

MANUAL 3

EVALUACIÓN AFECTIVA 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° 3 : MANUAL EVALUACIÓN AFECTIVA 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:

Esta publicación se ha realizado con el apoyo del Programa SeCompetitivo de la Cooperación Económica Suiza-SECO. Se autoriza la reproducción parcial o total, siempre y cuando se mencione la fuente. Distribución gratuita. Prohibido su venta.



Índice

1

Introducción

¿Por qué es importante incorporar esta evaluación?

2

3

¿Qué pasa en el grano y qué sentimos?

¿Cómo calcular el puntaje de catación afectiva?

4

5

¿Qué hacemos con los resultados

**Cierre del Manual 3:
Reflexión final**

6

7

Anexos didácticos

**Cuaderno de trabajo
del participante**

8

9

**Guía para el
Facilitador**

**Criterios de adaptación
de género**

10



Introducción

La evaluación afectiva surge como complemento a la evaluación descriptiva técnica. Aunque el protocolo de catación de la Specialty Coffee Association (SCA) mide atributos con precisión (acidez, dulzura, cuerpo, etc.), no refleja si a una persona **le gusta o no un café**. En cambio, la evaluación afectiva mide **la reacción emocional, la aceptación y la intención de compra**, lo que resulta clave para productores que buscan conectar con consumidores o crear identidad colectiva.

Esta práctica se ha validado en experiencias rurales y proyectos participativos de Colombia, Honduras, Perú y México, integrando las preferencias del productor y del consumidor en la toma de decisiones comerciales y productivas.

COMPETENCIA MUNDIAL

El productor participa activamente en evaluaciones afectivas del café, expresando sus preferencias y ayudando a definir perfiles de sabor representativos de su comunidad, fortaleciendo su identidad cafetalera.

INDICADORES DE LOGRO

- Evalúa muestras a ciegas y justifica su preferencia.
- Relaciona atributos sensoriales con el gusto local.
- Aporta en decisiones colectivas sobre mezcla, tueste o empaque.
- Contribuye a construir el “perfil sensorial comunitario” de su café.

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE 2 INCORPORAR ESTA EVALUACIÓN?

- Incluye al productor como catador válido.
- Reconoce el gusto colectivo local, que muchas veces es distinto al gusto técnico global.
- Sirve para el diseño de productos comunitarios: mezclas, tuestes, empaques.
- Ayuda a comprender lo que valora el consumidor, sea local o internacional.
- Crea vínculos emocionales con el café, fortaleciendo la autoestima del productor y su rol en la cadena.

¿Qué lo diferencia de la evaluación sensorial descriptiva?

Evaluación Descriptiva	Evaluación Afectiva
Técnica, objetiva, basada en atributos medibles	Emocional, subjetiva, basada en preferencias
Usa ficha de catación SCA (fragancia, acidez, cuerpo, etc.)	Usa escalas de agrado: me gusta/no me gusta
Requiere formación técnica de catador	Puede ser aplicada por cualquier persona
Útil para estandarizar calidad	Útil para adaptar producto a mercados



3 ¿QUÉ LE PASA EN EL GRANO Y QUÉ SENTIMOS?

Durante el tueste, los compuestos del grano (azúcares, aceites, ácidos) se transforman en sabores y aromas. Al catar, nuestros sentidos identifican esas señales químicas, pero también las **asociamos emocionalmente**:

- **Fragancia dulce** puede recordarnos a panela o flor de campo.
- **Acidez cítrica** evoca jugos naturales como maracuyá o toronja.
- **Cuerpo denso** se compara con avena cocida o leche hervida.
- **Retrogusto largo** genera satisfacción y sensación de permanencia.



La evaluación afectiva se basa en cómo sentimos y recordamos lo que el grano expresa.

Métodos comunes de evaluación afectiva

- **Prueba de preferencia:** El participante indica cuál muestra prefiere entre 2 o más opciones.
- **Prueba de aceptación:** Se usa una escala (por ejemplo, de 1 a 5 o de 1 a 9) para medir cuánto le gusta una muestra.
- **Prueba de intención de compra:** Se consulta al catador si estaría dispuesto a comprar el producto evaluado.

4 ¿CÓMO CALCULAR EL PUNTAJE DE CATACIÓN AFECTIVA?

Ejemplo de ficha

Muestra	¿Te gustó?	¿Cuánto? (1-5)	¿La comprarías? (Sí/No)	¿A qué te recordó?
A	Si	4	Si	A flor de café
B	No	2	No	A madera quemada
C	Si	5	Si	A dulce caña

Cálculo de puntaje total:

- Sumar los puntajes de agrado (columna "¿Cuánto?").
- Contar cuántas veces fue elegida como "preferida" en la prueba de preferencia.
- Contar cuántas personas estarían dispuestas a comprarla.



EJEMPLO:

Si la muestra C obtuvo 5 votos de "me gusta", promedio de 4.8 y 8 personas dijeron que la comprarían, es un café altamente aceptado afectivamente.



Consideraciones clave para aplicar pruebas afectivas

1. Diseño del experimento:

Las muestras deben presentarse de forma aleatoria y codificada, sin dar información sobre finca, variedad, marca, proceso o precio.

2. Número de muestras:

Máximo 4 por sesión para evitar fatiga sensorial y pérdida de concentración.

3. Población objetivo:

El grupo catador debe representar al público al que va dirigido el café: puede ser el consumidor local, un grupo de productores, una rueda de negocios, o incluso baristas invitados.

4. Ambiente controlado:

Asegurar uniformidad en temperatura del agua, utensilios, tiempo de reposo y molienda. El lugar debe estar libre de olores fuertes, ruidos y distracciones.

5. ¿Qué hacemos con los resultados?

Desde lo técnico

- Saber qué café tiene mayor aceptación general.
- Ajustar mezcla, tueste o fermentación al gusto colectivo.
- Mostrar a compradores qué café gusta más en origen.

Desdelocomunitario

- Promover discusiones: ¿Qué café nos representa como comunidad?
- Valorar el gusto local como parte de la identidad cafetalera.
- Diseñar marcas con narrativa: *“Este es el café que más gusta en nuestra tierra”*.
- Consolidar el **perfil sensorial comunitario**, útil para diferenciarse en mercados directos o ferias.

Pasos del Proceso: Evaluación Afectiva del Café

1. *Preparación del espacio y de las muestras*

- Elegir un lugar tranquilo, sin olores fuertes ni distracciones.
- Seleccionar máximo 4 muestras de café (diferentes fincas, tuestes o procesos).
- Codificarlas (ej. A, B, C, D) sin dar información previa sobre su origen.
- Usar agua y molienda uniforme para todas las muestras.

2. *Bienvenida y conversación sobre gustos*

- Iniciar preguntando: “¿Qué café les gusta tomar?”, “¿A qué sabe el café de su chacra?”
- Invitar a compartir recuerdos y sabores locales.
- Introducir el objetivo: evaluar qué café gusta más y por qué.

3. *Catación a ciegas*

- Servir una muestra a la vez, usando los códigos (A, B, C...).
- Dejar que cada participante pruebe y piense en lo que siente.
- Usar la ficha afectiva con íconos para registrar: me gusta/no me gusta, cuánto, y a qué me recordó.

4. *Recoger y contar resultados*

- Recoger fichas o hacer votación abierta (colocando frijoles, piedras o tiritas en un cuadro).
- Contar cuántas veces fue preferido cada café.
- Anotar qué sabores o descripciones se repitieron más.

5. *Reflexión grupal*

- Preguntar: “¿Cuál café nos gustó más?”, “¿Por qué?”, “¿Nos representa?”.
- Conversar si eso puede ayudar a mejorar mezcla, tueste, empaque o promoción.

6. *Construcción del perfil sensorial comunitario*

- Usar tarjetas sensoriales y alimentos locales como referencia.
- Crear un afiche con palabras y sensaciones repetidas.
- Redactar juntos una frase tipo:
 - “Nuestro café es dulce como chancaca, tiene cuerpo suave como avena, y deja un retrogusto floral”.

7. *Cierre*

- Agradecer la participación.
- Reforzar que su gusto es importante y forma parte de la calidad.
- Proponer aplicar este perfil para una nueva mezcla comunitaria o presentación especial.

**EJERCICIO:****Catación comunitaria a ciegas con análisis colectivo**

- Tostar tres lotes con diferentes tiempos (rápido, medio, lento).
- 3 o 4 muestras de café (diferente finca o tueste).
- Código oculto en las tazas (A, B, C...).
- Cada participante prueba y usa ficha con íconos para indicar qué le gusta.
- Al final, se revelan los orígenes y se identifican los atributos preferidos.
- Se elabora una cartulina o afiche con el perfil resultante del café “más querido” por la comunidad.

6. Cierre del Manual 3: Reflexión final

1. ¿Cuál café me gustó más y por qué?
2. ¿Me sorprendió saber de quién era ese café?
3. ¿Qué sabor nos representa como comunidad?
4. ¿Cómo podemos usar esta información para mejorar nuestro café o venderlo mejor?



7 ANEXOS DIDÁCTICOS

Ficha Afectiva con Íconos

Usa esta ficha para registrar tus sensaciones y preferencias durante la evaluación del café.

Muestra	¿Te gustó?	¿Cuánto? (1-5)	¿La comprarías? (Sí/No)	¿A qué te recordó?
A				
B				
C				
D				
E				



8 CUADERNO DE TRABAJO DEL PARTICIPANTE

Nombre del participante: _____

Fecha: _____ Comunidad: _____

Antes de la catación

1. ¿Qué tipo de café me gusta tomar normalmente? ¿Cómo lo preparo?

2. ¿A qué me sabe el café de mi comunidad? (ej. dulce como caña, fuerte como cacao)

Durante de la catación

3. Usa la ficha afectiva para evaluar cada muestra y anota tus sensaciones.

[Ficha afectiva entregada por el facilitador]

Después de la catación

4. ¿Qué muestra te gustó más y por qué?

5. ¿Qué sabor te gustaría que tenga el café que representará a tu comunidad?

Construcción del Perfil Sensorial Comunitario

6. ¿Qué palabras usaron más los participantes para describir el café que más gustó?

7. Escribe una frase que represente nuestro café:

“Nuestro café es _____
con sabor a _____.”



9 GUÍA RÁPIDA PARA EL FACILITADOR

Módulo 3: Evaluación Afectiva del Café

Esta guía orienta a facilitadores que acompañan procesos de catación afectiva en comunidades cafetaleras. Se basa en principios de participación, respeto por el conocimiento local y aprendizaje experiencial.

Objetivo del Módulo

Lograr que los productores expresen sus preferencias sobre el café, participen en la construcción de un perfil sensorial comunitario y reconozcan el valor de su opinión en la cadena de calidad.

Duración sugerida

2.5 a 3 horas.

Materiales necesarios

- Muestras de café codificadas (máx. 4)
- Vasos, cucharas y termos de agua caliente
- Fichas afectivas con íconos
- Cuadernos de trabajo del participante
- Cartulinas, plumones y cinta
- Fichas de sabores locales (si se usa la dinámica de palabras)

Metodología sugerida

1. Bienvenida y presentación del módulo (15 min)
2. Conversatorio inicial: ¿Qué café me gusta? ¿Qué sabores reconozco? (20 min)
3. Explicación de la catación afectiva (15 min)
4. Catación a ciegas con 3 o 4 muestras (30 min)
5. Llenado de ficha afectiva con apoyo (20 min)
6. Votación colectiva y conteo (15 min)
7. Construcción del perfil comunitario (30 min)
8. Cierre con reflexión y frase colectiva (15 min)



CONSEJOS PRÁCTICOS

- Promueve un ambiente relajado y de confianza.
- No corrijas las percepciones de los participantes, válidalas.
- Asegúrate de que todos puedan expresarse.
- Evita dar información que condicione las respuestas (como el origen del café).
- Usa ejemplos locales para explicar términos técnicos.

Frases útiles para dinamizar

- “No hay respuestas malas, solo gustos distintos.”
- “¿A qué te recuerda este sabor?”
- “¿Qué palabra usarías para describir este café?”
- “¿Este café representa a nuestra comunidad?”

Juego Participativo: Construcción del Perfil Sensorial Comunitario

Este juego tiene como objetivo ayudar a los productores de café a identificar colectivamente los sabores, aromas y sensaciones que mejor representan el café de su comunidad. Es una herramienta lúdica que promueve el diálogo, el reconocimiento del conocimiento local y el consenso.

Materiales necesarios

- Tarjetas con palabras sensoriales (ej. dulce, ácido, achocolatado, floral, especiado, etc.)
- Tarjetas con alimentos locales representativos (ej. caña, chancaca, naranja, cacao, pan tostado, flor silvestre)
- Papelotes, cinta y plumones
- Rueda vacía o plantilla para colocar tarjetas por categoría

Categorías sugeridas de la rueda

- Aroma/Fragancia
- Sabor
- Cuerpo
- Acidez
- Retrogusto
- Recuerdo o sensación

Pasos del juego

1. **Preparación:** Disponer las tarjetas en una mesa.
2. **Selección:** Cada participante elige 3 tarjetas que describan el café que más le gustó.
3. **Diálogo:** En pequeños grupos, se comparten las elecciones y se debate cuáles se repiten más.
4. **Consenso:** En plenario, el grupo pega en un papelote o rueda los atributos más repetidos.
5. **Frase comunitaria:** Se construye una oración con los elementos seleccionados (ej. ‘Nuestro café es...’).

Cierre y reflexión

- ¿Qué aprendimos sobre nuestro café? ¿Nos sentimos representados con esta descripción?
- ¿Cómo podemos usar esta información en nuestra cooperativa o con clientes?



10 CRITERIOS DE ADAPTACIÓN DE GÉNERO

Este módulo ha sido adaptado pedagógicamente para garantizar que mujeres y hombres participen en igualdad de condiciones en las sesiones de evaluación afectiva del café. A continuación, se describen los criterios aplicados:

1. Participación validada de mujeres productoras: Se reconoce a las mujeres como catadoras legítimas, integrando su voz en la construcción del perfil sensorial comunitario.
2. Lenguaje y herramientas accesibles: Se utilizan fichas afectivas con íconos y descriptores sencillos para facilitar la expresión sensorial en personas con diferentes niveles de alfabetización, promoviendo una comunicación inclusiva.
3. Horarios y espacios de cuidado: Las sesiones se organizan en horarios compatibles con las tareas de cuidado, promoviendo la participación activa de mujeres con responsabilidades familiares.
4. Descriptores sensoriales desde la experiencia femenina: Se valoran expresiones como “dulce como chancaca” o “floral como campo abierto”, utilizadas por mujeres en zonas rurales como lenguaje técnico válido.
5. Casos inspiradores: Se incorporan ejemplos de mujeres líderes que han participado en cataciones comunitarias y aportado con descriptores reconocidos en mercados diferenciados.
6. Evaluación que promueve la confianza: Se promueve un ambiente donde cada persona pueda expresar lo que siente sin temor a equivocarse, fomentando la autoconfianza de mujeres rurales.
7. Liderazgo sensorial femenino: Se estimula que mujeres productoras asuman roles de facilitadoras, líderes de calidad o voceras del perfil sensorial comunitario.



Ficha Técnica: Criterios de Adaptación de Género

Esta ficha presenta los criterios de adaptación de género aplicados al módulo de evaluación afectiva del café, diseñados para asegurar la participación equitativa de mujeres y hombres en contextos rurales.

Criterio	Recomendación de adaptación
1. Participación validada de mujeres productoras	Reconocer a las mujeres como catadoras legítimas, integrando su voz en el perfil sensorial comunitario.
2. Lenguaje y herramientas accesibles	Usar fichas afectivas con íconos y descriptores sencillos para facilitar la expresión de participantes con distintos niveles de alfabetización.
3. Horarios y espacios de cuidado	Organizar sesiones en horarios adecuados a las tareas de cuidado, promoviendo la asistencia activa de mujeres.
4. Descriptores desde la experiencia femenina	Valorar expresiones sensoriales locales usadas por mujeres como lenguaje técnico válido (ej. 'dulce como chancaca').
5. Casos inspiradores	Incluir ejemplos de mujeres que han liderado procesos de catación y aportado al reconocimiento de perfiles de café.
6. Evaluación que promueve la confianza	Fomentar espacios donde cada persona pueda expresar lo que siente sin temor a equivocarse.
7. Liderazgo sensorial femenino	Estimular que mujeres asuman roles de liderazgo en calidad, facilitación y representación sensorial.

OPINIÓN EXPERTA:

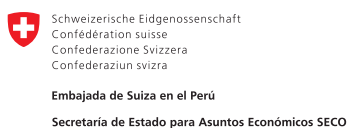
Adaptar el módulo de evaluación afectiva con enfoque de género no solo garantiza equidad, sino que fortalece las capacidades técnicas y el sentido de pertenencia de las mujeres productoras en la construcción de un café con identidad. La diversidad sensorial es también una expresión de justicia y calidad.



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”**