



Ejercicio 2. Especificaciones técnicas del café de buena calidad.

De acuerdo con las tablas anteriores, respondo las siguientes preguntas:

1) ¿Cuál es el contenido de humedad admisible para el café pergamino seco y el café almendra?

2) ¿Cuáles son las desviaciones de humedad que afectan la calidad del café pergamino seco y del café almendra?

3) ¿Cuáles son las desviaciones de olor que afectan la calidad del café pergamino seco y del café almendra?

4) ¿Cuáles son los defectos no admisibles para el café pergamino seco?

5) ¿Cuáles son los riesgos biológicos para el café pergamino seco?

6) ¿Cuáles son los riesgos químicos para el café pergamino seco?

Comparto esta experiencia con mis amigos y vecinos.

El café producido en Colombia es reconocido en todo el mundo como un producto de alta calidad con el sabor y aroma que lo hace ser uno de los más apetecidos por los clientes en Norte América, Europa y Asia, entre otros.

En la siguiente tabla se describen las características organolépticas (de gusto) del café de Colombia valorada por expertos nacionales y del exterior.

Tabla 5. Características organolépticas de cinco genotipos de café evaluados por cuatro paneles internacionales.

Genotipo	Características	Paneles			
		USA	Canadá	Inglaterra	Colombia
Colombia Rojo	Acidez	Verdosa	Medio		Mediana alta
	Cuerpo	Alto	Medio	Completo	Medio
	Aroma				Aromático
	Otro			Buena calidad - Café arábigo lavado	Sabor balanceado
Colombia Amarillo	Acidez	Verdosa	Baja		Mediana alta
	Cuerpo	Alto			Alto
	Aroma				Aromático
	Otro			Buena calidad - Café arábigo lavado	Sabor balanceado
Caturra	Acidez	Equilibrada- delicada	Mediana alta	Algo verdosa	Muy alta
	Cuerpo	Medio	Medio		Alto
	Aroma				Frutal
	Otro		Sabor dulzón	Buena calidad - Café arábigo lavado	Sabor cítrico

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL CAFÉ EN LA FINCA

Genotipo	Características	Paneles			
		USA	Canadá	Inglaterra	Colombia
Borbón	Acidez	Equilibrada- delicada	Baja	Satisfactoria	Mediana alta
	Cuerpo	Medio		Carente	Alto
	Aroma				Herbal
	Otro		Tostión pobre	Algo de dureza - borderline (café limpio, sin defectos, pero sin ser óptimo)	Sabor cítrico
Típica	Acidez	Verdosa	Mediana		Mediana alta
	Cuerpo	Alto	Medio		Alto
	Aroma				Aromático
	Otro		Sabor típico - estandar	Buena calidad - Café arábigo lavado	Acidez agresiva

Fuente: Avance Técnico Cenicafé n.º 303