

ANÁLISIS QUÍMICOS Y FÍSICOS DE UNA MUESTRA REPRESENTATIVA DEL CAFÉ DE LA ZONA. La calidad del café se evalúa a través de análisis físicos del grano y de la cata o evaluación organoléptica del café preparado, ambos procedimientos se realizan bajo protocolos internacionales, en el caso del Ecuador y demás países de América, se utiliza las normas de la Asociación Americana de Café de Especialidad – SCAA por sus siglas en inglés.

El análisis físico del café evalúa los parámetros indicativos de calidad del grano verde). Este procedimiento corresponde al modo en el que se califica el grano para la comercialización a nivel mundial.

El rendimiento del café está expresado en la masa de café pergamino de las muestras necesaria para obtener un Kilogramo de café verde de grado de especialidad. El rendimiento promedio de las muestras analizadas de café pergamino seco a oro a nivel del productor (descontando el peso del pergamino e impurezas) es de 1,22 Kg, mientras que el promedio de rendimiento de pergamino seco a oro a nivel de comercialización (descontando el peso del pergamino, impurezas y granos defectuosos) es de 1,25.

INFORME DE LA PRIMERA CARACTERIZACIÓN FÍSICA Y ORGANOLÉPTICA DEL CAFÉ DEL NOROCCIDENTE DE QUITO EN FUNCIÓN A 3 VARIABLES: VARIEDADES, ALTURA Y LOCALIDAD

El Análisis del perfil organoléptico y físico se aplicó a 30 muestras de café del Noroccidente de Quito, zona que corresponde a las parroquias de Pacto, Gualea, Nanegal y Nanegalito.

Las 30 muestras están estratificadas por localidad (Pacto-Gualea y Nanegal – Nanegalito), rango altitudinal (menos de 1200 msnm, 1200 – 1500 msnm y más de 1500 msnm) y Variedad (Typica, Bourbon, Caturra y Sarchimor), además del nombre del productor.

Para el análisis sensorial se integró un panel de catadores del IHCAFE, con certificación “Q Grader”. Las sesiones de cata se realizaron “a ciegas”, es decir, las muestras fueron codificadas y no se reveló a los catadores ningún dato sobre el café a ser evaluado. Cada muestra fue sometida a 3 evaluaciones organolépticas.

Al analizar las calificaciones de las muestras de café y clasificarlas en rangos o perfiles de sabor, se observa en una primera evaluación que el 10% alcanza puntajes de cafés especiales excelentes.

INFORME DE LA CARACTERIZACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LAS SEGUNDAS MUESTRAS CAFÉ TOMADAS EN DICIEMBRE 2015 Y ENERO 2016 Y COMPARACIÓN CON LAS PRIMERAS MUESTRAS CATADAS Y CON MUESTRAS DE OTRAS ZONAS DE CAFÉS ESPECIALES DEL PAÍS.

Las 16 muestras de café pergamino seco del segundo muestreo del Noroccidente de Quito, se recolectaron bajo el mismo protocolo de recolección y procesamiento del primer muestreo. Por otro lado, también se realizó la cata de 10 muestras de café de variedades Typica, Caturra y Bourbon de otras zonas de cafés especiales del Ecuador, como son Loja, Carchi y Guayllabamba, provenientes de predios con rangos de altura similares a la zona del Noroccidente de Quito. Esta sesión de cata tuvo por objetivo determinar características particulares que diferencien el café del Noroccidente de Quito con cafés de otras zonas del país.

En el Noroccidente de Quito, un promedio de 84.98 puntos en escala SCAA demuestra el gran potencial existente en la zona para la producción de micro lotes de café especial. El promedio global de los resultados reportados en la Tabla 4 se redondea en 85 puntos, que de acuerdo a los estándares de la SCAA es el límite entre los cafés especiales muy buenos y excelentes. En la segunda muestra existe una muestra que representa un 6% que supera los 90 puntos de Taza entrando al selecto grupo de cafés especiales sobresalientes. El 56% de las muestras están en la categoría de cafés excelentes y solo un 6% (una muestra) está por debajo de los 80 puntos de taza, es decir, fuera del rango de cafés de especialidad.

El promedio global de la muestra de cafés de la zona sube de 81.67 a 84.98, es decir 3.3 puntos adicionales. Esto indica una vez más la calidad superior de los cafés de la zona y el potencial para mejorar la taza mejorando las prácticas de cosecha y post cosecha.

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS, TRAZABILIDAD, REGISTRO Y

BENEFICIADO DE CAFÉS ESPECIALES DEL NOROCCIDENTE DE QUITO

En los últimos años, los cafés del Noroccidente de Quito han atraído el interés de importantes compradores de cafés de especialidad debido a los premios allí ganados, tanto a nivel nacional como internacional. Sin embargo, a los mismos compradores les preocupa la poca consistencia de la calidad del producto. Para ellos, es de suma importancia que el éxito en calidad de la cosecha se mantenga año tras año.

Actualmente, el alto nivel de defectos del café de la zona demuestra la imperiosa necesidad de mejorar las prácticas agrícolas y de beneficiado de este producto, para así contribuir al logro de la tan apreciada consistencia en calidad.

Considerando lo anterior, se vuelve crítica la importancia de estandarizar prácticas y procesos de producción y transformación del producto hasta llegar al consumidor final de café en taza, este manual recoge los comentarios y aportes de técnicos de las agencias de desarrollo que apoyan la caficultura en la zona: Unidad de Café y Cacao del Ministerio de Agricultura, Gobierno Provincial de Pichincha, CONQUITO y VECO Andino.

FACTIBILIDAD DE UNA POSIBLE DENOMINACIÓN DE ORIGEN O INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Es un documento compilatorio de todos los estudios realizados en las parroquias cafetaleras del DMQ que comprende desde: datos climáticos, caracterización de los sistemas de producción, costos vs beneficios, antecedentes históricos, procesos de colonización y desarrollo de las actividades agropecuarias en la zona, hasta los pliegos de condiciones para indicación geográfica protegida de los cafés de Quito con sus expedientes para solicitar el registro de una IGP o DO en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, inclusive abarca un análisis de la Conveniencia Comercial, Técnica y Económica de Crear una IGP y/o una o varias DO para el Café pergamino Producido en el Noroccidente de Quito

MAPAS DE RANGOS DE TEMPERATURAS Y PLUVIOSIDAD DE LA ZONA

Expresa la fluctuación de las temperaturas a lo largo de las diferentes elevaciones del sector (ISOTERMAS) y el régimen de lluvias que ha compilado la central meteorológica del INHAMI en Nanegalito (ISOYESTAS)

VARIEDADES DE CAFÉ DE MESOAMÉRICA

Es un estudio de varias instituciones junto a la USAID que describen el particular comportamiento de cada una de las variedades de cafés más comunes en cuanto a: susceptibilidad, producción, manejo, taza, etc. Lo cual permite que el caficultor adquiera un mejor juicio de valor al momento de seleccionar la variedad de café que cultivará en su propia finca.

COSTOS DE PRODUCCIÓN Y BENEFICIO DE CAFÉ EN LAS PARROQUIAS RURALES DEL NOROCCIDENTE DE QUITO EN TRES NIVELES DE INTENSIFICACIÓN

El estudio de costos permite valorar la verdadera utilidad que reciben los productores cafetaleros según su productividad por hectárea y contrastando esa información con su nivel de tecnificación. A más tecnificación mayor inversión y menores costos de producción por unidad, lo cual maximiza la utilidad. El estudio analiza parámetros que a veces no se los valora, como por ejemplo el costo de la misma mano de obra familiar

ANÁLISIS DE LA INFLUENCIA DE PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y DEL MANEJO POS COSECHA DEL CAFÉ EN LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE LA TAZA

Este documento realizado entre VECO ANDINO y CONQUITO, parte de un muestreo aleatorio de cafés provenientes de todas las asociaciones cafeteras del sector y de varios tipos de productores (grandes, medianos, pequeños), se los somete a catación y posteriormente se cruza la información de los puntajes de taza con la información previa de las prácticas agrícolas de la finca. Se obtiene resultados de correlaciones positivas en cuanto a: si existe manejo de nutrición y/o fitosanitario, mejora el puntaje de taza. Además el estudio identifica cuellos de botella donde el caficultor pierde puntaje en taza por prácticas que requieren ligeras mejoras.