Monitoreo de Calidad

Cosecha 2021 / 2022

CEDICAFÉ Y SOSTENIBILIDAD











La Asociación Nacional del Café –Anacaféle invita al seminario web

Control de calidad en poscosecha y catación

Impartido por:



Oscar Macz Noriega Q Processing en café Investigador poscosecha Cedicafé | Anacafé

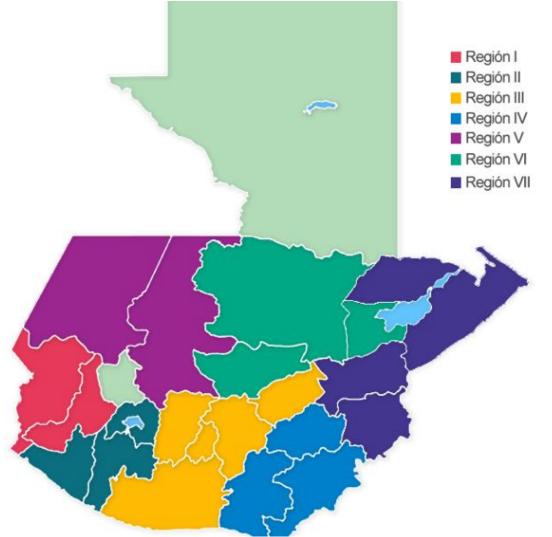


Brayan Cifuentes Catador Q Grader Especialista de Catación Anacafé





Anacafé cuenta con 7 oficinas administrativas ubicadas en todo el país

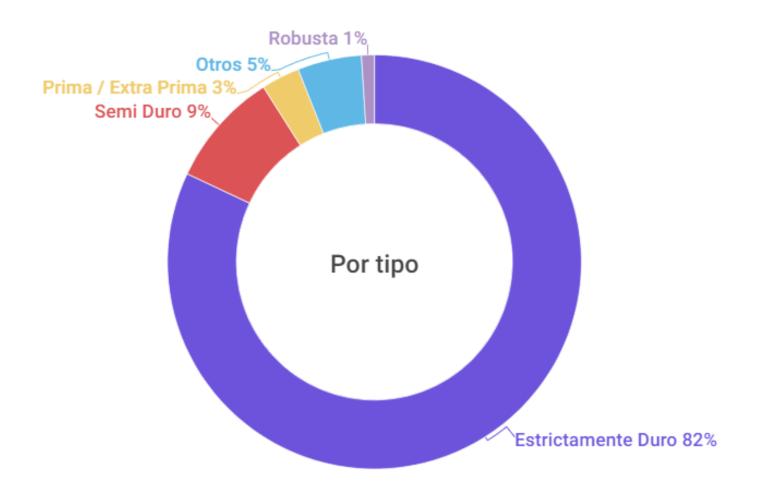






Exportación de Café de Guatemala

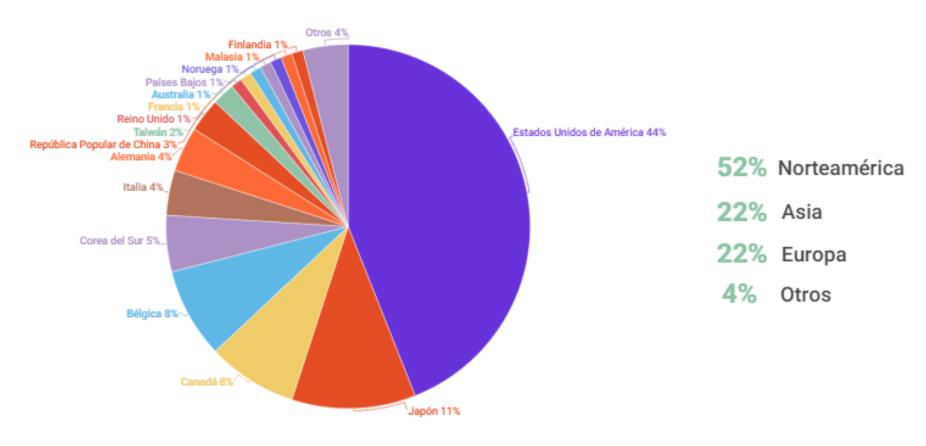
Cosecha 2021-2022





Exportación de Café de Guatemala

Cosecha 2021-2022



Fuente: Departamento de Comercialización de Anacafé





Qué factores inciden en la calidad del Café?

Condiciones Agroclimáticas



Prácticas Agronómicas











Perfil de Taza



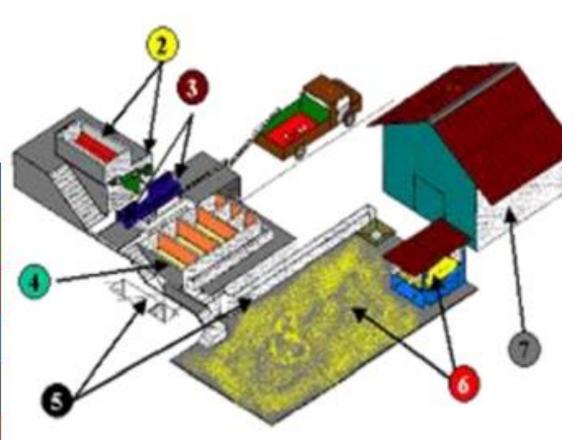




Etapas de Beneficiado (proceso vía Húmedad)



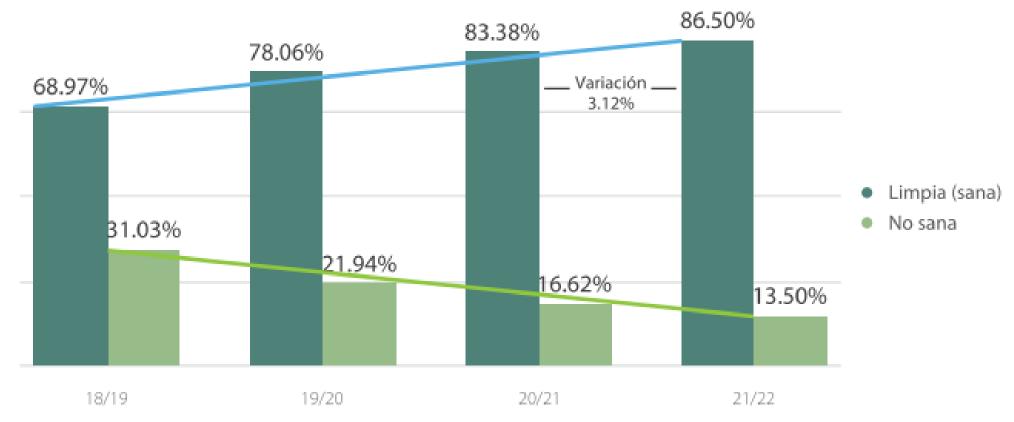
1	Corte
2	Recibo
3	Despulpado
4	Fermentación
5	Lavado
6	Secado
7	Almacenamiento







Comparación nacional de la calidad de cosecha 2018-2022

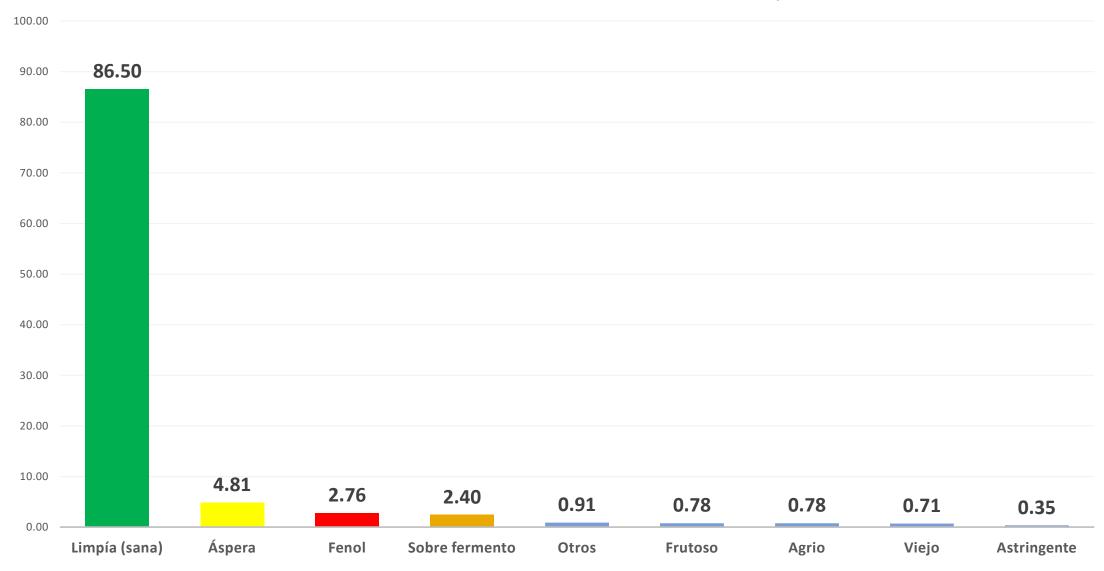


Fuente: Monitoreo de calidad de taza Anacafé cosecha 2021-2022





Defectos en monitoreo de calidad 2021/2022

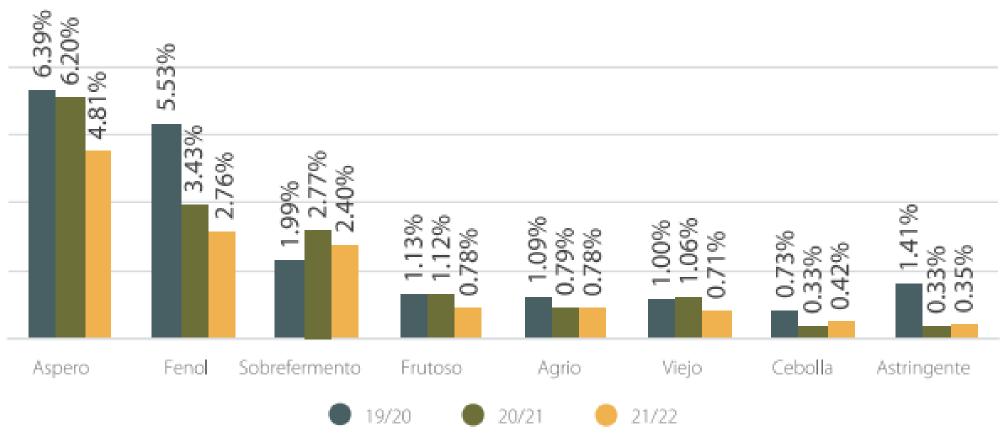






Comparativo de calidad

Defectos en taza 1







Monitoreo de calidad 2021/2022







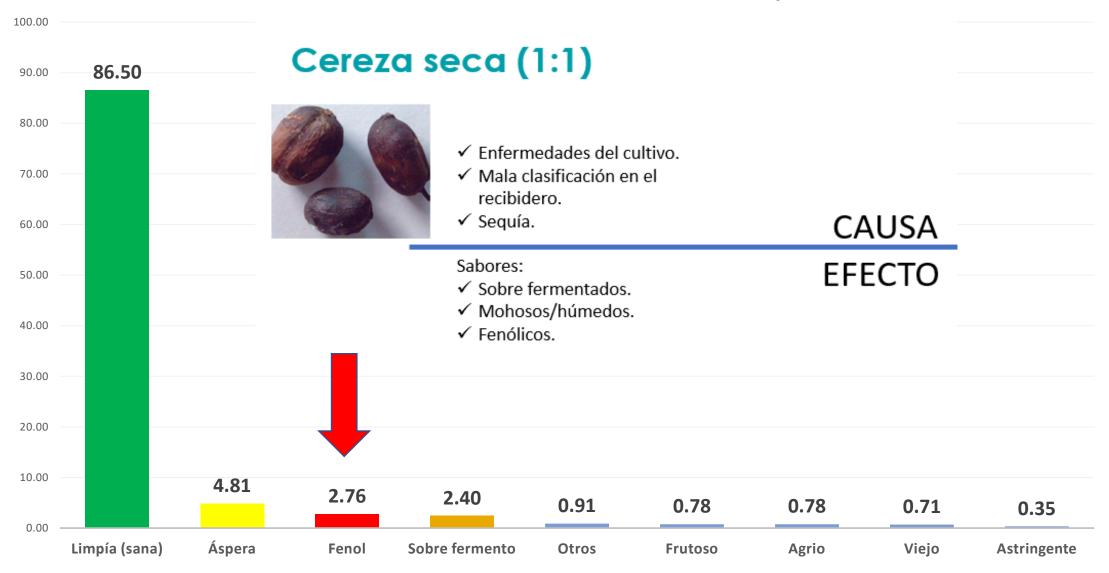








Defectos en monitoreo de calidad 2021/2022

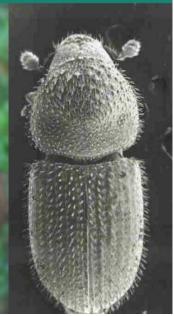


























Daño grave (5:1) y ligero por broca (10:1)



- Por no hacer practicas culturales.
- Falta de muestreos.
- Por no hacer control etológico y biológico.

CAUSA





- ✓ Riesgo de ocra toxina.
- ✓ Perdida del rendimiento.
- ✓ Dañan la apariencia del grano verde.
- ✓ Sabores:
 - ✓ Rancios.
 - ✓ Terrosos/mohosos.
 - ✓ Agrios.
 - ✓ Mohosos/húmedos.





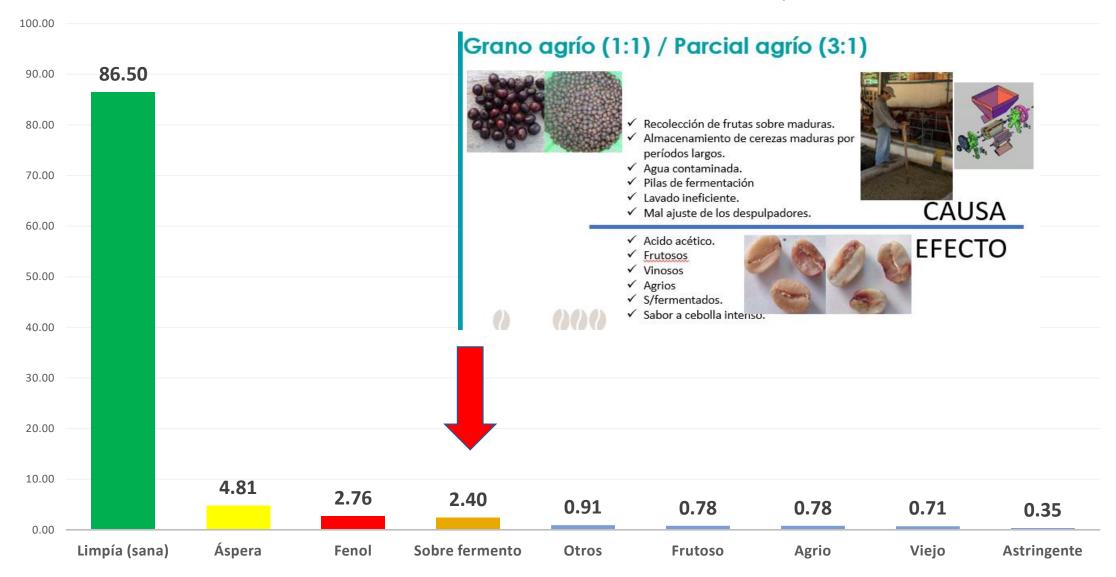








Defectos en monitoreo de calidad 2021/2022

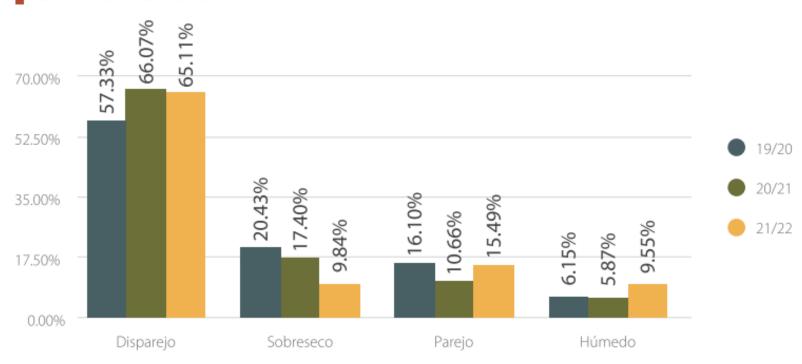


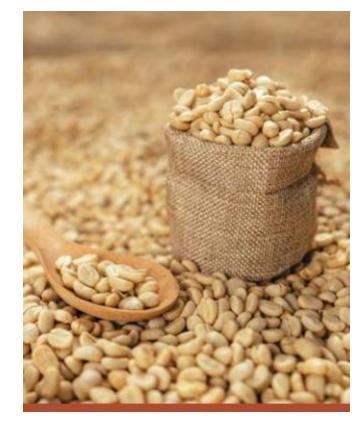




Comparación gráfica entre cosechas

Calidad del secamiento









Calibración de los determinadores de humedad por capacitancia.

Muestra patrón

En los últimos años las muestras patrón de café verde se han convertido en una necesidad para la calibración y ajuste de los medidores de porcentaje de humedad en finca o laboratorios de control de calidad.

Las muestras patrón se obtienen luego de correr procedimientos estandarizados con soporte de la norma ISO 6673:2003 Green coffee -- Determination of loss in mass at 105 degrees.















CRITERIOS DE ACEPTACIÓN DE MUESTRAS

CANTIDAD REQUERIDA PARA LOS DISTINTOS SERVICIOS	TIPO DE EMPAQUE
Proceso lavado (café en pergamino)	Bolsa de papel o plástica
2.0 lb (900 g)	con cierre hermético.
Proceso honey (café en pergamino)	Bolsa de papel o plástica
3.5 lb (1.6 kg)	con cierre hermético.
Proceso natural (cereza seca)	Bolsa de papel o plástica
4.5 lb (2.0 kg)	con cierre hermético.
Café en oro	Bolsa de papel o plástica
1.5 lb (680 g)	con cierre hermético.
Café tostado 1 lb (450 g)	Empaque particular
Café tostado y molido 1 lb (450 g)	Empaque particular

^{*} Estos criterios aplican para todos los servicios.

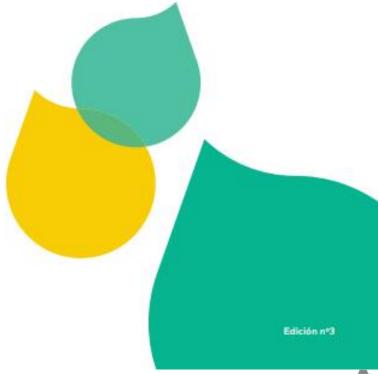






Un manual de la Specialty Coffee Association

El café Arábica lavado Guía de defectos del café verde







Gracias por su atención















f Funcafé



(a) @funcafe_gt

