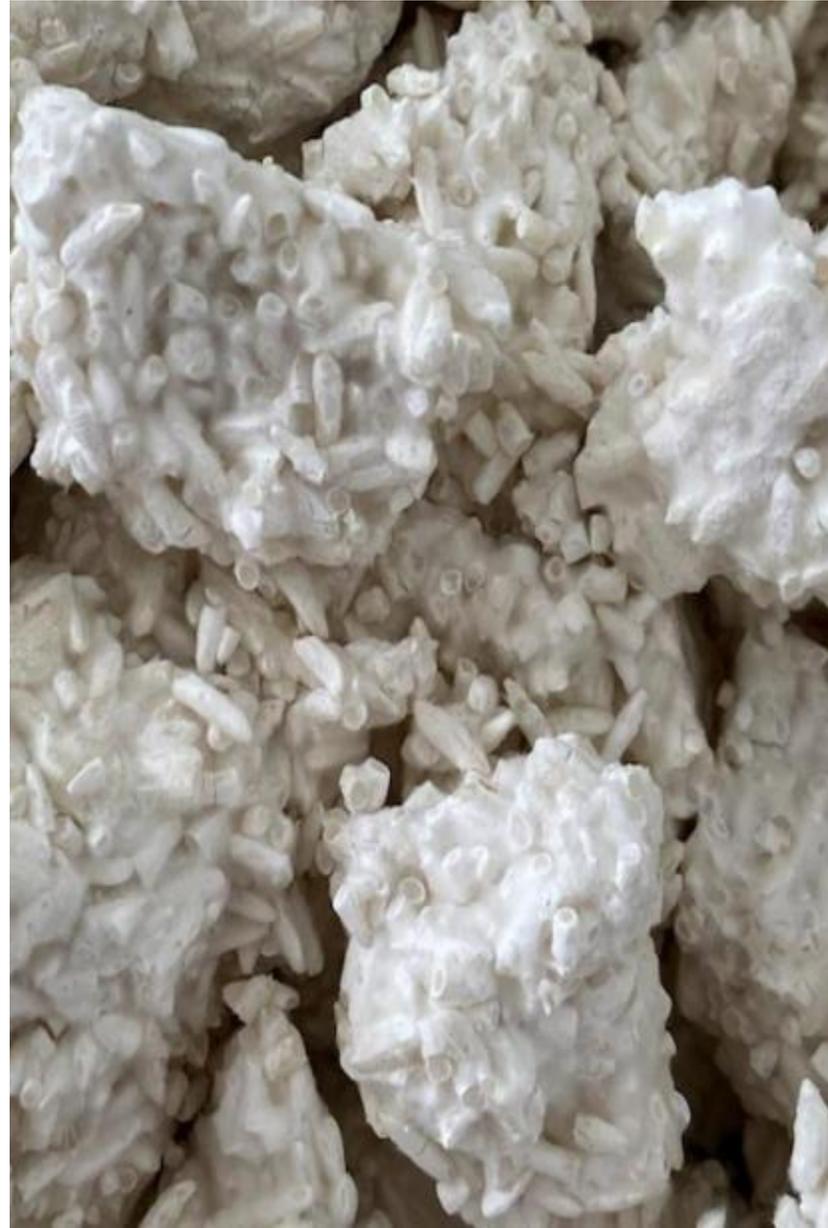


7. ABRIR LA MENTE A NUEVAS TENDENCIAS Y EXPERIENCIAS

 **CAFÉ UBA** está en Pereira. · [Seguir](#)
29 de jul. · 

¿Sabían que nuestros cafés de la línea culturing son fermentados con frutas? Junto a cultivos iniciadores microbianos y sabores naturales logramos perfiles únicos e innovadores en el café.
Pueden encontrar todo nuestro catálogo de cafés culturing en nuestra página web.
cafeuba.com.co/tienda

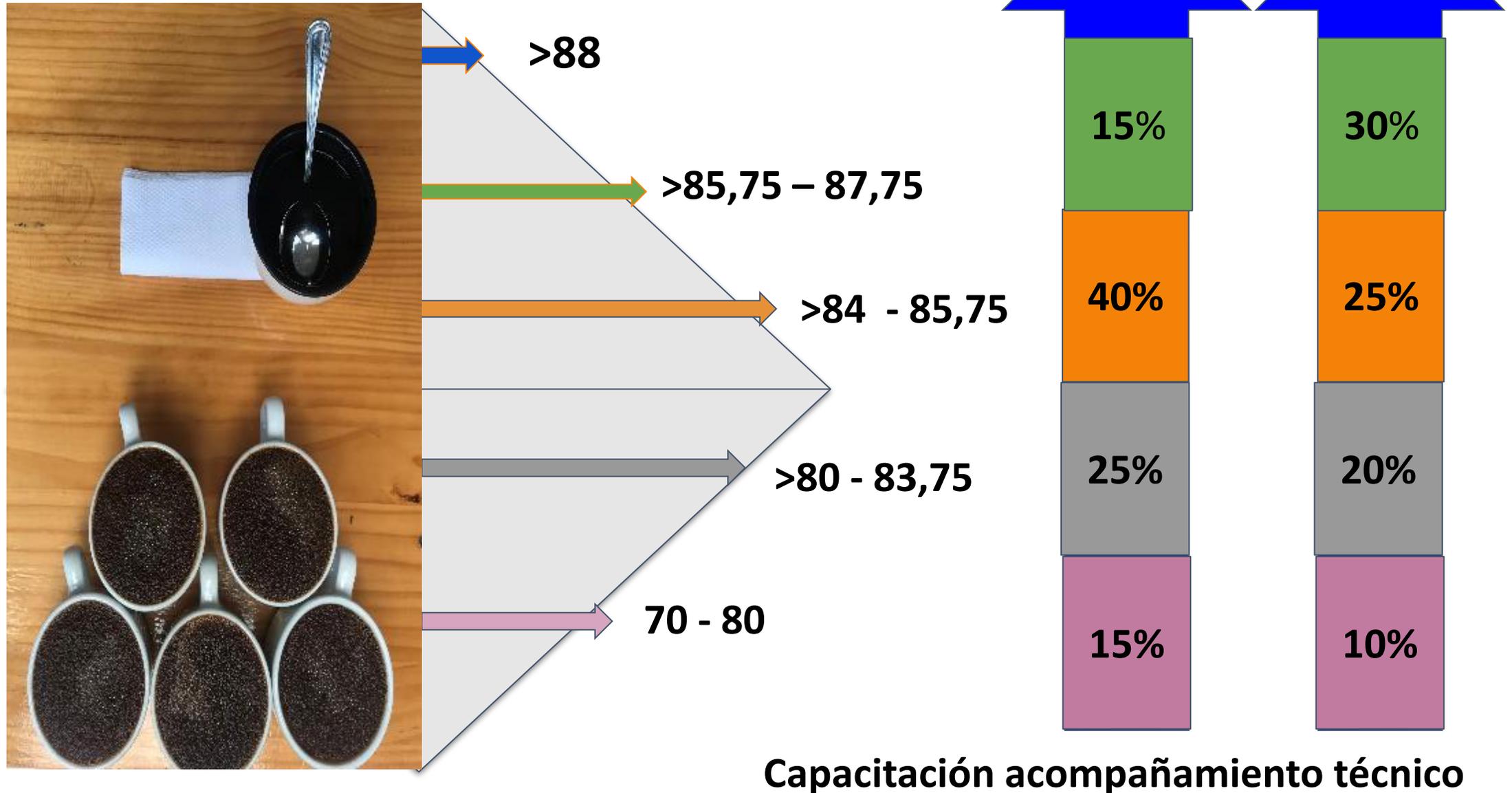




KOJI

?

8. RECORDAR QUE EL PROCESAMIENTO ES PARA TODOS LOS SEGMENTOS DE CALIDAD No solo para los microlotes



PUNTA DE LANZA



9. REFLEXIONAR SOBRE EL PODER DE LAS HISTORIAS



10. RESPETO





94
PUEBLOS
COFFEE

ORIGIN:
FINCA LAS NUBES, PEREIRA - COLOMBIA

PRODUCER: Marco Echeverri	CUP PROFILE DESIGNER: Hernando Tapasco
PROCESS: Natural	VARIETY: Geisha
PROFILE: Vanilla, citrus fruits, cacao and wine notes	ALTITUDE: 1800 - 1900 m



De la semilla a la taza - El café.
Hernando Tapasco

Seguir   

Un espacio para compartir información sobre las familias que producen el café , el cultivo y su procesamiento; también conoceremos detalles sobre la catación. En cada episodio, Hernando Tapasco nos acerca al maravilloso mundo del café de especialidad, compartiendo experiencias y entrevistando a las personas que han hecho del café su experiencia de vida, porque cada café tiene una historia por contar.

GRACIAS

www.hernandotapasco.com
hernando.café@gmail.com

3108114503