

MANUAL 2

EVALUACIÓN DESCRIPTIVA DEL CAFÉ



Publicación del proyecto “Innova Café Diferenciado y Sostenible”, en el marco del Programa SeCompetitivo de la Cooperación Económica Suiza-SECO y facilitado por Helvetas Perú. El proyecto es implementado por la Junta Nacional del Café.

EDICIÓN N° 2 : MANUAL EVALUACIÓN DESCRIPTIVA DEL CAFÉ

Autores:

Karim Vargas
Alvaro Prada
Rolando Gonzales
Jens Castañeda

Editor:

Lorenzo Castillo

Coordinador del proyecto:

Alvaro Prada Guadalupe

Administradora:

Liz Lorena Susaya Alvarado

Equipo Técnico:

Lorenzo Castillo Castillo, Coordinador de incidencia.
Kevin Rosales Colan, Especialista en comunicaciones

Editado por ©Asociación Junta Nacional del Café

Jr. Ramón Dagnino 369, Lima 42 - Perú.
www.juntadelcafe.org.pe

© Helvetas Swiss Intercooperation - Programa SeCompetitivo

Av. Ricardo Palma N° 857, Miraflores- Lima 18- Perú.
Correo-e: peru@helvetas.org / www.helvetas.org/es/peru

© Cooperación Económica Suiza-SECO

www.cooperacionsuiza.pe/seco

Socios:

Peruvian Harvest Agronegocios SAC
Sustainable Harvest at Origin Latin America - Horcón
Cooperativa Villa del Triunfo

Aliados:

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego - MIDAGRI
Cooperativa Agraria Coopbam
Cooperativa Agraria Cafetalera y de Servicios Oro Verde
Cooperativa de Servicios Múltiples Frutos de Selva
Asociación de Productores Diamante Verde
Cooperativa Agraria Aproeco
Cooperativa Agraria Unión de Cafetaleros Ecológicos - Cooperativa UNICAFEC
Cooperativa Agraria “Frontera San Ignacio”
Cooperativa Agraria Cafetalera Casil

Diseño y Diagramación: Kevin Rosales

Archivo fotográfico: Junta Nacional del Café

Lima, Julio de 2025

Depósito legal:



Índice

1

Introducción

**¿Qué es la evaluación
descriptiva del café?**

2

3

**¿Qué sentimos y cómo
lo evaluamos?**

**¿Cómo se interpreta la
evaluación final?**

4

5

**Reflexión final del
módulo**

Anexos didácticos

6

7

**Cuaderno de trabajo
del participante**

**Guía rápida para el
facilitador**

8

9

**Criterios de adaptación
de género**



Introducción

El productor describe sensorialmente su café utilizando un lenguaje técnico básico y herramientas de registro adaptadas, para comunicar la calidad del producto en espacios internos de la cooperativa o frente a clientes.

COMPETENCIA MUNDIAL

El productor describe sensorialmente su café utilizando un lenguaje técnico básico y herramientas de registro adaptadas, para comunicar la calidad del producto en espacios internos de la cooperativa o frente a clientes.

INDICADORES DE LOGRO

- Participa en sesiones de catación usando la ficha adaptada.
- Identifica y comunica atributos como fragancia, acidez, cuerpo, dulzor.
- Utiliza un vocabulario sensorial que conecta lo local con lo técnico.
- Distingue entre atributos positivos y defectos sensoriales.

2 ¿QUÉ ES LA EVALUACIÓN DESCRIPTIVA DEL CAFÉ?

La **evaluación descriptiva del café** es una metodología creada y estandarizada por la **Specialty Coffee Association (SCA)**, utilizada a nivel mundial para describir con precisión los atributos sensoriales de un café. Esta evaluación:

- Se basa en la **percepción directa** (olfato, gusto, tacto) del catador.
- Se realiza en condiciones controladas (catación).
- Usa una **ficha con puntuaciones** del 6 al 10 para calificar cada atributo.
- Permite comunicar, de forma técnica, cómo es un café y por qué es especial.

IMPORTANCIA PARA EL PRODUCTOR RURAL

Aprender a describir un café con este lenguaje técnico (aunque sea adaptado) permite que cualquier persona, desde un comprador internacional hasta un socio de la cooperativa, entienda su valor sensorial.

¿Qué pasa en el grano durante la evaluación?

Durante la catación, el grano tostado libera compuestos que estaban encapsulados. Esto permite que se manifiesten aromas y sabores que el catador puede detectar y describir:

- **Fragancia y aroma:** se liberan compuestos volátiles como aldehídos y ésteres.
- **Sabor:** resultado de azúcares, ácidos, aceites y compuestos fenólicos.
- **Acidez:** se perciben ácidos naturales que aportan brillo (cítrico, málico, fosfórico).
- **Dulzura:** se origina en la caramelización de azúcares durante el tueste.
- **Cuerpo:** generado por lípidos y proteínas solubles.
- **Retrogusto:** sabor persistente debido a compuestos que se adhieren a la saliva.

Estos atributos son medibles y descriptibles, y cada uno recibe una puntuación en la ficha de la SCA.



3 ¿QUÉ SENTIMOS Y CÓMO LO EVALUAMOS?

Atributos positivos en la ficha SCA

Cada atributo se evalúa del 6.00 al 10.00. Mientras más cercano al 10, mayor es su calidad o expresión. La ficha original incluye los siguientes atributos:

Atributo	¿Qué sentimos?	Puntuación SCA
Fragancia / Aroma	Olores secos y húmedos del café	6.0 - 10.0
Sabor	Sabor general en boca	6.0 - 10.0
Acidez	Sensación jugosa o chispeante	6.0 - 10.0
Cuerpo	Sensación de peso o textura	6.0 - 10.0
Dulzura	Presencia natural de azúcares	6.0 - 10.0
Retrogusto	Duración y calidad del sabor final	6.0 - 10.0

También se evalúan limpieza, uniformidad, balance y nota global.

ADAPTACIÓN PARA PRODUCTORES

En el campo, se recomienda usar una versión simplificada de la ficha, que permita al productor identificar cada atributo con un puntaje simple (por ejemplo, del 1 al 5) acompañado de íconos y ejemplos concretos.

EJEMPLO ADAPTADO:

- **Fragancia = 5/5** si huele como flor, cacao o panela.
- **Acidez = 2/5** si es muy baja, como té.
- **Cuerpo = 4/5** si se siente como leche o avena cocida.

EJERCICIO PRÁCTICO CON FICHA ADAPTADA

Objetivo: Que el productor evalúe de forma descriptiva su café, usando lenguaje local técnico, y asignando un puntaje.

MATERIALES:

- 3 muestras de café de diferente origen.
- Fichas sensoriales con íconos, escala del 1 al 5 o del 6 al 10.
- Tarjetas con descriptores adaptados.
- Cucharas, vasos y agua a 93°C.

PASOS DEL EJERCICIO:

1. Moler el café (grueso) y evaluar la **fragancia** (en seco).
2. Verter agua y romper la corteza para percibir el **aroma**.
3. Probar y evaluar el **sabor, acidez, dulzura, cuerpo y retrogusto**.
4. Anotar lo percibido y puntuar cada atributo.
5. Compartir en grupo: comparar descriptores y coincidencias.

GLOSARIO

Atributo	¿Qué sentimos?	Puntuación SCA
Fragancia / Aroma	Olores secos y húmedos del café	6.0 - 10.0
Sabor	Sabor general en boca	6.0 - 10.0
Acidez	Sensación jugosa o chispeante	6.0 - 10.0
Cuerpo	Sensación de peso o textura	6.0 - 10.0
Dulzura	Presencia natural de azúcares	6.0 - 10.0
Retrogusto	Duración y calidad del sabor final	6.0 - 10.0



4 ¿CÓMO SE INTERPRETA LA PUNTUACIÓN FINAL?

Según la SCA, un café que acumula más de 80 puntos en la suma de todos los atributos se considera un café de especialidad. Pero incluso sin sumar, solo con describir bien los atributos ya se gana mucho: se puede vender mejor, entender el producto y mejorar procesos.

5. Cierre del Manual 2: Reflexión guiada

PREGUNTAS CLAVE PARA EL PRODUCTOR

- 1 ¿Qué nuevo aroma descubrí en mi café hoy?
- 2 ¿Qué palabras técnicas puedo usar para hablar de mi café sin perder mi identidad local?
- 3 ¿Qué atributo puedo mejorar para que mi café destaque más?



6 ANEXOS DIDÁCTICOS

Anexo 1: Ficha de Evaluación Descriptiva del Café

Esta ficha está basada en la metodología de la Specialty Coffee Association (SCA), adaptada para facilitar su uso por productores rurales. Se evalúan los principales atributos sensoriales del café con una escala de 1 a 5, donde 1 es muy bajo o ausente y 5 es excelente.

Parámetro	Descripción Sensorial	Mi evaluación
Fragancia (olor del café seco)	¿Huele a flor, panela, madera seca?	___ / 5
Aroma (olor con agua caliente)	¿Huele a cacao hervido, frutas cocidas?	___ / 5
Sabor	¿Tiene notas de fruta, chocolate, panela?	___ / 5
Acidez	¿Se siente jugoso, fresco como naranja o piña?	___ / 5
Dulzura	¿Tiene sabor dulce natural como miel o caña?	___ / 5
Cuerpo	¿Es espeso como leche o avena cocida?	___ / 5
Retrogusto	¿Queda sabor agradable después de tomar?	___ / 5

OBSERVACIONES ADICIONALES DEL PRODUCTOR



7 CUADERNO DE TRABAJO DEL PARTICIPANTE

SECCIÓN A: Antes del Taller

1. ¿Cómo describía antes el sabor de mi café?

2. ¿He usado alguna vez una ficha para evaluar café?

3. ¿Qué palabras uso para decir si un café es bueno?

SECCIÓN B: Durante el taller

Usa la ficha de evaluación adaptada para registrar tu experiencia con una muestra de café propia o compartida.

Fragancia:	_____	(1–5)
Aroma:	_____	(1–5)
Sabor:	_____	(1–5)
Acidez:	_____	(1–5)
Dulzura:	_____	(1–5)
Cuerpo:	_____	(1–5)
Retrogusto:	_____	(1–5)

¿Qué palabras usarías para describir tu café?



SECCIÓN C: Después del Taller

1. ¿Qué aprendí sobre cómo se describe un café?

2. ¿Qué atributo nuevo descubrí en mi café?

3. ¿Qué me gustaría mejorar en mi café para la próxima cosecha?

4. ¿Cómo voy a contarle a un comprador cómo es mi café?



8 GUÍA RÁPIDA PARA EL FACILITADOR

Objetivo del módulo

Que el productor aprenda a describir su café utilizando un lenguaje sensorial básico basado en la metodología de la SCA, adaptado a su realidad, para que pueda comunicar la calidad de su café en espacios técnicos o comerciales.

ACTIVIDADES SUGERIDAS

1. Dinámica inicial: Preguntar a los participantes: ¿cómo describen su café actualmente? Recoger respuestas en papelotes y comparar con términos técnicos.
2. Explicación de lo que pasa en el grano: Con apoyo de dibujos o esquemas, explicar cómo el grano libera aromas, ácidos, azúcares y aceites durante la infusión, lo que genera sensaciones como fragancia, acidez y cuerpo.
3. Ejercicio de catación con ficha adaptada: Organizar la catación de 3 cafés distintos. Usar la ficha con íconos y puntaje del 1 al 5. Guiar a los participantes en la identificación de atributos: fragancia, aroma, sabor, acidez, dulzura, cuerpo y retrogusto.
4. Traducción de lenguaje local al técnico: Usar una tabla en papelote o pizarra para transformar expresiones como 'sabe a caña' en 'dulzura alta'. Esto permite apropiarse del lenguaje profesional.
5. Cierre reflexivo y hoja de compromiso: Pedir que cada productor reflexione: ¿cómo describiré mi café la próxima vez que lo ofrezca? Animar a que escriban una descripción personal de su café con 3 atributos positivos.

CONSEJOS PARA EL FACILITADOR

- Usa ejemplos del entorno local para explicar cada atributo.
- Evita tecnicismos innecesarios; enfócate en lo que se siente y cómo decirlo.
- Fomenta el respeto entre participantes al compartir descripciones personales.
- Asegúrate de que todos usen la ficha y tengan tiempo para anotar.
- Valora las expresiones culturales y conéctalas con el lenguaje sensorial técnico.

TARJETAS SENSORIALES DEL CAFÉ

Estas tarjetas ayudan a relacionar sensaciones comunes del café con palabras técnicas. Útiles para talleres participativos.



Fragancia

Huele a flor, a campo seco o a panela.

→ Floral, dulce, especiado.



Aroma

Huele como cuando hierves cacao o fruta.

→ Cacao, frutal, vegetal.



Sabor

Sabe como jugo de fruta madura o caramelo.

→ Frutal, dulce, achocolatado.



Acidez

Siente como jugo de naranja o maracuyá.

→ Acidez cítrica, brillante.



Dulzura

Sabe como caña o chancaca, sin azúcar añadida.

→ Dulzura natural.



Cuerpo

Pesa en la lengua como leche o avena.

→ Cuerpo medio o alto.

**Retrogusto**

Sabor que queda después, como cacao o nuez.

→ Retrogusto largo, limpio.

**Defecto: fermentado**

Sabe a fruta pasada o vinagre.

→ Defecto sensorial por mal proceso.

**Defecto: quemado**

Huele a humo o madera quemada.

→ Defecto por mal tueste.

MEMORAMA SENSORIAL DEL CAFÉ

Recorta las tarjetas y úsalas en talleres para emparejar sensaciones con términos técnicos.

◆ Huele a flor de café

◆ Floral

◆ Sabe como a caña o chancaca

◆ Dulzura natural

◆ Ácido como mandarina

◆ Acidez cítrica



◆ Se siente como leche hervida

◆ Cuerpo medio

=====

◆ Sabor que dura rato

◆ Retrogusto largo

=====

◆ Sabe a fruta pasada

◆ Defecto fermentado

=====

◆ Huele a madera quemada

◆ Defecto de tueste

=====

◆ Huele a cacao hervido

◆ Aroma a cacao

=====

◆ Sabe a caramelo o panela

◆ Sabor dulce

=====

◆ Fragancia a campo seco

◆ Fragancia dulce

=====



9 CRITERIOS DE ADAPTACIÓN DE GÉNERO

1. Reconocimiento de las brechas de participación

Asegurar que las mujeres participen como evaluadoras, no solo como observadoras en la catación.

2. Igualdad en el acceso al material didáctico

Usar fichas con íconos, ejemplos visuales y lenguaje accesible que permita a todos los participantes comprender y participar sin importar su nivel de alfabetización.

3. Horarios y espacios sensibles al cuidado

Programar las sesiones en horarios adecuados para mujeres con responsabilidades familiares, y brindar espacios amigables.

4. Lenguaje inclusivo y valorización del saber femenino

Incorporar y valorar los descriptores sensoriales usados por las mujeres (flor, caña, panela) como base válida para el aprendizaje técnico.

5. Inclusión de referentes femeninos

Presentar casos reales de mujeres líderes en catación y calidad del café para motivar la participación femenina.

6. Evaluación que promueve expresión y autoconfianza

Usar dinámicas grupales, preguntas abiertas y retroalimentación positiva para empoderar a las mujeres al comunicar su experiencia sensorial.

7. Fomento del liderazgo técnico femenino

Promover que mujeres asuman roles de catadoras, responsables de calidad o facilitadoras en sus organizaciones.

Ficha Técnica: Criterios de Adaptación de Género

Esta ficha presenta los criterios de adaptación de género diseñados para garantizar una participación equitativa, significativa y técnica de mujeres y hombres en las actividades de evaluación sensorial del café en contextos rurales.

Criterio	Recomendación de adaptación
1. Reconocimiento de las brechas de participación	Asegurar que las mujeres participen como evaluadoras, no solo como observadoras en la catación.
2. Igualdad en el acceso al material didáctico	Usar fichas con íconos, ejemplos visuales y lenguaje accesible que permita a todos los participantes comprender y participar sin importar su nivel de alfabetización.
3. Horarios y espacios sensibles al cuidado	Programar las sesiones en horarios adecuados para mujeres con responsabilidades familiares, y brindar espacios amigables.
4. Lenguaje inclusivo y valoración del saber femenino	Incorporar y valorar los descriptores sensoriales usados por las mujeres (flor, caña, panela) como base válida para el aprendizaje técnico.
5. Inclusión de referentes femeninos	Presentar casos reales de mujeres líderes en catación y calidad del café para motivar la participación femenina.
6. Evaluación que promueve expresión y autoconfianza	Usar dinámicas grupales, preguntas abiertas y retroalimentación positiva para empoderar a las mujeres al comunicar su experiencia sensorial.
7. Fomento del liderazgo técnico femenino	Promover que mujeres asuman roles de catadoras, responsables de calidad o facilitadoras en sus organizaciones.

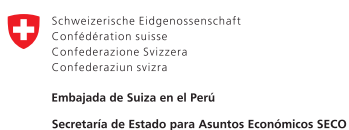
OPINIÓN EXPERTA:

La inclusión del enfoque de género en la formación sensorial permite que las mujeres rurales pasen de ser vistas como ayudantes a ser reconocidas como profesionales sensoriales con dominio técnico. Esta adaptación no reduce exigencias, sino que amplía las oportunidades de mejora de calidad, comercialización y autonomía en las organizaciones cafetaleras.

Esta publicación ha sido elaborada por:



Gracias al apoyo de:



Con la colaboración de:



**“Construyendo un café de calidad
diferenciada con valor agregado
en el corredor NorAmazónico”**