



CATAción
ANACAFÉ

SERVICIOS

2421-3700 Ext 1075 / 1077

catacion@anacafe.org



CATACIÓN
ANACAFÉ

CERTIFICACIONES Y LICENCIAS



Specialty
Coffee
Association

Nuestro laboratorio cuenta con la certificación **SCA Premier Training Campus** y la licencia **Sensory Skills, Green Coffee & Q Lab** por la **Specialty Coffee Association**.



Nuestro laboratorio ha recibido la certificación **Q Venue Professional** por el **Coffee Quality Institute**.



CATACIÓN
ANACAFÉ

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN DE MUESTRAS

CANTIDAD REQUERIDA PARA LOS DISTINTOS SERVICIOS	TIPO DE EMPAQUE
Proceso lavado (café en pergamino) 2.0 lb (900 g)	Bolsa de papel o plástica con cierre hermético.
Proceso honey (café en pergamino) 2.2 libras (1 kg)	Bolsa de papel o plástica con cierre hermético.
Proceso natural (cereza seca) 3 libras (1.36 kg)	Bolsa de papel o plástica con cierre hermético.
Café en oro 1.5 lb (680 g)	Bolsa de papel o plástica con cierre hermético.
Café tostado 1 lb (450 g)	Empaque particular
Café tostado y molido 1 lb (450 g)	Empaque particular



CATAción
ANACAFÉ

ACTIVIDAD DEL AGUA

CAFÉ EN
PERGAMINO

AFILIADOS
Q35

NO AFILIADOS
Q40

CAFÉ EN
ORO

AFILIADOS
Q30

NO AFILIADOS
Q35





CATAción
ANACAFÉ

MUESTRA PATRÓN

para validación de determinadores de humedad

Muestra de café verde de 150g empacada al vacío



AFILIADOS

Q35

NO AFILIADOS

Q40



CATAción
ANACAFÉ

PREPARACIÓN DE MUESTRAS

Especial, Europea, Americana y otras

Todas las muestras son entregadas
en empaque al vacío de 350 gramos

CAFÉ EN
PERGAMINO

AFILIADOS

Q55

NO AFILIADOS

Q65

CAFÉ
EN ORO

Q50

Q60





CATAción
ANACAFÉ

RENTA DE SALÓN

para preparación y logística de catación

INCLUYE:

- Trilla, tueste y molido de café
- Preparación de máximo 20 muestras
- Montaje sesión de catación
- Tiempo máximo: 2 horas

NO INCLUYE
CATADOR

AFILIADOS

Q1,100

NO AFILIADOS

Q1,300

INCLUYE
CATADOR

AFILIADOS

Q1,400

NO AFILIADOS

Q1,650





CATAción
ANACAFÉ

TUESTE DE MUESTRAS

- Ideal para una catación de 5 tazas con perfil SCA.
- Muestra de 110 gramos de café verde

CAFÉ EN
PERGAMINO

AFILIADOS
Q25

NO AFILIADOS
Q30

CAFÉ
EN ORO

AFILIADOS
Q20

NO AFILIADOS
Q25



CATAción
ANACAFÉ

ANÁLISIS TÉCNICO

Validación de la calidad del proceso de
beneficiado

- **Café en pergamino:** color y homogeneidad.
- **Café en oro:** descripción de color, deficiencias en color, secamiento, tamaño (visual), olor, granos defectuosos predominantes y materia extraña.
- **Café tostado:** homogeneidad, textura, coloración y presencia de quakers.
- Tipo de taza, cosecha y limpieza.
- Rendimiento bruto y porcentaje de humedad.

AFILIADOS

Q100

NO AFILIADOS

Q150



CATAción
ANACAFÉ

PERFIL DE TAZA FORMATO SCA

PANEL DE CATADORES CERTIFICADOS Q ARÁBICA GRADER

Análisis descriptivo de los atributos del café

Fragancia-aroma, sabor-posgusto, acidez, cuerpo, uniformidad,
balance, dulzura, taza limpia y apreciación general

AFILIADOS
Q200

NO AFILIADOS
Q250





CATAción
ANACAFÉ

ANÁLISIS SENSORIAL

TOSTADO Y MOLIDO

Evaluación de la percepción organoléptica del producto

- **Análisis de grano tostado:** homogeneidad, coloración, presencia de quakers y textura.
- Fragancia-aroma, sabor-posgusto, acidez, cuerpo, dulzura, amargura, frescura y tipo.
- Granulometría (aplica para café tostado y molido).

AFILIADOS

Q200

NO AFILIADOS

Q250



CATACIÓN
ANACAFÉ

PERFIL DE TAZA ROBUSTAS

CON FORMATO CQI PARA ROBUSTAS FINOS

Fragancia-aroma, sabor-posgusto, acidez, cuerpo, uniformidad, balance, dulzura, taza limpia y apreciación general

ANÁLISIS
TÉCNICO

AFILIADOS

Q100

NO AFILIADOS

Q150

PERFIL
DE TAZA

AFILIADOS

Q200

NO AFILIADOS

Q250

ANÁLISIS
TÉCNICO Y
PERFIL DE TAZA

AFILIADOS

Q200

NO AFILIADOS

Q250



CATACIÓN
ANACAFÉ

CONTROL DE CALIDAD

ANÁLISIS TÉCNICO + PERFIL DE TAZA

Servicio disponible para cafés Arábicos y Robustas.

AFILIADOS

Q200

NO AFILIADOS

Q250





CATACIÓN
ANACAFÉ

2421-3700 Ext 1075 / 1077
catacion@anacafe.org