



PORTADA



NACIONALES



ECONOMICAS

CENTRO
AMERICA

DEPORTES



OPINION



SOCIALES

Económicas

26 de febrero del 2002

Catadores explorarán nuevos mercados para cafés suaves

En la primera generación de catadores de café del país descansan las esperanzas de los productores ubicados en el corredor del Pacífico hondureño. Ellos fueron preparados para detectar los estándares de calidad exigidos en el mercado internacional para los granos de altura cuya demanda y precio externos son alta. Más de una veintena de cafeteros se prepararon para la misión bajo la asesoría del Centro de Desarrollo de Agronegocios. Sorbo tras sorbo y recibiendo instrucciones de expertos en el ramo, los catadores nacionales que provenían de las filas de los productores y exportadoras fueron instruidos para aprender a determinar cuáles son los granos como mayores oportunidades mercado fuera de las fronteras nacionales.

Las naciones centroamericanas con exitosas experiencias en el ramo como Guatemala han probado que comercializar con el bien constituye un rentable negocios. Ellos en estos momentos reciben una paga de dos dólares la libra de este café, lo cual eleva el precio del saco a doscientos dólares cuando el contraído valor del grano tradicional se cotiza entre cuarenta y sesenta dólares.

Antonio Coello, expertos del CDA, explica que si los noveles catadores aprendieron bien su oficio se convertirán en los detectores de nuevos negocios para las cooperativas, productores o exportadores que cultiven o comercialicen cafés de altura.

“Ellos pueden hacer sus recomendaciones, se hacen muestreos y se envían a la Asociación de Cafés Especiales en Estados Unidos para ver si califican o no como un café especial”, aseguró.

Para tomar las muestras los noveles catadores siguen un procedimiento simple. Comienzan por tostar ligeramente los granos de café verde objeto de la prueba. Después por se separa un número de granos que pesen alrededor de ocho a diez gramos y se depositan en una taza. Se repite la operación hasta diez tazas y se vierte agua desmineralizada y hervida sobre el café molido, resultando de esta forma una infusión.

Una vez reposada la infusión, se procede a catar. Con una cuchara redonda y profunda, el catador acerca el líquido a sus labios y absorbe fuerte y ruidosamente, consiguiendo que el café llegue a la parte superior del paladar y papilas gustativas prácticamente atomizado.

El procedimiento se repite en cada una de las tazas, previamente

clasificadas, en base al origen de los granos de café utilizados. Cuando el líquido se halla dentro del paladar de los catadores se envían una serie de sensaciones al sistema nervioso, en este momento el catador determina de acuerdo con la información almacenada en su cerebro la calidad del aromático.

De allí que la educación en el sentido de detectar sabores y olores sea un proceso lento y profundamente relacionado con la propia persona.

Por ello, se da el caso particular de que la calificación de un tipo y calidad de café tostado pueda ser aprendida, sin embargo, siempre se encontrarán personas con mayores o menores aptitudes.

Como sea, se asegura que a la primera generación de catadores hondureños se les dio la instrucción necesaria para equiparar sus habilidades a los estándares requeridos en el mercado internacional. Efraín Murillo, agrónomo especialista en café, destacó lo beneficioso del método al destacar que “ellos -los catadores- de seguro estarán listos para detectar cualquier oportunidad de comercialización por los cafés de altura”.

Las muestras con las que trabajaron en el proceso de capacitación se tomaron de las fincas ubicadas a lo largo del corredor del Pacífico. Se espera incorporar un par de zonas más en la etapa de investigación.

Guatemala, mediante este procedimiento, logró detectar siete zonas de donde hoy se produce la totalidad del café que vende en el exterior.