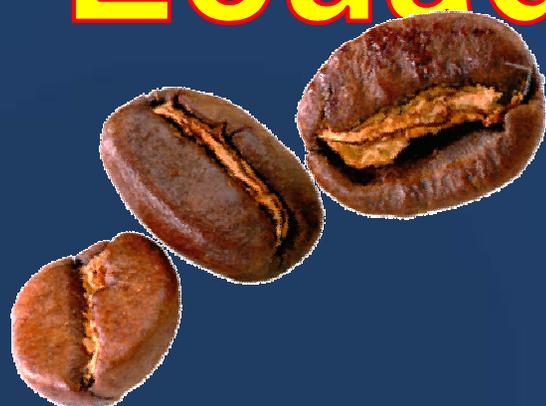


II Congreso Internacional de  
INVESTIGACIÓN AGROPECUARIA y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL



12 al 14 FEB 2020

# Cafés especiales y perspectivas en el Ecuador



Quevedo - ECUADOR



# Cafés especiales y perspectivas en el Ecuador

## Autor:

Luis Alberto Duicela Guambi

Mg. Sc.

Escuela Superior Politécnica  
Agropecuaria de Manabí

[luis.duicela@espam.edu.ec](mailto:luis.duicela@espam.edu.ec)



## Cafés especiales y perspectivas en el Ecuador

### Objetivos:

- **Valorar los 10 cafés arábigos con mas altos puntajes sensoriales/año durante 13 concursos Taza Dorada Arábigo del Ecuador: 2007-2019.**
- **Identificar las potencialidades de los cafés especiales en el mercado de los cafés diferenciados**



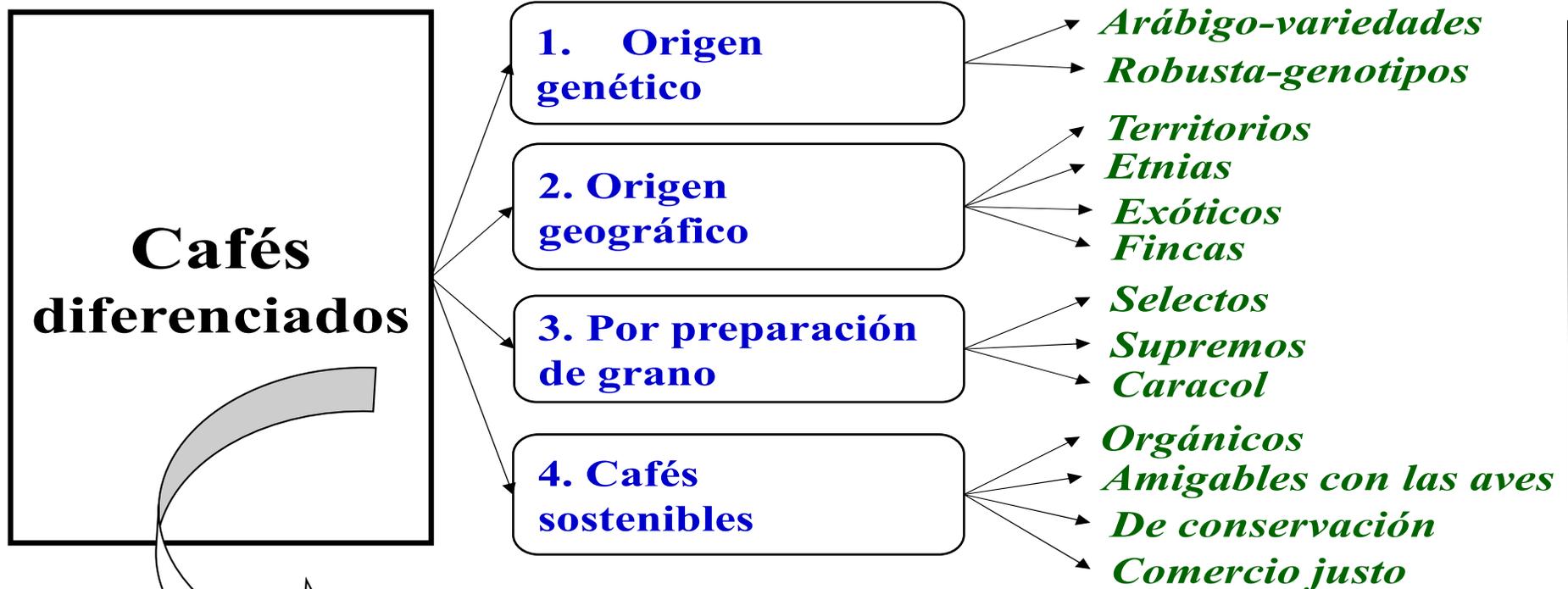
## Cafés especiales y perspectivas en el Ecuador

### Introducción

- La caficultura se desarrolla en 23 de las 24 provincias del Ecuador, en una amplia diversidad de suelos y climas, fundamentalmente en sistemas agroforestales
- Se reconoce que el país no puede competir en volúmenes de producción con los otros países de Latinoamérica pero tiene posibilidades de crecer en el mercado de cafés diferenciados
- Un café especial debe tener una calificación sensorial  $\geq 80$  puntos según la norma SCAA.
- En esta perspectiva, la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFÉ), desarrolla desde el 2007 el concurso Taza Dorada Café arábigo y desde el 2016 Taza dorada Robusta



# Cafés especiales y perspectivas en el Ecuador



**Cafés Especiales**

Calidad Súper Premium Especial	95-100
Calidad Extraordinaria	90-94
Excelente	85-89
Muy buena	80-84



## Cafés especiales y perspectivas en el Ecuador

### **Materiales y métodos**

- Los 13 eventos de competitividad de los cafés arábigos ecuatorianos, del 2007 al 2018, fueron organizados por la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFÉ)
- En el estudio se consideran los 10 primeros lugares (“top ten”) de cada una de las trece ediciones de los Concursos “Taza Dorada” Café arábigo
- Los cafés arábigos de los concursos fueron valorados por catadores acreditados por el CQI, con la normativa SCAA, a dos niveles:
  - Por un panel de catación nacional que preseleccionan las muestras
  - Por un panel de catadores internacionales que selecciona los 10 mejores cafés “top ten”



## Cafés especiales y perspectivas en el Ecuador

<b>Atributos</b>	<b>Descripción</b>
<b>Fragancia /aroma</b>	Valoración olfativa del café molido sin adición de agua (fragancia) e impresión olfativa luego de añadir agua caliente a 93°C sobre el café molido (aroma) .
<b>Sabor</b>	Compleja combinación de atributos gustativos
<b>Sabor residual</b>	Sensación en el paladar luego de degustar la bebida.
<b>Acidez</b>	Percepción gustativa causada por la sensación de las soluciones diluidas de ácidos cítrico, tartárico u otros.
<b>Cuerpo</b>	Valoración del contenido de sólidos solubles presentes en la infusión, persistentes en la boca.
<b>Uniformidad</b>	Consistencia en el gusto entre una taza y otra. La inconsistencia no es deseable



## Cafés especiales y perspectivas en el Ecuador

<b>.....Atributos</b>	<b>Descripción</b>
<b>Balance</b>	Equilibrio en la taza por la interacción y complementariedad entre sabor, sabor residual, acidez y cuerpo.
<b>Limpidez</b>	Ausencia de contaminación con olores o sabores extraños
<b>Dulzor</b>	Sensación del sabor dulce por la presencia de ciertos carbohidratos como fructosa.
<b>Puntaje del catador</b>	Calificación directa que otorga el evaluador, según su particular criterio sensorial
<b>Evaluación sensorial</b>	Suma de las calificaciones de los 10 atributos sensoriales. Puntaje sensorial sobre 100 puntos SCAA



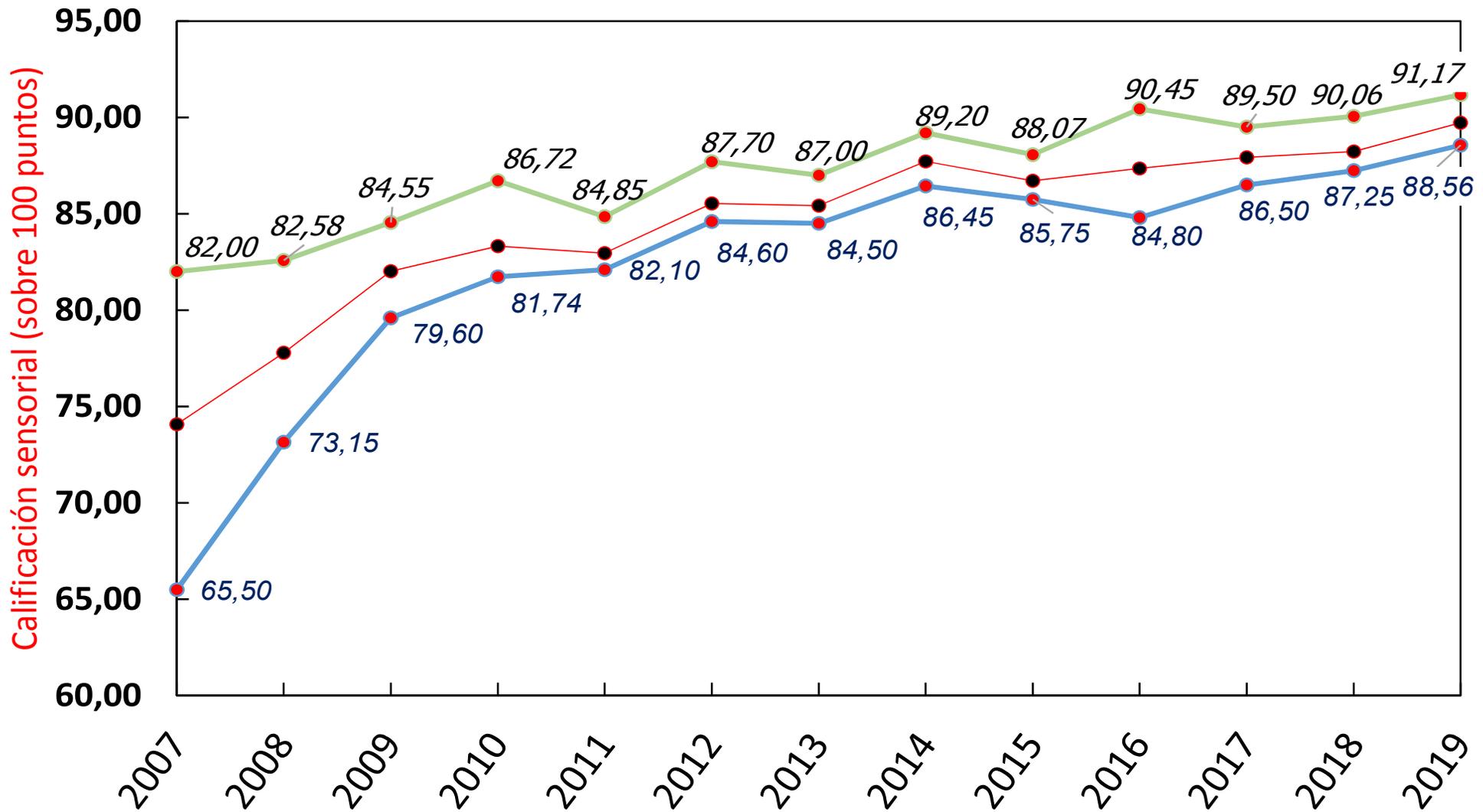
# Cafés especiales y perspectivas en el Ecuador

## Discusión y Resultados

Quevedo - ECUADOR

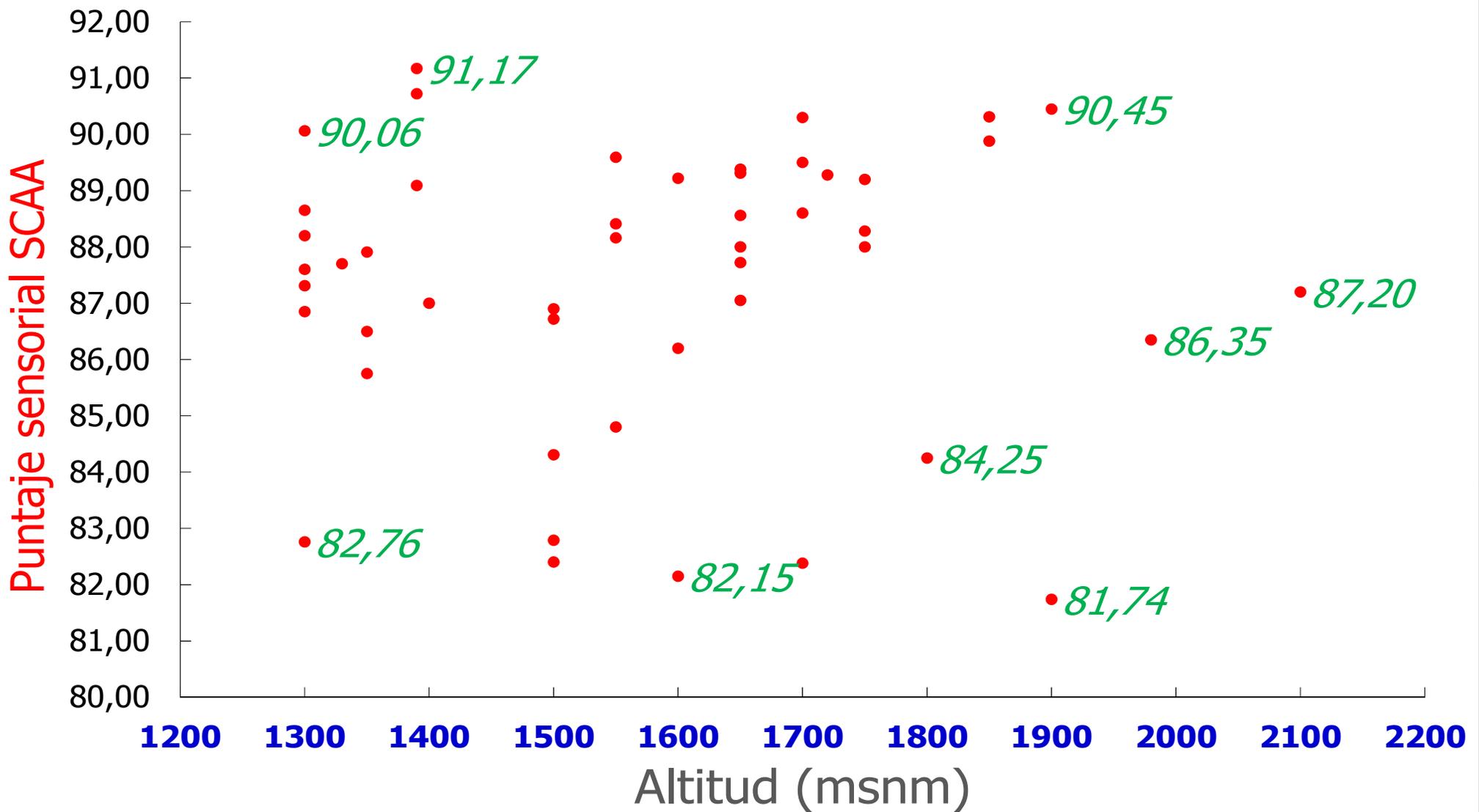
Años	Azuay	Carchi	Chimborazo	Galápagos	Guayas	Imbabura	Loja	Manabí	Pichincha	Zamora Chinchi	Empresas	Total de muestras	Ganador del Concurso
2007						1	6	1			2	10	Loja
2008				1			3	1			4	9	Loja
2009						1	8			1		10	Loja
2010					1		5		1	3		10	Zamora
2011											10	10	Loja
2012							5	1	1	3		10	Zamora
2013		1					6			3		10	Loja
2014							6		3	1		10	Loja
2015						1	4		2	3		10	Loja
2016	1		1			1	5		1	1		10	Loja
2017	1		1				4		4			10	Chimborazo
2018			2			1	1		5	1		10	Pichincha
2019			3				4		3			10	Loja
<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>57</b>	<b>3</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>129</b>	
<b>Por ciento</b>	<b>1,6%</b>	<b>0,8%</b>	<b>5,4%</b>	<b>0,8%</b>	<b>0,8%</b>	<b>3,9%</b>	<b>44,2%</b>	<b>2,3%</b>	<b>15,5%</b>	<b>12,4%</b>	<b>12,4%</b>	<b>100,0%</b>	





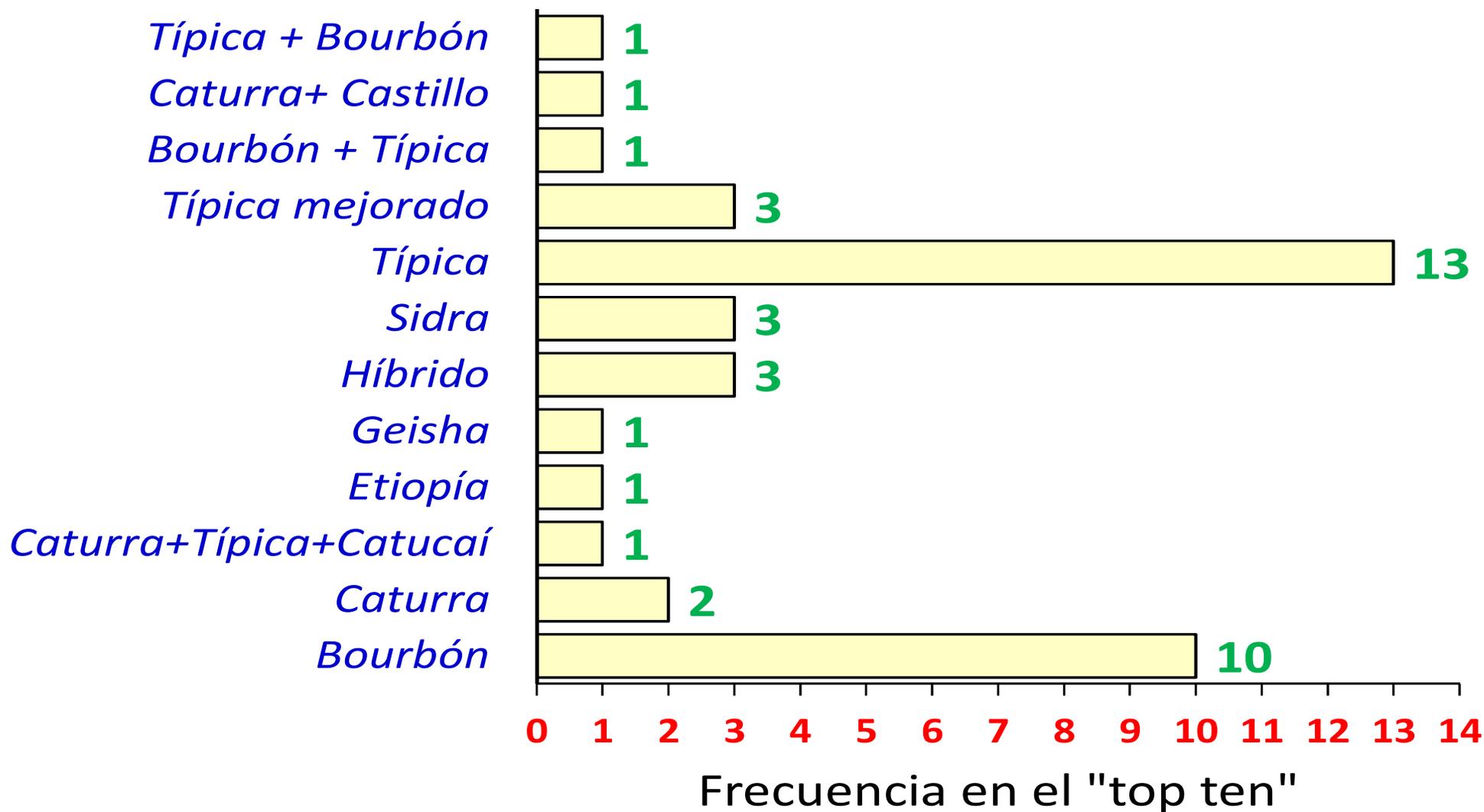
Evolución de los puntajes de los mejores cafés arábigos del Ecuador





Relación entre altitud y puntaje sensorial de los mejores cafés del Ecuador (NS)





Las variedades que se ubican en el "top ten" de los cafés arábigos



Primera edición de competitividad de los cafés de Manabí 2019

PUNTUACION	PRODUCTOR	CANTÓN	VARIEDAD/BENEFICIO
85,20	CASANOVA ROJAS JAVIER	JAMA	SARCHIMOR NATURAL
84,95	MENDOZA TOBAR BOLIVAR	JIPUAPA	ACAUA - NATURAL
84,40	HACIENDA MANANTIALES DEL ROCIO	MONTECRISTI	OBATA - HONEY
84,35	VASQUEZ GONZALES JOSE	JIPUAPA	CATUAI -LAVADO
84,30	BERMEO MACIAS HOLGER	PORTOVIEJO	SARCHIMOR/NATURAL



## Conclusiones:

- Los cafés de Loja, han ganado los concursos nacionales "Taza Dorada" Café arábigo, en nueve de 13 ediciones
- El puntaje sensorial mas alto ha obtenido el café de Sosoranga, Loja, de la Sra. OLINKA VÉLEZ con 91,17 puntos SCAA
- En los Concursos nacionales Taza Dorada Café arabica han participado cafés de 10 provincias, habiendo resultado ganadores las provincias: Loja, Zamora Chinchipe, Pichincha y Chimborazo.
- Las variedades arábigas: Típica y Bourbon han logrado las mas altas calificaciones sensoriales, seguidas de un Híbrido, Sidra y Caturra





# ECUADOR: país de los cafés especiales

