

Tiempo 18/5/04
Catadores

Cupping started by CDA
"cinco estrellas"

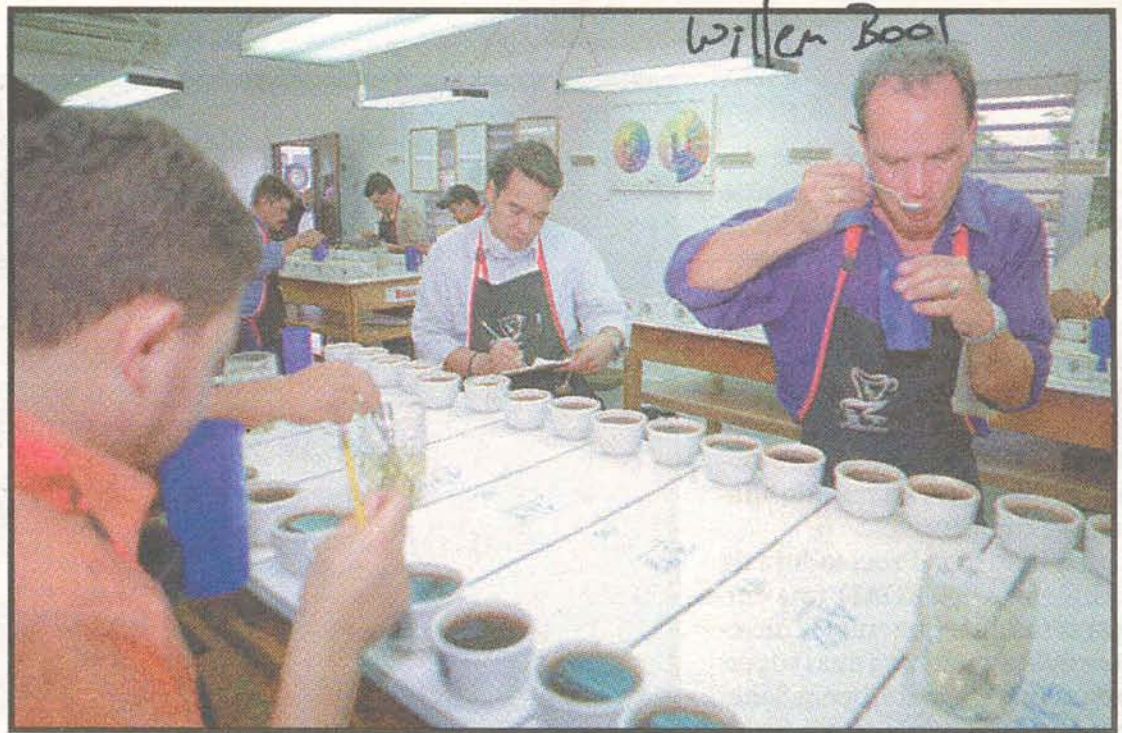
POR JUAN CARLOS RIVERA TORRES

Honduras ya no sólo se preocupa por exportar café a granel y mejorar la calidad del grano, ahora quiere tener su propio cuerpo de catadores para sobreponerse a las adversidades y ganar ventaja en el mercado internacional.

Desde hace tres meses, dos docenas de jóvenes, de varios lugares del país, son adiestrados en una escuela situada en Santa Bárbara, para ser catadores profesionales, dentro de cinco años.

En Honduras siempre ha habido catadores (extranjeros, hondureños que estudiaron en el extranjero y otros que se formaron de manera empírica), pero unos pocos. Debido a la escasez de ese tipo de profesionales, el Instituto Hondureño del Café y la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI), decidieron abrir la primera Escuela de Catadores.

Los futuros catadores ingresaron a la escuela después de pasar la etapa de preselección, en la cual participaron unas cien personas, pero de esa cantidad, solamente pa-



Los catadores asisten a la escuela una semana al mes. El resto de tiempo lo utilizan para hacer tareas.

saron 24.

"Durante este año ellos cursarán la parte formativa. El siguiente, van a ir a las exportadoras. En el tercer año, van a capacitar a los productores y cooperativas. Y en el cuarto y quinto, se van a foguear para convertirse en catadores cinco estrellas", dice Car-

los Pineda, director de la escuela.

Una vez convertidos en plenos conocedores de las cualidades del café, los catadores podrán trabajar en las empresas exportadoras y en otras dedicadas a la producción y comercialización del grano.

"Las empresas exportado-

ras ya no van a tener necesidad de traer gente de afuera para que venga a trabajar aquí", dice Pineda.

Los catadores son las personas expertas en identificar el sabor, aroma, acidez y otras características del café. Ellos son los que dicen si el café es de un alta o baja calidad.