

**La Perfilación del Café como Estrategia para Resaltar el Desempeño de los
Caficultores Asociados a Caficosta**

Presentado por:

Yulaine Pierina Cotes Noriega

Código: 2015111015

Presentado a:

Diomara Suarez Segura

Juan Camilo Ortiz.

Jefe inmediato empresa

Universidad del Magdalena

Facultad de Ingeniería Agronómica

2022

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	--	---

Contenido

Glosario	5
Presentación	9
Objetivos y/o Funciones	11
Objetivo General	11
Objetivos Específicos	11
Funciones del practicante en la organización	12
Justificación	13
Generalidades de la Empresa	14
Misión	16
Visión	17
Situación Actual	20
Bases Teóricas Relacionadas	21
Fitopatología	21
Extensión rural	21
Química de suelos	22

	Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado	
---	--	---

Ética profesional	22
Entomología	23
Desarrollo de Actividades	24
Realizar la perfilación del café de cuatro fincas	24
Analizar los resultados de la perfilación del café de cuatro fincas	28
Análisis	29
Identificar los atributos que poseen estos granos de café y cuales se encuentran categorizados en el certamen la Taza de la excelencia.	31
Conclusiones y Líneas Futuras	32
Conclusiones	32
Líneas futuras	33
Bibliografía	34
Anexos	35

	Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado	
---	--	---

Índice de tablas

Tabla 1 28

Índice de figuras

Figura 1..... 18

Figura 2..... 19

Figura 3..... 27

	Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado	
---	--	---

Glosario

Cafés Especiales: En Colombia son aquellos valorados por los consumidores por sus atributos consistentes, verificables y sostenibles y por los cuales están dispuestos a pagar precios superiores que redunden en un mayor bienestar de los productores. Estas características están dadas por el origen del café (categoría origen), por su producción en armonía con el medio ambiente (categorías sostenibles) y su compromiso con el desarrollo social de las comunidades (categoría social).

Pasilla: Coproducto del café obtenido en el proceso de trilla. Puede ser de máquina o de mano.

Trilla: Proceso en el cual al café pergamino seco se le extrae por medio de máquinas especializadas, la película o endocarpio que lo cubre, convirtiéndolo en café verde, para después clasificarlo según tamaño y calidad del grano.

Aroma: Se trata de una mezcla de olores agradables que además de producir una sensación placentera puede informar acerca de la variedad botánica a que pertenece el café

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	--	---

utilizado, el tipo de preparación del fruto, etc. / El aroma de un café no requiere mayor ilustración. Es bien conocido el olor característico del café tostado. El poder del aroma de la bebida es tan notorio, que incluso muchas personas piensan que es más agradable oler el café que tomarlo.

Calidad del café: Clasificación de los cafés de acuerdo con la altitud, variedad botánica, tipo de beneficiado, densidad, tamaño del grano, calidad de taza, color, imperfecciones del grano y la presencia de materia extraña. Cada país establece sus propios estándares de clasificación de la calidad. El Café de Colombia es reconocido mundialmente por su buena calidad, por lo cual se vende a un mayor precio. Esta calidad depende de los cuidados y prácticas que siguen los caficultores, recolectores, procesadores, comercializadores, tostadores y consumidores, en los diferentes procesos, a través de las etapas de la cadena productiva del café.

Cata: Acción por la que se clasifica un café probándolo y valorando una serie de características.

Catación de Café: Es el método usado para medir el aroma, el sabor y la sanidad del café. Mediante las evaluaciones sensoriales se pueden identificar los defectos presentes

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	--	---

en la bebida de café, conocer la intensidad de una característica sensorial como la acidez y el dulzor, reconocer y calificar el sabor y el aroma, y de igual forma, medir la calidad global del producto.

Catador: Son personas que miden y evalúan la calidad del café mediante los sentidos de la vista, el olfato y el gusto. Estas personas son seleccionadas mediante pruebas especiales sensoriales de reconocimiento, clasificación y calificación de diversos olores y sabores. Y luego son capacitadas sobre el procesamiento y las características de los granos y la bebida de café.

Caficultura: Actividad agrícola cuyo objetivo es el cultivo y la producción de café.

Factor de Rendimiento: Cantidad de kilos de café pergamino seco necesario para producir un saco de 70 kilos de café excelso.

Finca Cafetera: Es una propiedad inmueble rústica, con una extensión continua o discontinua de tierra, utilizada total y parcialmente en la producción de café cereza o café pergamino.

	<p style="text-align: center;">Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	---	---

Fuente: Federación Nacional de Cafeteros (2017). Fabian Vanegas. En el Glosario Cafetero de Yo Amo El Café. Recuperado de

<https://www.yoamoelcafedecolombia.com/2017/01/21/glosario-cafetero/>

	Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado	
---	--	---

Presentación

La cultura cafetera además de comercializar este producto tiene actividades enfocadas en destacar el trabajo de los caficultores.

Una de estas es la Taza de Excelencia. Certamen que surgió en 1999 para apoyar a los productores de café de alta calidad y es desarrollado en cada país. Ganar este certamen además del incentivo económico, otorga un reconocimiento a nivel mundial a sus productores y fincas.

La comercialización del café involucra diversas etapas y procesos particulares, algunos van dirigidos a garantizar su calidad mientras que otros, tienen como propósito evidenciar atributos y características especiales con las que se diferencian de los demás.

En el siguiente trabajo se plantea uno de esos procesos especiales con los cuales se estudia el grano en busca de atributos particulares, los cuales son evaluados y premiados en el certamen de la Taza de Excelencia; este proceso es la perfilación.

Actualmente la cooperativa Caficosta brinda el servicio de perfilación de café como opción para sus asociados, sin embargo, no se ha generado una cultura de perfilación en la comunidad caficultora. Por ello se busca incluir este proceso dentro de

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	--	---

las dinámicas entre la cooperativa y los caficultores, de tal manera que se evalúen las características particulares de la almendra de las fincas asociadas para participar en el certamen anteriormente mencionado, dando un estímulo que fomenta en los caficultores los procesos de producción guiados a la calidad y la singularidad en su producto. Además, el reconocimiento a Caficosta como parte del equipo de comercialización de estos.

Para la realización del presente trabajo se eligió el tipo de estudio cualitativo descriptivo, ya que se plasmarán las características del proceso y sus implicaciones dentro la participación en el certamen la Taza de Excelencia, así mismo el método de recolección de información es la observación y registro de los procesos.

Con el presente proyecto se espera evidenciar las ventajas en reconocimiento y estímulos que provee la ejecución de la perfilación.

	Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado	
---	--	---

Objetivos y/o Funciones

Objetivo General

Proponer la perfilación del café como una alternativa para el reconocimiento y estimulación de procesos de producción dirigidos a la calidad.

Objetivos Específicos

1. Realizar la perfilación del café de cuatro fincas
2. Analizar los resultados de la perfilación del café de cuatro fincas
3. Identificar los atributos que poseen estos granos de café y cuales se encuentran categorizados en el certamen la Taza de Excelencia.

	Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado	
---	--	---

Funciones del practicante en la organización

Supervisora de Calidades y Entregas Santa Marta.

1. Encargada de entregar el café que se compran en los puntos del Magdalena a Almacafé
2. Realizar la logística del transporte que incluye sacar la guía de tránsito y monitorear el vehículo desde la salida del punto de compra hasta que llegue al destino
3. Supervisar la descarga del café y el análisis de este.

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	--	---

Justificación

El presente proyecto tiene por objetivo, proponer la perfilación del café como una alternativa para el reconocimiento y estimulación de procesos de producción dirigidos a la calidad.

Debido al reconocimientos, estatus y estímulos que brinda el ganar el certamen la Taza de Excelencia, surge la iniciativa de llevar a los caficultores del caribe a la de evaluación de sus granos en busca de atributos especiales que los lleve a participar de concursos con los cuales se beneficiaran.

La perfilación; proceso por el cual se propone llegar a ese conocimiento de atributos del producto, es una excelente alternativa, tanto para la cooperativa como para los caficultores, los cuales, conociendo las características de su café pueden apostarles a estándares particulares y ganar reconocimiento.

Con esto, se abriría el prospecto de la comercialización dentro de la cultura caficultora de la costa, llevando el concepto de calidad y variedad a un nuevo nivel que posicione a la cooperativa Caficosta y a sus asociados dentro el gremio de cafeteros en la región caribe, y a futuro llegar a los estándares y reconocimientos a nivel nacional.

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	--	---

Generalidades de la Empresa

La Cooperativa Cafetera de la Costa en la fue constituida por 91 asociados Cafeteros de la Costa, en la Asamblea General de Asociados, el 12 de octubre de 2007, en la ciudad de Bogotá. El 17 de octubre del 2014, se cambió su domicilio a la ciudad de Barranquilla D.E.I y P., del Departamento de Atlántico, República de Colombia.

Tiene operación en 20 puntos de servicios en su radio de acción y comercialización de 22 tipos de pergamino entre los Programas Especiales y los Pergaminos Estándar. La presente practica se lleva a cabo en el punto de la ciudad de Santa Marta ubicado en la Carrera 32A No. 13B-50 del barrio Bastidas.

CAFICOSTA, es la Cooperativa más grande por su radio de acción que cubre los departamentos de Cesar, La Guajira, Magdalena y Bolívar. La cooperativa Caficosta es considerada la as grande del país; actualmente posee 20 puntos de servicios, ubicados estratégicamente en corregimientos y cabeceras municipales y cuenta con dos sedes administrativas principales, Valledupar y Santa Marta.

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	--	---

Comercializa sus pergaminos en cinco Ecotopos, tres en la Sierra Nevada, uno en las estribaciones de la Serranía del Perijá, y uno en la Serranía de San Lucas con una caficultura tradicional, lo que les ha permitido establecer cafés de alta calidad, y original con el apoyo del Comités Departamentales de Cafeteros, convirtiéndose en una cooperativa muy importante comercializadora de pergaminos con el 63% de su volumen acopiado, dando un mayor valor al ingreso de los productores y sus familias.

En los últimos siete años, pasó de tener 91 cafeteros a más de 2.600, con un potencial de 15.957 caficultores, donde el departamento del Magdalena posee aproximadamente 4.900, en los departamentos del Cesar y La Guajira 8.550 y 1.850 caficultores respectivamente y para el departamento de Bolívar 657 caficultores, además, nos esforzamos en apoyar en actividades complementarias y de apalancamientos operativos y financieros, como ventas de fertilizantes e insumos agrícolas, con una nueva unidad de negocio como son los Almacenes del Café, Tiendas del Café y actividad Hotelera.

También se ha constituido como una empresa líder en comercialización de insumos agrícolas a través de su unidad de negocio de PROVISIÓN AGRÍCOLA, llegando a vender más de 80 mil sacos de fertilizantes químicos y orgánicos al sector cafetero y agrícola en general. Además, cuenta con Almacenes del café a lo largo de la geografía costera,

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	--	---

específicamente en Palmor, San Pedro de la Sierra y Bella Vista en el departamento del Magdalena; Valledupar y Pueblo Bello en el departamento de Cesar y Santa Rosa del Sur en el departamento de Bolívar.

Tiene una planta de Tostión ubicada en San Pablo del llano, a 5 minutos de Río Frío, la cual cuenta con todos los registros y certificaciones que la habilitan para operar, como registro de INVIMA, Certificado de Conformidad de producto de CAFECERT, además cuenta con la inscripción de Tostadoras ante FNC, la planta procesa cerca de 719 kilos de café al mes y entrega café tostado a importantes empresas como Drummond, Universidad Sergio Arboleda, Hotel Tamacá, Hotel Zuana, Monómeros, Metroagua ESP, Cámara de Comercio de Santa Marta, entre otros.

Misión

“Ser la empresa líder en el desarrollo de una caficultura sostenible en la región Caribe Colombiana, proyectándola a nivel nacional e internacional, contribuyendo a la rentabilidad y mejoramiento de la calidad de vida de los productores del café Caribe, sus familias y comunidad cafetera”.

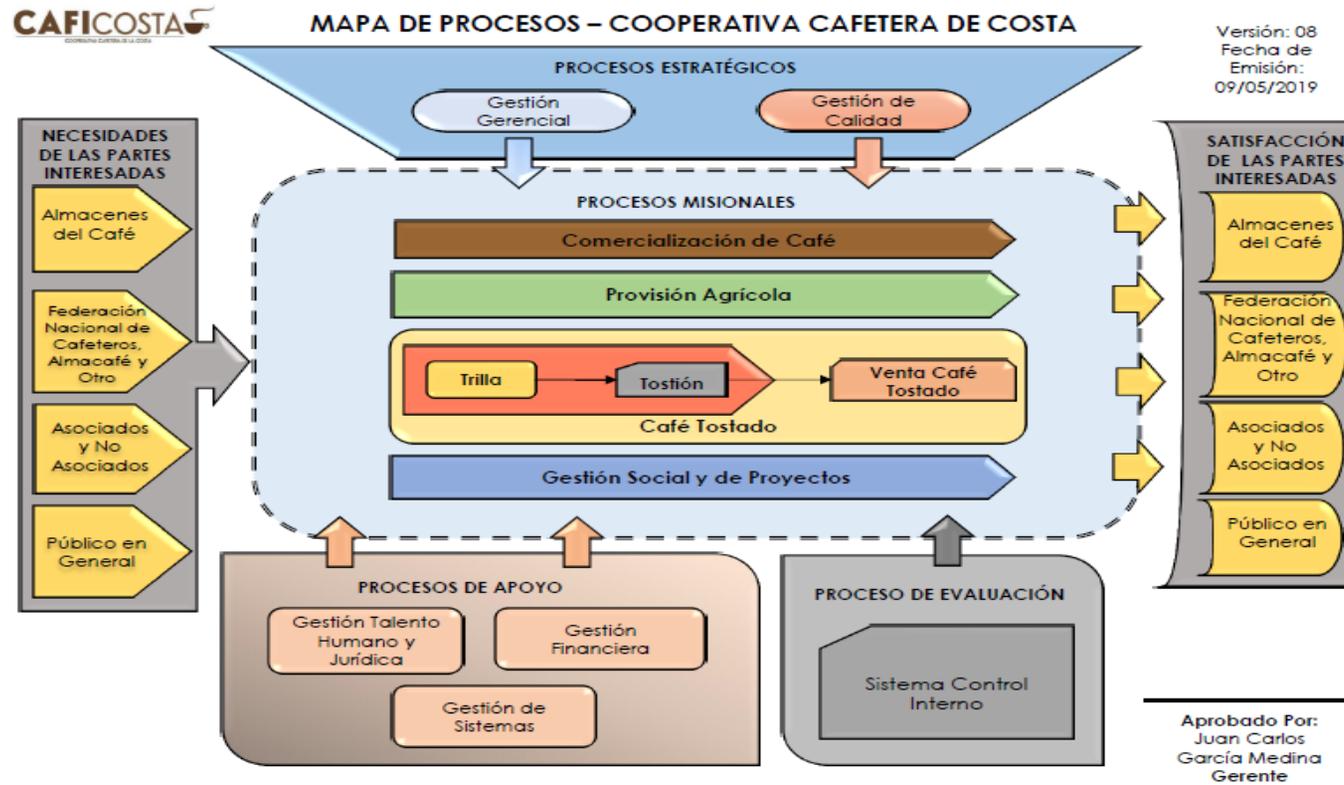
	Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado	
---	--	---

Visión

En el año 2022 la Cooperativa Cafetera de la costa – CAFICOSTA representará a la Región Caribe Colombiana como el mejor aliado, de sus productores siendo una organización sostenible, reconocida a nivel regional, nacional e internacional por su modelo corporativo eficiente que proyecta la calidad del café Caribe como producto emblemático a los principales mercados del mundo, asegurando de esta manera la rentabilidad de la industria

Figura 1

Mapa de procesos de Caficosta



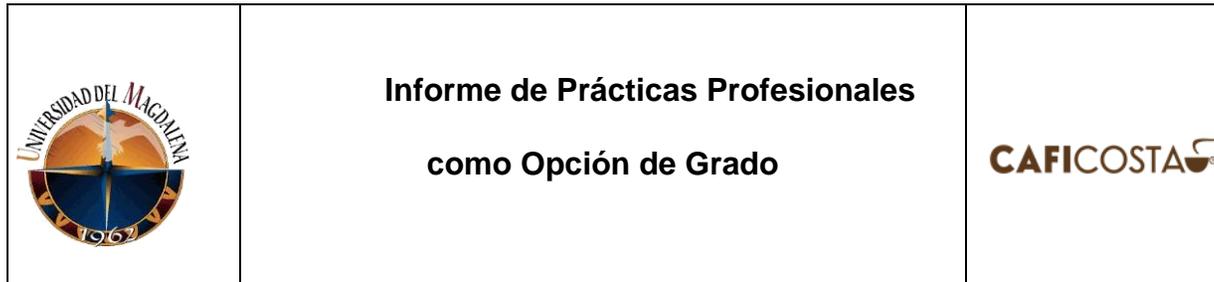
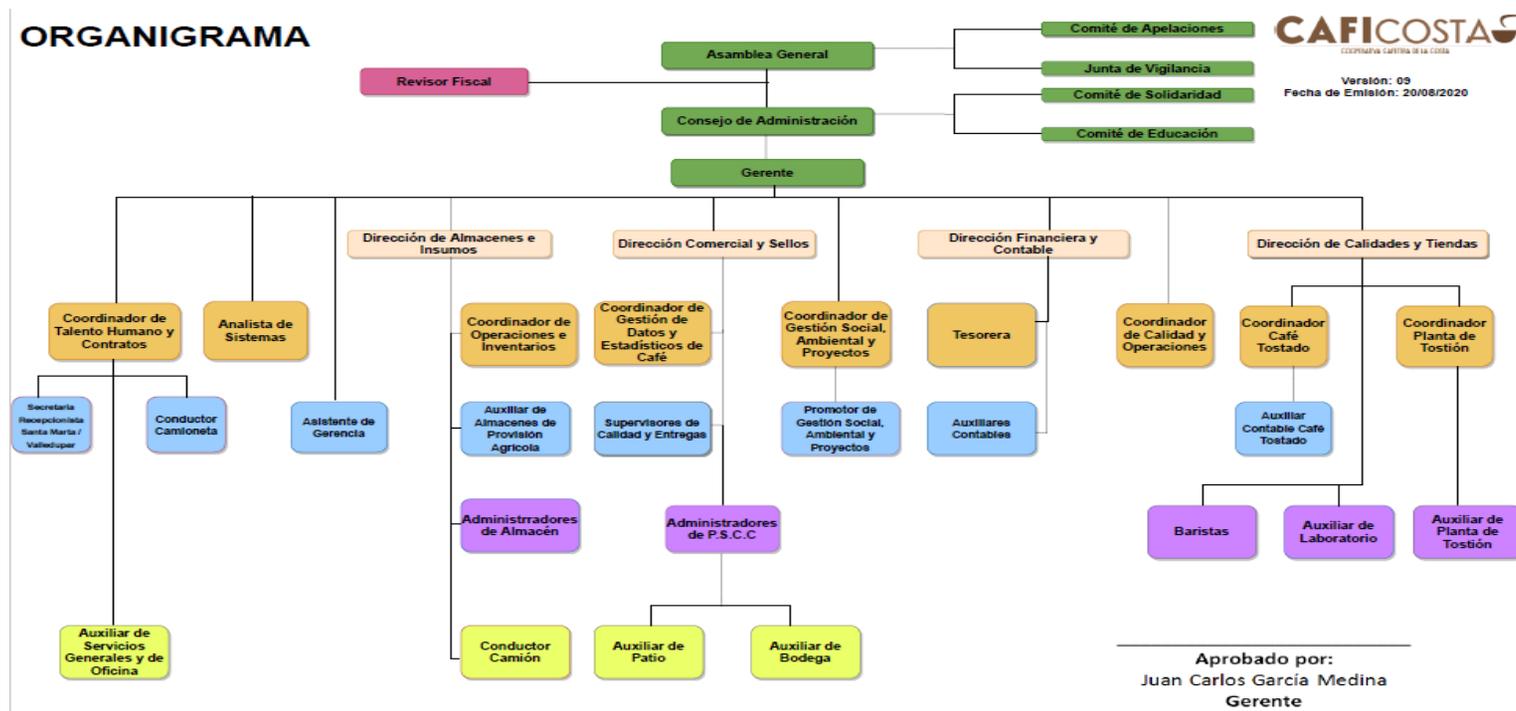


Figura 2

Organigrama CAFICOSTA



	Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado	
---	--	---

Situación Actual

Actualmente la cooperativa CAFICOSTA, compra a los caficultores y vende a otras empresas, sin embargo, no se realiza ningún proceso donde se observen las características del grano de café y se clasifique. Dentro de los servicios que ofrece la cooperativa se encuentra la perfilación, la cual no es muy usada en el gremio cafetero asociado a la cooperativa, manteniéndose entonces al margen los certámenes de reconocimiento.

Para tener la certeza que el café que se está produciendo es competitivo dentro del ranking de calidad en pro de reconocimiento, es necesario promover la perfilación, con esta se logra identificar los atributos particulares de los granos producidos en las diferentes fincas con las cuales se comercializa, para posteriormente apostarle a este tipo de concursos.

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	---	---

Bases Teóricas Relacionadas

Fitopatología

Según (Cuervo, Espadas y Zita, 2019) la fitopatología estudia las enfermedades de las plantas, las causas, los síntomas y cómo se pueden contrarrestar, además la importancia del análisis de laboratorio en todo este procedimiento.

Dentro del desarrollo de las practicas los conocimientos adquiridos nos ayudan a identificar las enfermedades en los cultivos de café, enfermedades que afectan la producción y dañan el producto.

Extensión rural

La extensión rural ayuda a “promover el desarrollo económico y social de las familias rurales, es un proceso de educación y capacitación de carácter permanente, que se caracteriza por la relación y comunicación recíproca, horizontal y constante, entre técnicos, productores y sus organizaciones.” (Instituto Nacional Tecnológico, 2018).

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	--	---

En las practicas, siendo parte del equipo de la cooperativa CAFICOSTA, esta materia ha sido fundamental para saber tratar al gremio de caficultores, tener sentido de pertenencia con ellos y aportar empáticamente en sus procesos de capacitación.

Química de suelos

En términos de (Cabrera, 2016) “la Química del Suelo es la rama de la Ciencia del Suelo que se ocupa de las propiedades químicas, de los componentes y de las reacciones que ocurren dentro de los suelos”. Lo cual la hace una materia muy importante en el desarrollo de las practicas, en ella logramos entender la nutrición y propiedades del suelo siendo necesario para el crecimiento y desarrollo óptimo de cualquier cultivo.

Ética profesional

Según Roa, Martínez y Acosta (2017) la ética profesional establece cómo deberían relacionarse el ser humano con su entorno, en este sentido es primordial que un profesional ofrezca un servicio justo y que realice una buena labor. Es por ello por lo que esta materia forma parte de nuestra formación integral como profesionales y debe estar presente y aplicarse todo el tiempo y en todos los contextos.

 The logo of the Universidad del Magdalena, featuring a circular emblem with a globe, a cross, and the text 'UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA' and '1962'.	Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado	 The logo for CAFICOSTA, which includes the word 'CAFICOSTA' in a bold, sans-serif font and a stylized coffee cup icon to the right.
--	--	---

Entomología

Esta materia nos ayuda a identificar los insectos que afectan el desarrollo integral de los cultivos en este caso el cultivo del café. Fundamental para la clarificación de las causas que pueden estar afectándolo y más aún para su oportuno control. Los insectos que afectan este tipo de cultivo son: la Broca, Minador De La Hoja, Cochinillas y Nemátodos.

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	--	---

Desarrollo de Actividades

Realizar la perfilación del café de cuatro fincas

La perfilación es fundamental para determinar el perfil de una zona geográfica cafetera. En este se definen, sabores y atributos que resaltan en el café.

Para el proceso de perfilación se eligieron cuatro fincas, dos del Magdalena y dos del Cesar. El catador con acreditación de la Asociación de Cafés Especiales de América (SCA- Siglas en inglés) o del Instituto de la Calidad del Café (CQI-Siglas en inglés) tiene a mano el formato de perfilación utilizado por CAFICOSTA (ver figura 3).

En la primera parte de este formato se diligenciaron los datos comerciales del café: consecutivo, fecha, remisión, lote, muestra, PSCC (punto de compra), kilos, sacos y origen.

En la segunda parte del formato se hizo registro de las características del café: tipo, color, olor, merma (diferencia entre el peso inicial de la muestra y el peso después del trillado), almendra total, almendra sana, humedad, pasilla (grano defectuoso), broca, br%,

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	--	---

factor de rendimiento (qué cantidad de café de la muestra que se tomó inicialmente, queda para llenar un saco de 70 kilos luego de todo el proceso) y observaciones.

Posterior a esto y aplicando los protocolos internacionalmente aceptados, el catador preparó cinco tazas de la muestra de la finca El Laurel, de la vereda EL oriente en el corregimiento de Minca Santa Marta, para diligenciar la tercera parte del formato. En esta parte se indica: el número de tazas, cuantas de estas fueron limpias, cuantos defectos se encontraron, de que tipo son estos defectos (fermento, sticker, moho y fenol), si aplica o no aplica para la perfilación y su intensidad.

En cuanto a los atributos, se diligencio cada ítem de la tabla, esta cuenta con nueve atributos a los cuales se les asigna un puntaje, además de dos casillas más, una para el puntaje del catador y otra para el puntaje final. Cabe resaltar que los puntajes de cada atributo se asignan bajo el criterio del catador, que en calidad de certificado tiene la potestad para concederlos. A la derecha de la tabla de puntajes se encuentra el grafico radial, el cual está vinculado a la tabla de puntajes y se modifica según estos valores. Los puntajes determinantes para el café van entre 6 y 9 donde: 6 es regular, 7 es bueno, 8 es excelente y 9 es extraordinario.

	Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado	
---	--	---

Luego de la asignación de puntajes por parte del catador, se escribe en las observaciones las notas sensoriales, estas notas van dirigidas a los posibles atributos encontrados.

Por último, se firmó el formato por parte del analista y de quien supervisa y se indica si se archiva de forma física o digital, en este caso fue digital.

Este mismo procedimiento se realizó con las otras tres fincas, La Esperanza, ubicada en el corregimiento de Palmor en el municipio de Ciénaga Magdalena, y dos fincas de Valledupar Cesar.

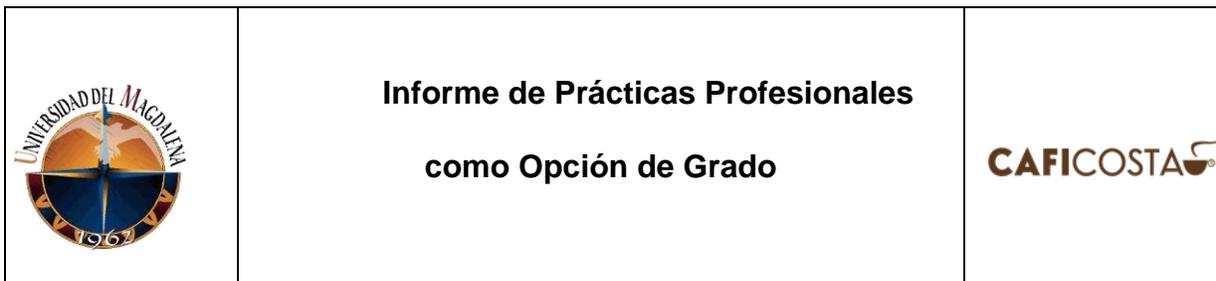
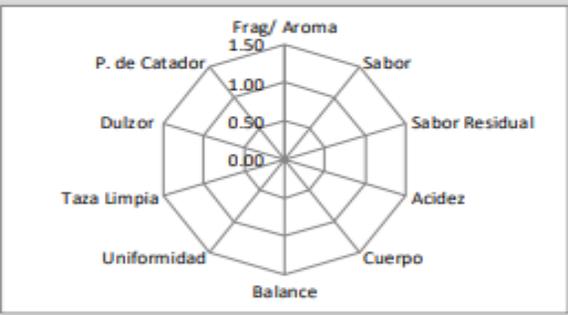


Figura 3

Formato CAFICOSTA para perfilación

		ANÁLISIS SENSORIAL		Código: CAFI-CCE-FO-023																	
				Versión: 03																	
				Fecha de emisión: 29/07/2020																	
Consecutivo		Fecha		Remisión																	
Lote		Muestra		PSCC																	
Kilos		Sacos		Origen																	
Tipo				Color	Olor																
Merma		Almendra T		Almendra S	Humedad																
Pasillas G I		Pasillas G II		Broca	Br %																
Factor R		Observaciones																			
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 15%;">Tazas</td> <td style="width: 15%; border: 1px solid black;"><input type="text"/></td> <td style="width: 15%;">Limpias</td> <td style="width: 15%; border: 1px solid black;"><input type="text"/></td> <td style="width: 15%;">Defecto</td> <td style="width: 15%; border: 1px solid black; text-align: center;">0</td> <td style="width: 15%;">Tipo</td> <td style="width: 15%; border: 1px solid black;"><input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>Calificación</td> <td style="border: 1px solid black;"><input type="text"/></td> <td>Si <input type="checkbox"/></td> <td>No <input type="checkbox"/></td> <td>Intensidad</td> <td colspan="3" style="border: 1px solid black;"><input type="text"/></td> </tr> </table>						Tazas	<input type="text"/>	Limpias	<input type="text"/>	Defecto	0	Tipo	<input type="text"/>	Calificación	<input type="text"/>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Intensidad	<input type="text"/>		
Tazas	<input type="text"/>	Limpias	<input type="text"/>	Defecto	0	Tipo	<input type="text"/>														
Calificación	<input type="text"/>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Intensidad	<input type="text"/>																
Perfilación	Puntaje																				
Frag/ Aroma		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Observaciones</td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				Observaciones															
Observaciones																					
Sabor																					
Sabor Residual																					
Acidez																					
Cuerpo																					
Balance																					
Uniformidad																					
Taza Limpia																					
Dulzor																					
P. de Catador																					
P. Final	0.00																				
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Firma</td> <td style="width: 50%;">Firma</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px dashed black;">Nombre</td> <td style="border-bottom: 1px dashed black;">Nombre</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Analista</td> <td style="text-align: center;">Supervisa</td> </tr> </table>		Firma	Firma	Nombre	Nombre	Analista	Supervisa														
Firma	Firma																				
Nombre	Nombre																				
Analista	Supervisa																				
Archiva	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: 1px solid black;">Digital</td> <td style="width: 50%; border: 1px solid black;">Físico</td> </tr> </table>	Digital	Físico																		
Digital	Físico																				

Fuente: Caficosta febrero de 2022

	Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado	
---	--	---

Analizar los resultados de la perfilación del café de cuatro fincas

Debe ir el texto de análisis y seguidamente se coloca la tabla

Tabla 1

Resultados Perfilaciones

Resultados				
	Puntajes			
Atributo	Finca 1	Finca 2	Finca 3	Finca 4
Frag/ Aroma	7,75	7,50	7.5	6.5
Sabor	7,75	7,50	7.75	6
Sabor Residual	7,75	7,25	7.5	6.5
Acidez	7,75	7,50	7.5	6.5
Cuerpo	7,75	7,75	7.5	6.5
Balance	7,75	7,50	7.5	7.25
Uniformidad	10	10	10	8
Taza Limpia	10	10	10	6
Dulzor	10	10	8	8

	Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado	
---	--	---

P. de Catador	8,50	8,25	7,75	6,75
P. Final	85,00	83,25	81	68

Fuente: Caficosta marzo de 2022

Análisis

En la tabla 1, se pueden observar los puntajes que obtuvo cada finca en los atributos.

La finca 1 obtuvo un mayor puntaje en aroma, sabor residual, acidez y balance, puntajes iguales a otra finca en cuanto a sabor, cuerpo, uniformidad, taza limpia y dulzor. Su mayor puntaje fue 10, en los atributos uniformidad taza limpia y dulzor todos los demás atributos tuvieron un mismo puntaje de 7,75. De las cuatro fincas esta fue la que obtuvo un mayor puntaje del catador y un mayor puntaje final.

En cuanto a la finca número 2, obtuvo puntajes iguales a la finca 1 en cuerpo y dulzor, siendo mayores que en la finca 3 y 4, también obtuvo puntajes iguales a la finca 3 en aroma, acidez, balance, uniformidad y taza limpia, estos dos últimos atributos con un puntaje igual a la finca 1. Su mayor puntaje fue 10 en los atributos uniformidad, taza

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	--	---

limpia y dulzor, su menor puntaje fue 7,25 en el sabor residual. Finalmente, un puntaje del catador de 8,25 y un puntaje final de 83,25.

La finca 3 obtuvo puntajes similares a las fincas 1 y 2 en todos los atributos excepto en dulzor, donde obtuvo un puntaje inferior a estas, e igual a la finca 4, obtuvo un puntaje del catador de 7,75 y un puntaje final de 81.

Por último, la finca 3 obtuvo los puntajes más bajos en comparación con las otras tres fincas, exceptuando el dulzor en el cual obtuvo un puntaje igual a la finca 3, dulzor y uniformidad fueron sus mayores puntajes siendo 8 y sabor y taza limpia los más bajos siendo 6. El puntaje del catador fue de 6.75 y el puntaje total de 68

Si comparamos las zonas, los puntajes de las fincas del Magdalena (1 y 2) obtuvieron mayores puntajes de catador y totales en comparación con las fincas del Cesar (3 y 4), además las fincas del Magdalena son predominantes en dulzor y cuerpo.

Teniendo en cuenta los puntajes finales y los criterios de la escala de calificación mencionada en la actividad uno, las fincas 1, 2 y 3, entrarían en la categoría de cafés excelentes y la finca 4 en la de los cafés regulares.

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	--	---

Identificar los atributos que poseen estos granos de café y cuales se encuentran categorizados en el certamen la Taza de la excelencia.

En el certamen La Taza de la excelencia se juzga el café bajo 10 criterios: aroma, acidez, cuerpo, carácter, dulzor, claridad, equilibrio, final e impresión general, a cada uno de estos se le puede asignar un puntaje de 0 a 10. Solo los cafés que alcanzan una calificación de más de 80 puntos se denominan “especiales”.

Como se evidencio la tabla 1 de la primera actividad, las fincas 1, 2 y 3 obtuvieron puntajes totales superiores a 80. Y en los demás tributos los puntajes oscilaron entre los 7.5 y los 10 puntos. En La Taza de la Excelencia 2021, pasaron la preselección dos fincas del Magdalena, las cuales debieron obtener un puntaje mayor a 87.

Tanto los ganadores como la mayoría de los lotes que llegaron a la semifinal pertenecen a Antioquia, Huila y Cundinamarca. Lo que significa que la costa aun no ha ganado campo en estos concursos, pues es muy poca la cultura de la perfilación y apostarles a los atributos sensoriales por parte los caficultores de esta zona. Sin embargo, al revisar los resultados que se obtuvieron de las perfilaciones en el presente proyecto, se puede considerar que no se está tan lejos del prospecto de café que pueda participar en este tipo de certámenes.

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	--	---

Conclusiones y Líneas Futuras

Conclusiones

Luego de la elaboración del presente proyecto se puede concluir:

- La perfilación del café es una excelente herramienta para conocer el producto y mediante este conocimiento se genere un aprovechamiento.
- La perfilación abre pasó a certámenes como La Taza de la Excelencia, que ayudan a posicionar las fincas, los caficultores, sus productos y sus comercializadores en el gremio.
- Al obtener los puntajes de los atributos en la perfilación se puede identificar cual es el fuerte de la finca donde se produce el café y en que aspectos se debe mejorar.
- Explorar el conocimiento a profundidad de los atributos del café, trabajar en su calidad y autenticidad; es una excelente oportunidad para abrirse paso en el mercado, generar recordación, reconocimiento y llevar la caficultura de la costa a contextos y realidades superiores propias de ese gremio.

	Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado	
---	--	---

Líneas futuras

Conociendo los puntos fuertes en cuanto a atributos sensoriales del café, se puede determinar entonces como mejorar los procesos para que aquellos atributos que no llegan a los puntajes altos puedan hacerlo. Es decir, se generaría un proyecto de estudio de causas por las cuales ciertos atributos no alcanzan los puntajes, se capacitaría en la mejora de los procesos relacionados con estos atributos y se modificarían para obtener mejores resultados.

Ya logrado esto se les apostaría a certámenes como La Taza de la Excelencia.

	<p>Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado</p>	
---	--	---

Bibliografía

Cabrera Capitan, F. (2016). *Hitos de la química del suelo*. Químicos del sur.

Recuperado de

<https://digital.csic.es/bitstream/10261/132891/4/HitosDeLaQuimicaDelSuelo.pdf>

Cuervo Usán, Y., Espadas Reséndiz, M. Y Zita Padilla, G. (2019). *Fitopatología*.

Universidad Nacional Autónoma de México - Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán.

Recuperado de <http://portal.cuautitlan.unam.mx/manuales/Fitopatologia.pdf>

Federación Nacional de Cafeteros (2017). Fabian Vanegas. En el Glosario Cafetero de Yo Amo El Café. Recuperado de

<https://www.yoamoelcafedecolombia.com/2017/01/21/glosario-cafetero/>

Instituto Nacional Tecnológico (2018). *Extensión rural*. Tecnológico Nacional.

Recuperado de https://www.tecnacional.edu.ni/media/Extensi%C3%B3n_Rural.pdf

Roa Colman, G., Martínez, C. Y Acosta, J. (2017). *La ética profesional*.

Universidad Columbia del Paraguay. Recuperado de

<https://www.columbia.edu.py/institucional/revista-cientifica/articulos-de-revision/869-la->



**Informe de Prácticas Profesionales
como Opción de Grado**



Anexos



*Observando el proceso de cata
Fuente: Roldan 2022*



*Recibiendo los sacos d café
Fuente: Roldan 2022*



**Informe de Prácticas Profesionales
como Opción de Grado**



*Recibiendo los sacos d café
Fuente: Roldan 2022*



*Recibiendo los sacos d café
Fuente: Roldan 2022*



*Recibiendo los sacos d café
Fuente: Roldan 2022*



Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado



Finca 1

CAFICOSTA <small>COMERCIO CAFFEE DE LA COSTA</small>		ANÁLISIS SENSORIAL				Código: CAFI-CCE-FO-023	
						Versión: 03	
						Fecha de emisión: 29/07/2020	
Consecutivo	N/A	Fecha	1/03/2022	Remisión	N/A		
Lote	N/A	Muestra	#6	PSCC	OSCAR LOPEZ - CARLOS GARZON		
Kilos	N/A	Sacos	N/A	Origen	finca : la esperanza , palmor		
Tipo	MATERIAL LF TAZA			Color	N/A	Olor	N/A
Merma	N/A	Almendra T	N/A	Almendra S	N/A	Humedad	N/A
Pasillas G I	N/A	Pasillas G II	N/A	Broca	N/A	Br %	N/A
Factor R	N/A	Observaciones	variedad : caturra , altura 1.300				
Tazas	5	Limpias	5	Defecto	sin defecto	Tipo	
Calificación		Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Intensidad			
Perfilación	Puntaje						
Frag/ Aroma	7,75						
Sabor	7,75						
Sabor Residual	7,75						
Acidez	7,75						
Cuerpo	7,75						
Balance	7,75						
Uniformidad	10						
Taza Limpia	10						
Dulzor	10						
P. de Catador	8,50						
P. Final	85,00						
Observaciones							
NOTAS SENSORIALES : FLORAL , DULCE , FRUTOS MADUROS , PANELA.							
Firma	JOSE ALEJANDRO AGUILAR			Firma			
Nombre	Analista			Nombre	Supervisa		
Archiva	Digital		Físico				

Perfilación finca 1

Fuente: Caficosta marzo de 2022



Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado



Finca 2

		ANÁLISIS SENSORIAL			Código: CAFI-CCE-FO-023		
					Versión: 03		
					Fecha de emisión: 29/07/2020		
Consecutivo	436.577.67.	Fecha	8/02/2022	Remisión	N/A		
Lote	N/A	Muestra	#1	PSCC	N/A		
Kilos	N/A	Sacos	N/A	Origen	vereda oriente - minca- el laurel.		
Tipo	MATERIAL LF TAZA			Color	N/A	Olor	OK
Merma	16%	Almendra T		Almendra S	N/A	Humedad	N/A
Pasillas G I		Pasillas G II		Broca		Br %	
Factor R	87	Observaciones	variedad : típica / arabica				
Tazas	<input type="text" value="5"/>	Limpias	<input type="text" value="5"/>	Defecto	<input type="text" value="sin defecto"/>	Tipo	<input type="text"/>
Calificación	<input type="text"/>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Intensidad	<input type="text"/>		
Perfilación	Puntaje						
Frag/ Aroma	7,50						
Sabor	7,50						
Sabor Residual	7,25						
Acidez	7,50						
Cuerpo	7,75						
Balance	7,50						
Uniformidad	10						
Taza Limpia	10						
Dulzor	10						
P. de Catador	8,25						
P. Final	83,25						
Observaciones							
notas sensoriales : aromatica , dulce , chocolate , panela una taza muy balanceada , muy interesante.							
Firma	-----			Firma	-----		
Nombre	-----			Nombre	-----		
	Analista				Supervisa		
Archiva	<input type="text" value="Digital"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="Fisico"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Perfilación finca 2

Fuente: Caficosta marzo de 2022



Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado



Finca 3

CAFICOSTA		ANÁLISIS SENSORIAL Y PUNTUACIÓN SCAA	Código: CAFI-CCE-FO-052
			Versión: 01
			Fecha de emisión: 12/12/2019
CONSECUTIVO			
PSCC	VALLEDUPAR		
NOMBRE DE CAFICULTOR	VALLEDUPAR		
NOMBRE DE LA FINCA	N/A		
MSNM	N/A		
CERTIFICACIÓN	FLO ORG NACER		
SACOS	43		
KILOS	1720		
%H	10.5%		
Observaciones			
ACIDEZ BRILLANTE , CITRICA , DULCE			
Perfilación	Puntaje		
Frag/ Aroma	7.5		
Sabor	7.75		
Sabor Residual	7.5		
Acidez	7.5		
Cuerpo	7.5		
Balance	7.5		
Uniformidad	10		
Taza Limpia	10		
Dulzor	8		
Puntaje de Catador	7.75		
Puntaje Final	81		
Defecto			
Intesidad	Alto	-4	
Total tazas			
Total defecto		0	
Total SCAA		81	

Perfilación finca 3

Fuente: Caficosta marzo de 2022



Informe de Prácticas Profesionales como Opción de Grado



Finca 4

CAFICOSTA	ANÁLISIS SENSORIAL Y PUNTUACIÓN SCAA	Código: CAFI-CCE-FO-052																							
		Versión: 01																							
		Fecha de emisión: 12/12/2019																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #d9ead3;">REMISION</td><td>1862</td></tr> <tr><td style="background-color: #d9ead3;">PSCC</td><td>N/A</td></tr> <tr><td style="background-color: #d9ead3;">NOMBRE DE CAFICULTOR</td><td>VALLEDUPAR</td></tr> <tr><td style="background-color: #d9ead3;">NOMBRE DE LA FINCA</td><td>N/A</td></tr> <tr><td style="background-color: #d9ead3;">MSNM</td><td>N/A</td></tr> <tr><td style="background-color: #d9ead3;">CERTIFICACIÓN</td><td>FEDERACION COSTA</td></tr> <tr><td style="background-color: #d9ead3;">SACOS</td><td>300</td></tr> <tr><td style="background-color: #d9ead3;">KILOS</td><td>11989</td></tr> <tr><td style="background-color: #d9ead3;">%H</td><td>10.5%</td></tr> </table>	REMISION	1862	PSCC	N/A	NOMBRE DE CAFICULTOR	VALLEDUPAR	NOMBRE DE LA FINCA	N/A	MSNM	N/A	CERTIFICACIÓN	FEDERACION COSTA	SACOS	300	KILOS	11989	%H	10.5%	<p style="text-align: center;">Observaciones</p> <p style="text-align: center;">SUCIA , PLANA , HERBAL DEFECTO 1 FENOL</p>						
REMISION	1862																								
PSCC	N/A																								
NOMBRE DE CAFICULTOR	VALLEDUPAR																								
NOMBRE DE LA FINCA	N/A																								
MSNM	N/A																								
CERTIFICACIÓN	FEDERACION COSTA																								
SACOS	300																								
KILOS	11989																								
%H	10.5%																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #d9ead3;">Perfilación</th><th style="background-color: #d9ead3;">Puntaje</th></tr> <tr><td>Frag./ Aroma</td><td>6,5</td></tr> <tr><td>Sabor</td><td>6</td></tr> <tr><td>Sabor Residual</td><td>6,5</td></tr> <tr><td>Acidez</td><td>6,5</td></tr> <tr><td>Cuerpo</td><td>6,5</td></tr> <tr><td>Balance</td><td>7,25</td></tr> <tr><td>Uniformidad</td><td>8</td></tr> <tr><td>Taza Limpia</td><td>6</td></tr> <tr><td>Dulzor</td><td>8</td></tr> <tr><td>Puntaje de Catador</td><td>6,75</td></tr> <tr><td>Puntaje Final</td><td>68</td></tr> </table>	Perfilación	Puntaje	Frag./ Aroma	6,5	Sabor	6	Sabor Residual	6,5	Acidez	6,5	Cuerpo	6,5	Balance	7,25	Uniformidad	8	Taza Limpia	6	Dulzor	8	Puntaje de Catador	6,75	Puntaje Final	68	
Perfilación	Puntaje																								
Frag./ Aroma	6,5																								
Sabor	6																								
Sabor Residual	6,5																								
Acidez	6,5																								
Cuerpo	6,5																								
Balance	7,25																								
Uniformidad	8																								
Taza Limpia	6																								
Dulzor	8																								
Puntaje de Catador	6,75																								
Puntaje Final	68																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #d9ead3;">Defecto</th><th style="background-color: #d9ead3;">Fenol</th></tr> <tr><td>Intesidad</td><td>Alto</td></tr> <tr><td>Total tazas</td><td>-4</td></tr> <tr><td>Total defecto</td><td>0</td></tr> <tr><td>Total SCAA</td><td>68</td></tr> </table>	Defecto	Fenol	Intesidad	Alto	Total tazas	-4	Total defecto	0	Total SCAA	68															
Defecto	Fenol																								
Intesidad	Alto																								
Total tazas	-4																								
Total defecto	0																								
Total SCAA	68																								

Perfilación finca 4

Fuente: Caficosta marzo de 2022