



Proyecto: CATACIÓN SERRANA Planta Fénix S.A.S

CATACIÓN SERRANA El Centro de Catación, con un laboratorio especializado para café que investiga, capacita e innova alrededor de la taza de café para de esta forma fomentar una cultura creciente de cafés especiales. Nuestra misión es crear experiencias a partir de la diversidad de perfiles de los deliciosos cafés colombianos y en especial de la Sierra Nevada de Santa Marta.

1. ¿Qué necesidad/oportunidad buscamos responder?

La trazabilidad y monitoreo de cada una de las variables que interviene en el proceso de transformar el café de materia prima a producto terminado, tostado y molido; se ha convertido en la necesidad más apremiante para el sector agroindustrial y específicamente para las microempresas torrefactoras que desean generar mayor valor agregado.

Esta trazabilidad es cada vez más un requerimiento para los procesos de inspección como los de la autoridad de alimentos INVIMA y de certificaciones de proceso como los que realiza la Federación Nacional de Cafetero-CAFECERT para la verificación del origen del café. (certificación denominación de Origen DO y Sierra Nevada)

La mayoría de las empresas torrefactoras realizan todo el proceso de manera manual, desde el momento que ingresa el café a la empresa, registrando toda la información y variables que intervienen en su transformación, hasta llegar al producto terminado.

El café como producto terminado, debe pasar por varias etapas que van desde la recolección del grano hasta la molienda de este, entre otros. En esas fases existen varios controles y tomas de información que garantizan la calidad del producto, así como su paso por un laboratorio de calidad y en el mejor de los casos, realizar pruebas de Catación. El proceso de torrefacción y tostión del café define varias características como el sabor, el aroma, entre otros. Por esta razón es de gran importancia ejercer un excelente control sobre las variables que influyen en dicho proceso.

Por lo anterior, planta fénix S.A.S requiere un laboratorio de análisis de calidad que permita ser el paso inicial en la trazabilidad de la calidad de los lotes de café especial procesado.



2. ¿Por qué esta necesidad/oportunidad es importante? ¿Cuáles son los datos que respaldan esta afirmación?

En un mundo cada vez más competitivo como el mercado del café, donde se impone la calidad de la bebida, aún más si es colombiano. Pero esta calidad está dada por parámetros internacionales establecidos por asociaciones y organizaciones internacionales, entre los que se encuentran: International Coffee Organization (ICO), National Coffee Association (NCA), Green Coffee Association (GCA), Specialty Coffee Association of America (SCAA) y Specialty Coffee Association of Europe (SCAE).

Estas organizaciones permiten una evaluación sensorial del café con una metodología y parametrización con valores cualitativos y cuantitativos, de tal forma que se pueda calificar la calidad del café y su clasificación, sobre todo los cafés especiales.

Tanto los productores de café especial como las plantas de proceso y las empresas comercializadoras requieren establecer con certeza la calidad del producto, afortunadamente la industria cafetera colombiana bonifica o paga un sobre precio por la calidad del café. La Sierra Nevada de Santa Marta, produce aproximadamente 50.000.000 de kilos café pergamino seco, de los cuales un 70% se exporta como café especial (bajo Certificaciones sociales, ambientales y de producción limpia -orgánicos), pero como materia prima para las tostadoras de los países de destino. Para el Magdalena se estima una producción de 18.000.000 kilos de café pergamino seco.

Sin embargo, en la última década, la importancia del puntaje en taza establecido por la SCAA ha sido un parámetro fundamental en la negociación y comercialización de café, ya que los clientes desean café con puntajes sobre 80 para los lotes de café especial, siendo hoy una necesidad este tipo de parámetro para los exportadores de café verde o de materia prima.

La industria torrefactora colombiana no se ha quedado atrás y hoy se exporta más de un 1% del café como café tostado y molido, por lo cual es indispensable para esta industria contar con sus propios laboratorios de calidad Certificados para determinar los perfiles de taza a nivel SCAA.



Por lo anterior, planta fénix S.A.S requiere un laboratorio de análisis de calidad que permita ser el paso inicial en la trazabilidad de la calidad de los lotes de café procesado.

3. ¿Qué nos imaginamos como solución?

Se requiere un laboratorio de análisis de calidad que permita ser el paso inicial en la trazabilidad de la calidad de los lotes de café especial procesado.

La creación de diversos laboratorios de calidad del café en cada planta torrefactora en nuestro departamento es fundamental en la carrera hacia un posicionamiento por calidad, puesto que el perfil en taza es una identificación de particularidades gustativas en donde se califican las características básicas como el aroma, el sabor, sabor residual, la acidez, el dulzor, el balance y el cuerpo.

Conocedores del buen café, identifican las cualidades aromáticas desde la fragancia (café tostado molido no preparado), hasta la constitución aromática de la bebida ya preparada. Lo innovador es la formación en Catación que debe recibir el personal vinculado al laboratorio y la certificación internacional que un laboratorio debe tener. Para esto se requiere de formación en El Sistema Q.

Un programa reconocido internacionalmente para calificar la calidad en taza de SCAA. Formar este capital humano es fundamental para exportar café de alta calidad procesado (Trillado, tostado y molido) en origen y que las tostadoras avancen con la venta del producto terminado a las exportadoras de café especial.

Un laboratorio de calidad afianza la cultura de la calidad para lograr consistencia en la producción de café de alta calidad de manera sostenible y en el mediano y largo plazo para los clientes de este segmento de mercado.



Naturales en una mesa de Catación.

Crédito: Trabocca Tomado de: <https://perfectdailygrind.com/>

4. Consideraciones o atributos que sean fundamentales en una solución a esta necesidad/ oportunidad

Integrar todas las variables cuantitativas y cualitativas de la cadena de valor y abastecimiento presentadas en las etapas de transformación, expone un problema combinatorio. La sistematización y caracterización de dichas variables logra determinar e identificar los perfiles de las tazas y de las fincas, entre otros. Un laboratorio de calidad de Catación Serrana que permitirá estimar la calidad de cada uno de los lotes que se procesen en Planta Fénix S.A.S.

En la actualidad, para contar con esta información se debe enviar muestras a la ciudad de Bogotá (Laboratorio de la Oficina de Calidad de Café – Almacafé), o a Chinchiná caldas (Laboratorio de Análisis Instrumental de Buencafé), y contratar los servicios de laboratorio. Lo que implica que solo un 5% de los clientes de la planta (en proceso de certificación Denominación de Origen) tiene la capacidad de asumir estos costos, por ejemplo, una perfilación de taza y en promedio cuesta \$180.000 más envío de las muestras, para certificar que es café especial.



La innovación de este proyecto es prestarle un servicio no solo de trillado, tostado y molido del café al cliente sino de ofrecerle la información de su producto a través de una ficha técnica del producto con una medición cuantitativa del perfil de taza del café entregado y procesado por la empresa, como resultado de la implementación procesos de sistematización y caracterización de Catación y perfilación, siendo un protocolo muy importante para este cliente ya que le permitirá contar con la certificación de calidad y posicionar su marca.

Este será un elemento diferencial en el mercado de los cafés especiales. Mediante este proyecto, se impulsará la cadena de valor de los mismos en el Magdalena, además, se podrán adoptar estándares de calidad más exigentes que permita un mayor índice de competitividad frente a los cafés de otras regiones del país y de otros cafés suaves del mundo.

Este proyecto está completamente alineado a la Apuesta Transversal: Fortalecimiento institucional para la CTel, a la línea programática 1: Fortalecimiento de capacidades en estructuras de proyectos en CTel del departamento, con el objetivo de generar capacidades y fortalecimiento de la masa crítica en la formulación y estructuración de proyectos estratégicos en CTel.

Para la perfilación se realizan dos etapas básicas a cada muestra: el análisis físico y el análisis sensorial.





5. Atributos que no son necesarios en una solución a estancamiento/oportunidad

No son necesarios aspectos o metodologías que se utilizan desde la Federación Nacional de Cafeteros como el Factor de calidad, puesto que la remuneración de los clientes será por los atributos de taza y no por el tamaño y perfecciones del grano de café.

“Las Cooperativas de Caficultores compran diariamente el café con el precio interno de referencia para café pergamino seco. Por carga de 125 KG, pagan una bonificación por la calidad del café bajo el factor de rendimiento y por los programas de cafés especiales a los que el productor puede acceder. El café recibe sobreprecio según las condiciones de calidad para el café pergamino establecidas para cada programa.

El factor de rendimiento es la cantidad de café pergamino seco (CPS) que se necesita para obtener un saco de 70 kilos de café excelso y se determina al momento de realizar el análisis físico del café que se va a vender.

Dadas las condiciones de calidad del café a nivel país, el promedio del factor de rendimiento es de 94 es decir, que se necesitan 94 kilos de café pergamino seco para obtener 70 kilos de excelso:

Un buen factor de rendimiento se obtiene desde el cultivo. El cuidado y seguimiento que se realiza desde la recolección; beneficio y secado, determina el factor con el cual el productor recibe un sobre precio por el grano, al momento de venderlo en la Cooperativa de Caficultores”¹.

Lo anterior obedece a la metodología desarrollada por la Federación Nacional de cafeteros para la compra de café donde el énfasis de la calidad está dada por la característica física del grano.

Si bien esta metodología no se anula totalmente, si evoluciona con Catación serrana al utilizarse parámetros sensoriales como la Catación para evaluar la calidad del café bajo parámetros internacionales como los de la SCAA.

¹ <https://federaciondecafeteros.org/wp/servicios-al-caficultor/aprenda-a-vender-su-cafe/>