



Un documento de la Specialty Coffee Association

El valor del catador de café de especialidad:

perspectivas, papeles y
competencias profesionales



“Expandiendo nuestra comprensión sobre el catador de café de especialidad: perspectivas, papeles y competencias profesionales” es propiedad de la Asociación de Café de Especialidad (SCA). Se otorga el permiso de reproducción parcial o total, con el consentimiento de la SCA y la correspondiente atribución.

© 2023 the Specialty Coffee Association

COLABORADORES

Equipo editorial

Yannis Apostolopoulos, director ejecutivo (conceptualización)
Kim Elena Ionescu, gerente de sostenibilidad y conocimiento (conceptualización, revisión)
Dr. Mario Fernández Alduenda, director técnico (conceptualización, redacción, edición, revisión, traducción)
Peter Giuliano, gerente de investigación (conceptualización, redacción, revisión)
Jenn Rugolo, directora curatorial (conceptualización, redacción, edición, revisión, coordinación del proyecto)
Grace Freeman, coordinadora de comunicaciones (comunicaciones)
Alex Syngé, The First 47 (diseño gráfico, diseño editorial)

Miembros del grupo de trabajo de SCA

Araceli García Hernández, Etrusca Comercial (revisión, español)
Claudia Rocío Gómez Ramos, Sustainable Harvest Coffee Importers (revisión, español)
Hanna Neuschwander, World Coffee Research (revisión, English)
Helena Oliviero, independiente (revisión, English)
Joel Shuler, independiente (revisión, English)
Johan Kwe, independiente (revisión, English)
Jorge Luis Martínez Marín, independiente (revisión, español)
José Pablo Juárez Solís, Zaza Coffee LLC (revisión, español)
Joseph Stazzone, Café Kreyol (revisión, English)
Juan Carlos Alarcón Lotero, Coffee Roasting SAS (revisión, español)
Katie Carguilo, Counter Culture Coffee (revisión, English)
Kraig Kraft, World Coffee Research (revisión, English)
Kyle Tush, Counter Culture Coffee (revisión, English)
Leonardo Fabián Acosta Quintero, Sustainable Harvest (revisión, español)
Mané Alves, Coffee Lab International (revisión, English)
Marisol Sánchez Cirerol, Arista del Sol (revisión, español)
Philip von der Goltz, List + Beisler (revisión, English)
Rocky Rhodes, International Coffee Consulting Group (revisión, English)
Roukiat Delrue, independiente (revisión, English)
Spencer Turer, Coffee Enterprises (revisión, English)
Timothy Heinze, Sucafina (revisión, English)
Anggela Sara García, The Specialty Coffee Community
César Augusto Echeverry Castaño, Parque Tecnológico de Innovación – TECNiCAFÉ
César Augusto Rengifo Rubio, Belco
Claudia Pedraza Salazar, Cafeología
Clemente Santiago Paz, Azahar Coffee Company
Darrin Daniel, Alliance for Coffee Excellence
Edwin J. Ruiz González, Advise Trading Corporation S.A.
Francisco Restrepo, ACEDE
Gracia Briceño Villanueva, Pachamama Gifts S A C – MamaQuilla
Jayson Alberto Galvís Peláez, Azahar Coffee Company
Jiyoon Han, Bean & Bean
Karla Boza Carbonell, Finca San Antonio Amatepec
Dra. María Ruiz, SCAP – Juez Nacional
Peter Noergaard Dupont, Coffee Collective (Denmark)
Stephany Escamilla Femat, CAFECOL, A.C.
Sylvia Eugenia Gutiérrez Parra, Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad A.C.
Trish Rothgeb, Coffee Quality Institute
Valentina Osorio Pérez, Centro Nacional de Investigaciones de Café – Cenicafé
Vanúsia Nogueira, Organización Internacional del Café



Contenido

2	Colaboradores
4	Acerca de este documento
4	Objetivo
4	Relación con los proyectos de largo plazo de la Asociación de Café de Especialidad
6	Glosario
7	Introducción
7	La práctica de la cata
8	El papel de la cata en la cadena de valor del café
8	Un continuo de tipos de cata, catadores y sus funciones
9	Cata de perspectiva múltiple
10	Cata de perspectiva única
11	La función de la cata y de los catadores
12	Competencias profesionales de los catadores
12	Competencias y habilidades primarias para la cata
13	Competencias suplementarias para la cata
14	Habilidades suplementarias de análisis sensorial
15	Competencias complementarias de asesoría
15	Competencias de asesoría técnica (producción y procesamiento)
16	Competencias de asesoría técnica (tueste y elaboración)
16	Competencias de asesoría sobre mercados
18	Ética profesional
18	Reconsiderando y expandiendo nuestra comprensión sobre el valor del catador de café de especialidad

Acerca de este documento

Objetivo

En un sector complejo como el cafetero, donde el disfrute de los consumidores y el valor del producto dependen en gran parte de los atributos sensoriales, la evaluación sensorial es una actividad clave para la toma de decisiones a lo largo de la cadena. En un principio diseñada por sencillez y facilidad de uso, la cata es una manera de experimentar un café, reconocer sus atributos sensoriales y físicos, y utilizar esa información para tomar decisiones de compra y otras decisiones. Se lleva a cabo por múltiples actores dentro de la cadena de valor del café¹, para satisfacer varias necesidades en diferentes puntos a lo largo de la trayectoria del café.

En el pasado, algunas veces se veía a la cata como una habilidad tan especializada que sólo una o dos personas dentro de una empresa llegaban a catar café con regularidad, y en el sector se veía a veces a los catadores entrenados como personas que tenían una habilidad extraordinaria para percibir al café y adjudicarle su calidad². En años recientes ha cambiado esto, conforme ha avanzado nuestro conocimiento de la ciencia sensorial del café. Al mismo tiempo, la cata se ha vuelto una práctica más incluyente, brindando así una forma de difundir el conocimiento del café y su valor por toda una organización o a lo largo de una cadena de suministro.

Este documento describe los diferentes papeles que desempeñan los catadores actualmente dentro de la cadena de valor del café, el valor de dichos papeles y las competencias que se requieren para ejercer con éxito como catador en cada contexto. En nuestra opinión, los catadores están altamente calificados, no sólo como evaluadores sensoriales (si bien esta habilidad es fundamental para su papel), sino como expertos en la materia, que pueden descubrir, apoyar, asegurar y comunicar la calidad de un café, a la vez que actúan como enlaces comerciales dentro de la cadena de valor del café³. Al dirigir la atención al amplio abanico de papeles que ocupan actualmente los catadores, y a la vasta gama de competencias suplementarias o complementarias que se requieren actualmente para desempeñarlos, nuestro objetivo es proponer una ruta clara de desarrollo profesional para quienes anhelan trabajar en el sector del café de especialidad.

1 Aunque este documento utiliza el término más común de "cadena de valor del café", dicha terminología está lejos de reflejar la complicada naturaleza del "complejo sistema de generación de valor" del café, como se muestra en [SCA's Coffee Systems Map](#).

2 Dr. Mario R. Fernández Alduenda y Peter Giuliano. [Manual de evaluación sensorial y cata del café](#), 1ª edición, Specialty Coffee Association, 2022.

3 [Comprendiendo y evolucionando el Sistema de evaluación de valor del café de la SCA: resultados del estudio de percepción del usuario del protocolo de cata 2020-2021 y mejora propuesta](#). SCA, octubre 2022.

Relación con los proyectos de largo plazo de la Asociación de Café de Especialidad

Desde que se desarrolló a principios de la década del 2000, el actual sistema de cata de la Asociación de Café de Especialidad – SCA (el protocolo de cata y evaluación, junto con su correspondiente formato) se ha convertido en un estándar sectorial reconocido globalmente y utilizado por muchos actores en todo el mundo. Estas herramientas tienen una importancia crítica para los productores, comerciantes y tostadores de café, así como para otros profesionales calificados que trabajan dentro del sistema de valor del café, y existen para ser utilizadas por la comunidad para mejorar la calidad del café, apoyar a los productores y establecer un lenguaje común entre compradores y vendedores.

Los catadores y evaluadores de café llevan a cabo un trabajo de vital importancia al identificar, mejorar y reportar la calidad del café con la ayuda de estas herramientas. Durante los últimos tres años, la SCA se ha embarcado en un proyecto para recabar aportes de la comunidad e integrar el conocimiento científico en el desarrollo de un protocolo evolucionado de cata y evaluación, que se expandirá hasta convertirse en un sistema completo de evaluación del valor del café⁴. Este nuevo sistema se alinearán con una comprensión más moderna y global de lo que es el café de especialidad, y proveerá una herramienta más transparente para evaluar al café verde y descubrir su valor.

Con el fin de mejorar el acceso al mercado y generar mayor equidad en las cadenas de suministro del café de especialidad, la SCA está trabajando para lograr un cambio de mentalidad colectivo acerca de lo que se entiende por “café de especialidad” en el sector cafetero. En el 2021, la asociación publicó una interpretación del término que no sólo incluye la calidad del sabor, sino también otros atributos que diferencian a los cafés de especialidad, incluyendo las prácticas de cultivo sostenibles. Los catadores y evaluadores de café que trabajan para descubrir, mejorar y, a veces, asegurar la presencia de esos atributos proveen un importante servicio a toda la cadena de valor, y será fundamental articular y recompensar esos servicios, para lograr la viabilidad a largo plazo del sistema de evaluación del valor del café.

El 6 de octubre de 2022, la SCA anunció el nombramiento de un grupo de trabajo compuesto por catadores, aliados institucionales y líderes de la comunidad cafetera para ayudarnos a construir un sistema robusto para los catadores y evaluadores de café⁵. Entre voluntarios y representantes de organizaciones invitadas, más de 40 miembros integraron al grupo de trabajo (ver lista de colaboradores en la página 2). El primer proyecto del grupo de trabajo fue colaborar en la redacción de este documento.

4 Specialty Coffee Association. [“Cupping: A Coffee Value Assessment System.”](#) SCA, consultada el 10 de febrero de 2023.

5 Specialty Coffee Association. [“La SCA nombrará un grupo de trabajo para apoyar a los catadores de café”](#) SCA News, publicado el 6 de octubre de 2022.

Glosario

Los términos "catador" y "cata" no están definidos aquí de manera sucinta, puesto que esta publicación apela a una comprensión más expandida de dichos conceptos, particularmente en relación con el papel del "catador de café de especialidad".

Atributo(s). Una propiedad que es característica de algo; un producto (o café) puede entenderse como una colección de atributos. Los atributos bien definidos pueden identificarse y cuantificarse por varios métodos.

Atributo extrínseco. Atributo que se refiere a información sobre el café, la cual puede incluir su lugar de origen, certificaciones, variedad botánica, etc.

Atributo intrínseco. Atributo que es parte material del café en sí, incluyendo a los atributos sensoriales, tamaño del grano, ausencia de defectos, etc.

Atributos sensoriales. Los atributos intrínsecos de un café percibidos sensorialmente por quien lo bebe (es decir, mediante el olfato, gusto, vista y tacto), que abarcan fragancia/aroma, sabor, sabor residual, acidez, dulzor y sensación en boca. Pueden evaluarse mediante tres tipos diferentes de pruebas sensoriales: discriminativas, descriptivas y afectivas.

Café de especialidad. Un café, o una experiencia alrededor del café, reconocido por sus atributos distintivos, y que tiene un valor adicional significativo en el mercado, debido a estos atributos distintivos⁶.

Competencia. Conocimientos, conductas, actitudes y habilidades que le permiten a alguien hacer algo de manera exitosa o eficiente.

Habilidad. Conocimiento aprendido y aplicado, utilizado en un contexto específico para llevar a cabo una tarea de manera efectiva y bien hecha.

Sabor. Un preciado atributo sensorial del café, descrito como la percepción combinada de gustos básicos (dulce, ácido, salado, amargo y umami) y cualidades olfativas percibidas por vía retronasal. En general, la complejidad del sabor, medida por el número de atributos que puede percibir un catador, le agrega valor a un café.

6 [Hacia una definición de café de especialidad: Construyendo una comprensión basada en atributos – Un Documento SCA.](#) SCA, publicado en octubre de 2021.

Introducción

La tradición de la cata de café, como evaluación sistemática de los atributos sensoriales de un café, antecede a la fundación de la ciencia sensorial como disciplina, pero la incorporación de herramientas de la ciencia sensorial en la práctica de la cata le ha ayudado al sector a entenderla y mejorarla. Mientras tanto, se ha expandido el número de catadores de café, a la vez que se han diversificado su papel y sus habilidades. Si hace 50 años sólo había un puñado de catadores, reverenciados como "lenguas de oro"⁷, que eran los máximos árbitros de la calidad del café, hoy en día tenemos miles de catadores de tiempo completo y muchos más "profesionales cafeteros que catan". Este crecimiento refleja un aumento en la curiosidad sobre la degustación del café en todas las etapas de la cadena de valor y ofrece muchas oportunidades para un mayor grado de alineación y, a final de cuentas, un mayor disfrute del sabor del café.

7 Dr. Mario R. Fernández Alduenda y Peter Giuliano. *Manual de evaluación sensorial y cata del café*, 1ª edición, Specialty Coffee Association, 2022.

La Asociación de Café de Especialidad (SCA) es de la opinión de que los catadores de café de especialidad son evaluadores sensoriales profesionales del café, que demuestran la capacidad de identificar los atributos que exhiben los diferentes cafés, de comunicarlos a los demás actores de la cadena de valor, de reconocer y diferenciar con base en sus propias preferencias o las de los diferentes actores del mercado, y de crear valor al enlazar a compradores con vendedores.

La práctica de la cata

Se puede decir que, en los productos complejos como el café, los atributos sensoriales como el sabor (y, en general, la experiencia que los rodea) son los atributos intrínsecos con mayor impacto sobre el disfrute del consumidor y la calidad percibida. Por ello, muchas de las decisiones en el sector cafetero tienen que tomarse tras considerar su impacto en los atributos sensoriales. Desde la finca hasta la barra de café, millones de profesionales del café dependen de la información sobre los atributos sensoriales para tomar decisiones cotidianas en sus esfuerzos por agregar valor: qué variedad plantar, qué proceso realizar, qué curva de tueste seguir o qué parámetros de extracción adoptar son decisiones que se ven cada vez más informadas por el resultado sensorial esperado. Aunque se pueden aplicar las pruebas sensoriales tradicionales para investigar los atributos sensoriales de un café, los actores del sector cafetero están más familiarizados con el procedimiento de la cata.

La cata de café, sin embargo, es una técnica diseñada para las necesidades particulares del comercio de café verde u oro. Es un sistema para la evaluación del café diseñado para ayudarle al evaluador a experimentar un café, reconocer sus atributos físicos y sensoriales y utilizar esa información para tomar decisiones. Aunque al procedimiento de la cata se han ido agregando muchas tradiciones, algunas de ellas altamente ritualizadas y simbólicas, sus raíces siguen siendo prácticas: se trata de llevar a cabo una evaluación expedita y precisa de un café verde u oro.

El papel de la cata en la cadena de valor del café

Al haber sido diseñada para evaluar al café en el comercio de café verde u oro, la cata se practica por muchas personas que trabajan principalmente en la producción, compra o venta de café verde u oro. Cuando se lleva a cabo por actores específicos en contextos determinados, la evaluación sensorial del café por medio de la cata puede servir para lograr diferentes objetivos: descubrimiento, selección por calidad, evaluación del sabor para integrar lotes, clasificación de calidad, muestreo preembarque, muestreo al arribo o muestreo para compras.

En el proceso del comercio de café, el acto de catar desempeña un papel vital, al conectar al productor con el consumidor, pero este papel no es tan sencillo como simplemente emparejar la "oferta" con la "demanda"⁸. En lugar de esto, el acto de catar puede traducir y comunicar necesidades importantes entre las partes y proveer un registro sobre los atributos sensoriales y de calidad, que puede compartirse a través de todo el sistema. Cuando se aplica en un contexto comercial, esta información puede utilizarse por un productor (que busque a un comprador para su café) o por un comprador (que busque a un café que satisfaga sus necesidades). Puede utilizarse por un sistema de tipo *commodity* para asegurar la intercambiabilidad o uniformidad entre los cafés, o por un sistema de especialidad para identificar atributos distintivos o que hagan "especial" a un café⁹. Dado que las preferencias de los consumidores cambian constantemente y varían considerablemente de un mercado a otro, los catadores no definen una idea única y objetiva de "calidad", sino que identifican la "calidad" de manera colectiva y continua en los mercados y a lo largo del tiempo¹⁰.

Algunas veces, aunque la práctica de la cata esté diseñada específicamente para evaluar café como materia prima, también se utiliza en otros contextos: control de calidad, desarrollo de productos, ventas, o incluso educación del consumidor.

Un continuo de tipos de cata, catadores y sus funciones

Los catadores desempeñan una variedad de roles en diferentes puntos a lo largo de la cadena de valor del café, lo que a menudo requiere que caten siguiendo perspectivas diferentes (y, a veces, múltiples). Habiendo tantas habilidades y funciones compartidas entre los diferentes papeles que tienen los catadores en el sector, tal vez, en lugar de considerarlos como grupos distintos, sea mejor imaginarse un continuo de los "tipos de cata" que se realizan, en base al punto de vista del catador al momento de catar, que irían desde una "perspectiva única" hasta una "perspectiva múltiple". A pesar del traslape en cuanto a funciones y habilidades entre los distintos papeles de dicho continuo, la aplicación de esas habilidades puede llegar a verse muy diferente cuando se aplican a contextos de cata específicos.

8 Pierre Bourdieu. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Taylor & Francis, 15 de abril de 2013 (227).

9 Paige West. *From Modern Production to Imagined Primitive: The Social World of Coffee from Papua New Guinea*. Duke University Press, 10 de febrero de 10, 2012 (205-206).

10 [Comprendiendo y evolucionando el Sistema de evaluación de valor del café de la SCA.](#)

Cata de perspectiva múltiple

El catador que trabaja bajo una perspectiva múltiple evalúa al café teniendo en cuenta múltiples mercados potenciales para los cafés y diversas actitudes acerca de la calidad del café. A menudo, los catadores que adoptan perspectivas múltiples trabajan en el centro de la cadena de suministro, filtrando cafés con atributos universalmente indeseables (defectos) y documentando descriptivamente otros atributos sensoriales. Esta perspectiva múltiple también reconoce que los mercados tienen diversas necesidades, y la persona que lleva a cabo este tipo de cata a menudo actúa emparejando a un café con su consumidor ideal.

Los siguientes son ejemplos de papeles específicos que podrían utilizar una perspectiva múltiple al catar:

Un catador de control de calidad en un beneficio seco¹¹. El trabajo de este catador es probar gran número de cafés de los productores, filtrar los defectuosos y categorizar a los cafés por sus atributos sensoriales. Este catador también podría ser responsable de combinar partidas pequeñas para conformar lotes grandes, equilibrando atributos y mezclando cafés para obtener lotes para la venta. Este catador también suele ser responsable de que un lote cumpla con las especificaciones de calidad del contrato, en cuanto a número de defectos, puntaje de cata, etc.

11 En algunos países se le llama "trilladora" al beneficio seco. Se trata de las instalaciones donde se trilla (es decir, se mortea o pila) y selecciona el café.

Un catador empleado en una exportadora. Puesto que el trabajo de la exportadora es conectar a los compradores internacionales con los cafés, el catador-exportador debe ser capaz de entender una amplia variedad de preferencias. El catador-exportador debería ser capaz de identificar las preferencias de los compradores y las nociones de calidad por región geográfica, para emparejar los cafés con esos criterios.

Un catador empleado en una importadora. Como el catador-exportador, el catador-importador debe estar familiarizado con muchos estilos de café. Puesto que el catador-importador a menudo se encarga de aprobar los cafés de arribo contra una muestra preembarque, debe ser capaz de evaluar tipos de café muy diferentes entre sí y emparejarlos con las diversas necesidades de los tostadores.

Un catador independiente. Este catador suele asesorar a productores y cooperativas cafeteras en materias de calidad, atributos sensoriales, y mercados potenciales. Mediante el descubrimiento de calidades, la mejora de la calidad y sus enlaces comerciales, este catador ayuda a los productores y las cooperativas a agregarle valor a su café. Este catador también podría apoyar a los compradores para encontrar un café con las características requeridas, y suele participar en actividades de capacitación o como juez en competencias.

Cata de perspectiva única

Contrastando con la cata de perspectiva múltiple, el catador que trabaja bajo una perspectiva única (o más cerca de la perspectiva única dentro del continuo) aplica un punto de vista más marcado y, a menudo, defiende una visión específica acerca de la calidad del café. La cata de perspectiva única por lo general requiere que los catadores tengan una jerarquía clara de atributos sensoriales, lo que los lleva a favorecer ciertos atributos sensoriales y desfavorecer otros. Los catadores que trabajan bajo una perspectiva única desarrollan su propio "estilo" o ideal estético acerca de cómo debería ser el café en el contexto en que trabajan. El catador que desempeña un papel donde se necesite una perspectiva única tiene, por lo tanto, una visión más estrecha de la calidad del café y, a menudo, se ha hecho especialmente sensible a atributos que considera particularmente significativos.

Los siguientes podrían ser ejemplos de papeles en los que se aplica la perspectiva única:

Un catador de puerto. Este catador asegura que los lotes de café exportados por el puerto de embarque cumplan con las normas de un país productor, tales como las haya definido la autoridad cafetera local.

Un catador empleado en una tostaduría. El papel del catador en una tostaduría es, con frecuencia, asegurar que los cafés que se compran y se tuestan para una compañía tostadora dada sean consistentes con el estilo y los criterios de calidad de la compañía. Este tipo de catador está estrechamente alineado con otras personas dentro de su cadena de suministro, incluyendo los consumidores.

Un productor de café que cata. Un productor de café que cate su propio café podría estar muy enfocado en el estilo, variedades y métodos de procesamiento de su propia finca, y suele comparar los cafés que cata contra un ideal sensorial de lo que la finca podría o debería estar produciendo. Sin embargo, en el contexto del actual auge de métodos de procesamiento (la Revolución de los procesos), los catadores-productores están empleando una perspectiva cada vez más múltiple, conforme tratan de adaptar sus estilos de procesamiento a diferentes mercados para desarrollar un "portafolio de finca".

Un crítico del café o influencer. Muchas personas, incluyendo consumidores y recién llegados al sector cafetero, buscan que los expertos en café las guíen para conocer "mejores" cafés. Estos catadores adoptan un cierto punto de vista, a menudo favoreciendo estilos de sabor o tradiciones específicos, y les exponen sus criterios a otras personas.

Los contextos en los que se requiere una perspectiva única tienden a estar más cercanos a los consumidores, así que podrían implicar investigación con consumidores, y educación o comunicaciones dirigidas al consumidor.

Los catadores que trabajen en un contexto que requiera una perspectiva única podrían estar particularmente enfocados en consumidores específicos, o bien trabajar bajo la perspectiva de un mercado objetivo o prioritario.

La función de la cata y de los catadores

Aunque sus funciones difieren dependiendo de su papel y nicho específico en el sector, existen tres funciones principales cumplidas actualmente por los catadores en la cadena de valor:

Evaluación sensorial. Esta función es el corazón de la actividad de todo catador. Implica evaluar los atributos sensoriales del café mediante diferentes tipos de pruebas y técnicas, para obtener información basada en los atributos sensoriales, que sirva para la toma de decisiones en diferentes aplicaciones a lo largo de la cadena, incluyendo el descubrimiento de valor. Un catador en un papel que esté más cerca de la perspectiva única seguramente priorizará su ideal de la calidad del café sobre otros criterios.

Asesoría técnica. Algunos catadores combinan la información sensorial con su conocimiento técnico acerca de los factores que inciden en atributos sensoriales y la calidad, para hacer recomendaciones técnicas a los productores y a los procesadores sobre cómo lograr una característica de sabor específica o resolver un problema de calidad. Dependiendo del papel de un catador a lo largo de la cadena y de su área de experticia, la asesoría técnica podría estar más dirigida a temas de producción y procesamiento, o bien a temas de tueste y elaboración de la bebida.

Asesoría comercial. Algunos catadores utilizan su conocimiento sobre las preferencias de los diferentes mercados para recomendar un mercado o comprador objetivo para un café dado, en base al perfil sensorial que presenta. Esta función también puede desempeñarse a la inversa: un catador podría recomendarle un productor u origen específico al comprador que esté buscando cafés con ciertas características. Igual que a los atributos intrínsecos (como es el sabor), este conocimiento de las preferencias también se aplica a los atributos extrínsecos del café (por ejemplo, certificaciones).

Competencias profesionales de los catadores

Debido a la diversidad de funciones desempeñadas por los catadores a lo largo de la cadena de valor, las competencias profesionales y habilidades exhibidas por los catadores exitosos son muy diversas. Muy rara vez se da el caso de que un catador adquiera todas las habilidades diferentes o exhiba las competencias que se requieren para desempeñar todas las funciones; sin embargo, los catadores que lo logran son reconocidos como expertos en café muy completos y como valiosos asesores para el sector.

Competencias y habilidades primarias para la cata

Las competencias más básicas que deben exhibir los catadores incluyen el ser capaces de preparar café para los diferentes tipos de evaluaciones comunes, siguiendo los estándares del sector, con el objetivo de describir precisa y claramente su experiencia sensorial en el contexto de la evaluación realizada.

En otras palabras, los catadores calificados demuestran tener atención a los detalles y la capacidad de comunicar sus prácticas y sus hallazgos a diferentes compañeros y colaboradores. También aplican una mentalidad de servicio al cliente y conocimiento técnico para resolver los problemas identificados en su contexto específico.

En un nivel básico, todos los catadores deberían tener estas **habilidades primarias**:

1. Preparar muestras de café para la cata, incluyendo molienda e infusión.
2. Identificar si una muestra ha sido correctamente preparada de acuerdo con las mecánicas de la técnica elegida, lo que requiere una comprensión básica del proceso de tueste y de su impacto sobre el café verde u oro en preparación para la elaboración de la bebida.
3. Entender y aplicar mecánicas de cata conforme a una o varias técnicas, para catar la muestra en solitario o junto con otros catadores. Aquellos catadores cuyo papel requiera que los resultados sean comparables y traducibles entre cadenas de valor deberían utilizar un método estándar ampliamente aceptado, tal como el Protocolo de cata de la SCA.
4. Desarrollar y mantener una biblioteca mental de atributos sensoriales y términos de cata (un léxico sensorial y de cata para comunicar los atributos del café)¹². Al comunicar los atributos, los catadores deberían tener clara la diferencia entre términos descriptivos y afectivos. La terminología descriptiva empleada por los catadores debería entenderse fácilmente a lo largo de la cadena de valor, para lo cual

¹² Ver la *Rueda de sabores del catador de café*, una colaboración entre la SCA, World Coffee Research, y el Centro de Café de la Universidad de California Davis.

los catadores deben estar familiarizados con el uso de referencias sensoriales. Los catadores deberían ser repetibles y precisos en sus evaluaciones descriptivas.

5. Entender y aplicar criterios de cata, incluyendo una biblioteca mental de atributos sensoriales deseables e indeseables, desarrollada para la perspectiva que se aplique al catar (única o múltiple). Los catadores deberían tener clara la diferencia entre defectos sensoriales (sabores universalmente indeseables) y otros sabores "indeseables" que podrían aceptarse en ciertos mercados, pero rechazarse en otros.

Competencias suplementarias para la cata

No todos los catadores necesitan exhibir las habilidades abajo listadas, aunque sería beneficioso para cualquier catador el desarrollar estas habilidades suplementarias:

1. Evaluar café verde u oro, lo que incluye las pruebas siguientes: apariencia, color y olor, conteo de defectos, tamaño y forma del grano, contenido de humedad y actividad de agua. También incluye la aplicación de criterios para clasificar al café verde u oro por calidad, en base a los resultados de esas pruebas.
2. Preparar muestras de café verde u oro para la cata. Esto incluye tostar las muestras para la cata de acuerdo con las mecánicas de la técnica elegida, y analizar y adaptar el agua utilizada en la elaboración para minimizar el impacto de la cloración, etc.
3. Muestreo, incluyendo técnicas estándar para muestrear lotes de café verde u oro, café pergamino y café en otros estados.
4. Preparación de muestras de café sin trillar, incluyendo la preparación de muestras de pergamino y cereza seca provenientes de productores y beneficios, lo cual involucra trillar las muestras y, a veces, preparar a mano una muestra-tipo.
5. Dominio de múltiples protocolos y técnicas de cata. Es valioso para los catadores el dominar diferentes protocolos de cata, tales como los protocolos oficiales de los países productores para clasificar la calidad.
6. Comprensión y comunicación de la perspectiva al asignar puntajes de calidad. Los catadores que aplican perspectiva múltiple deberían ser capaces de alinear sus puntajes con su objetivo de mercado, cadena de suministro o grupo. Los catadores que aplican perspectiva única deberían tener claro que la suya es sólo una de las perspectivas posibles, especialmente en situaciones de cata en grupo.
7. Comunicación de los resultados de cata. Es valioso para los catadores el adaptar la manera en que se comunican sobre un café en función de su auditorio, lo que incluye el hacer una distinción clara entre los aspectos descriptivos y los afectivos o de calidad, al igual que ser capaces de traducir entre descriptores sensoriales relevantes localmente y un léxico más estandarizado.

Habilidades suplementarias de análisis sensorial

Si bien no son habilidades primarias, estas competencias mejorarán el valor y la solidez de cualquier catador.

1. Capacidad para minimizar el sesgo y error. Esto implica que los catadores están conscientes de las diferentes fuentes de sesgo y error durante la evaluación sensorial, y toman acciones para minimizarlas. Los catadores deben estar conscientes del valor de hacer las pruebas a ciegas.
2. Diseño experimental. Esto significa que los catadores son capaces de diseñar un experimento, utilizando los resultados sensoriales como variables dependientes. Como ejemplo, utilizar los resultados de cata para evaluar el efecto del tiempo de fermentación, utilizando dos niveles de tiempo de fermentación y un control sin fermentación.
3. Análisis estadístico. Es muy valioso para los catadores el ser capaces de emplear software de análisis estadístico e interpretar los resultados. Específicamente, el análisis de desempeño de panel, la perfilación de productos y el análisis de "marcar todas las que apliquen" (CATA) son muy útiles para el trabajo sensorial en café.

Competencias complementarias de asesoría

Dado que los catadores evalúan los atributos sensoriales de los cafés, todos los catadores deben reportar su experiencia sensorial. Cuando un catador posee experticia adicional en otra área, podría relacionar su experiencia sensorial con esa área y hacer recomendaciones. Sólo los catadores con suficiente conocimiento y experiencia relevante en la materia en cuestión deberían ofrecer este tipo de asesoría.

Competencias de asesoría técnica (producción y procesamiento)

Para que los catadores puedan relacionar los resultados de cata con factores de calidad en la producción y el procesamiento, al igual que para dar asesoría técnica, deben poseer competencias y conocimientos adicionales. En este sentido, los catadores deberían ser capaces de hacer lo siguiente:

1. Relacionar al sabor y la calidad con factores agronómicos. Es valioso para los catadores el ser capaces de conectar atributos sensoriales deseables e indeseables con factores agronómicos que puedan causar esos sabores, para darles retroalimentación a los productores. Ejemplos clásicos de esto son relacionar los granos brocados con las prácticas de control de plagas, relacionar granos inmaduros o ciertas características del sabor con la madurez del fruto, etc.
2. Relacionar al sabor y la calidad con factores de procesamiento. En el contexto de la "Revolución de los procesos"¹³, es cada vez más importante para los catadores el relacionar atributos de sabor del café con factores del procesamiento. Los catadores necesitan entender que hay un continuo de sabores relacionados con la fermentación, que van desde un carácter afrutado hasta fermentado, y deberían estar conscientes de que la frontera entre "deseable" e "indeseable" se mueve a lo largo de ese continuo, dependiendo del mercado objetivo para el café. Los catadores deberían ser capaces de trabajar de la mano con los procesadores para afinar los factores de procesamiento y lograr los atributos sensoriales deseados.

La capacidad de un catador para comunicar conceptos clave sobre factores agronómicos y de procesamiento es tan importante como el conocimiento que posee; los catadores deberían utilizar un lenguaje fácilmente entendible por los productores y los procesadores, y evitar el uso de un lenguaje de cata ininteligible.

13 Dr. Mario Fernández Alduenda. ["Cómo orientarse dentro de la Revolución de los procesos." / Joel Shuler. "Paradigm Shift: The Post-Harvest Processing Revolution."](#)

Competencias de asesoría técnica (tueste y elaboración)

Aunque la cata se diseñó para analizar café verde u oro, algunos elementos de las pruebas sensoriales de cata se han integrado en contextos de tueste y elaboración de la bebida (por ejemplo, en aseguramiento de la calidad). Para que los catadores puedan ser capaces de relacionar los resultados de la cata con factores de calidad en el tueste y la elaboración, al igual que para dar asesoría técnica, deben poseer competencias y tipos de conocimiento adicionales. En este sentido, los catadores deberían ser capaces de lo siguiente:

1. Relacionar el sabor y la calidad con factores del tueste. Es valioso para los catadores el ser capaces de conectar atributos sensoriales deseables e indeseables con los factores durante el tueste que pudieran causar esos sabores, y entender la influencia de los factores del tueste sobre los atributos sensoriales experimentados y reportados.
2. Relacionar el sabor y la calidad con factores de elaboración de la bebida, específicamente en cuanto a composición del agua, proporción café-agua, y el impacto potencial del proceso de elaboración sobre los atributos sensoriales identificados en la cata. La calidad del agua afectará el perfil sensorial de un café al catarlo, y los catadores deberían ser capaces de identificar agua fuertemente clorada o mineralizada cuando se utiliza en la preparación de una muestra para su evaluación.

Competencias de asesoría sobre mercados

Debido a su capacidad para emparejar los atributos de un café con su correspondiente destino en el mercado, donde se valoren dichos atributos, un catador podría verse como un intérprete entre los compradores y los vendedores, o entre el mercado y los productores. Cuando este papel de asesoría se desempeña exitosamente, las recomendaciones del catador incrementan el potencial de captura de valor por parte de productores y procesadores. Para desempeñar esto con éxito, los catadores deberían ser capaces de hacer lo siguiente:

1. Relacionar los atributos de un café con los mercados donde se les apreciaría. En el actual sector cafetero, el mismo sabor de un café podría rechazarse como indeseable en un lugar y apreciarse mucho en otro lugar. Esto expande las opciones de mercado para los productores y es uno de los factores clave de la actual Revolución de los procesos. Sin embargo, esta situación es cada vez más confusa para los productores y los procesadores, que sienten incertidumbre sobre cómo preparar su café o a quién deberían ofrecérselo para conseguir la mejor ganancia. Con su conocimiento sobre los diferentes mercados y los atributos que se valoran en diferentes lugares, los catadores

están perfectamente equipados para ayudar a los productores y procesadores a encontrarle un "hogar" a su café, con un comprador y consumidores que valoren los atributos de su café.

2. Ayudar a los compradores a conseguir café con los atributos deseados. Con la introducción de nuevas variedades y métodos de procesamiento, están cambiando rápidamente los atributos "clásicos" por los que se conocía a los distintos países productores hace una generación (por ejemplo, el sabor terroso y el cuerpo intenso de los cafés de Sumatra). Esto expande la paleta de opciones de atributos sensoriales, pero también hace que sea más difícil conseguir cafés con perfiles de sabor consistentes. Los catadores, y en particular aquéllos en países de origen con conocimiento de los productores locales, están bien ubicados para ayudar a los compradores a conseguir café que cumpla con sus atributos deseados, ya sea el perfil "clásico" de una región dada o un café con un perfil de sabor innovador.
3. Desarrollar enlaces comerciales. Los catadores pueden ayudar en el desarrollo de enlaces comerciales y formar una conexión directa entre los compradores y los vendedores. Esto puede hacerse de muchas maneras: presentando a ambas partes (en persona o electrónicamente), facilitando una relación comercial como representante de alguna de las partes, interpretando las necesidades o el idioma de las partes, etc.

Ética profesional

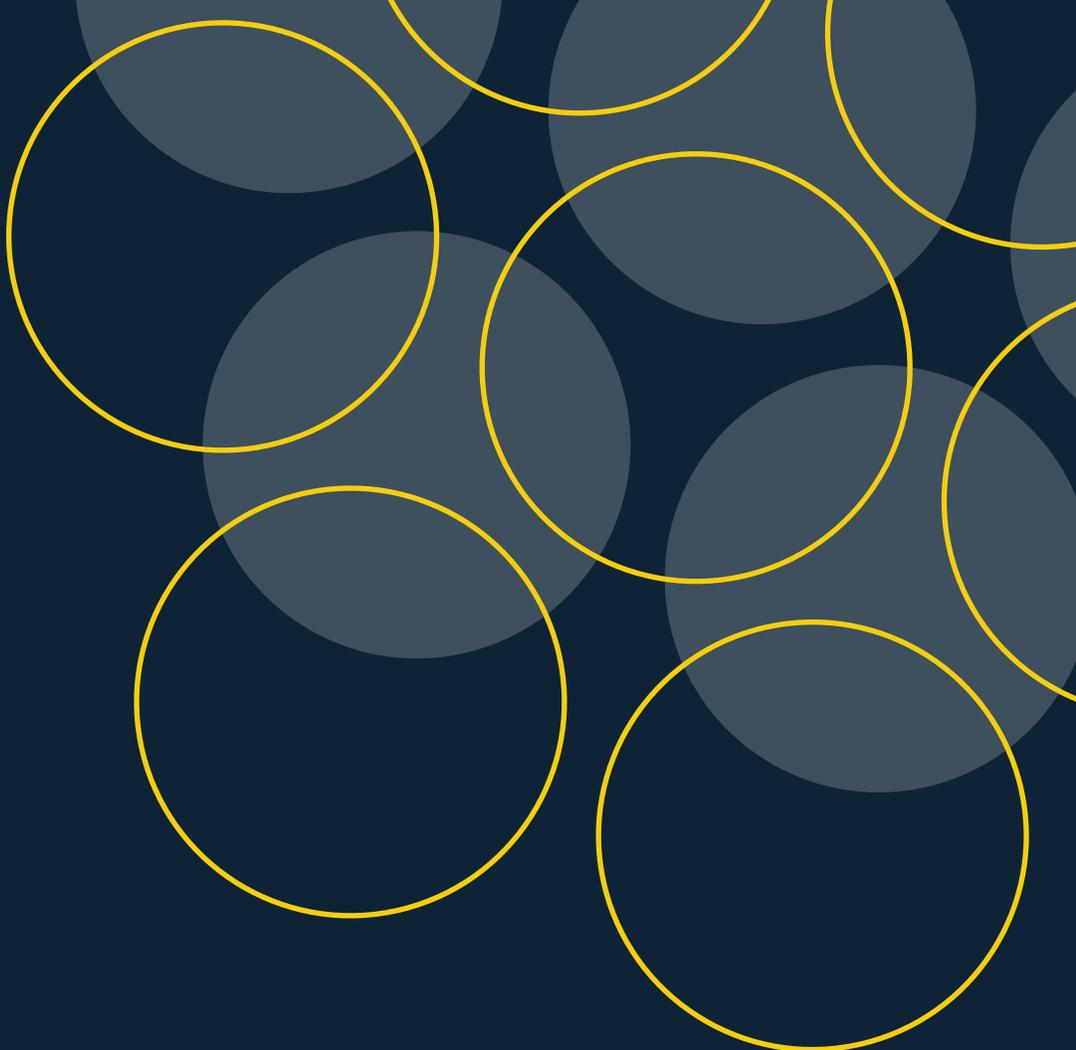
Todas las profesiones dependen de la ética. Sin embargo, se hacen particularmente relevantes para el sector cafetero los códigos de ética de los catadores, al ser evaluadores de la calidad con gran influencia en el descubrimiento del valor y, por ello, en el sustento de las familias productoras de café. Los catadores deberían esforzarse por evitar fuentes de sesgo y ser justos con el café. Deberían tener clara la diferencia entre los atributos objetivos de un café y su propia opinión como catadores, y aclararles dicha diferencia a sus propios clientes; de igual manera, cuando los catadores actúan como intérpretes de las necesidades del mercado, debería quedar claro que dicha interpretación está sujeta a error. Los catadores deberían ser honestos sobre su propia capacidad y evitar evaluar un café cuando sus habilidades sensoriales hayan sido alteradas. Siempre que un café presente "problemas de calidad" o "atributos indeseables", los catadores deberían aclarar si dichos atributos son indeseables universalmente o sólo bajo ciertas circunstancias, y esforzarse por guiar a los productores para encontrar el mejor mercado para su café y/o para resolver los problemas en el futuro. En todos los casos, es una buena práctica que los catadores justifiquen sus puntajes afectivos con información descriptiva.

Reconsiderando y expandiendo nuestra comprensión sobre el valor del catador de café de especialidad

Muchos profesionales cafeteros han aprendido a catar, y la actividad de la cata se ha expandido más allá de su intención original de evaluar solamente café verde. Por ende, nos arriesgamos a pasar por alto el papel de los catadores de tiempo completo y, particularmente, de aquéllos que aseguran el futuro del café de especialidad mediante su trabajo con productores y cooperativas en regiones apartadas. Para el presente y el futuro de nuestro sector, son esenciales las funciones clave que desempeñan los catadores en este sentido: reconocer fincas y regiones con alto potencial de calidad; trabajar de la mano con los productores para realizar dicho potencial; integrar lotes consistentes a partir de partidas pequeñas de, a veces, decenas de productores; asegurar y controlar la calidad, produciendo lotes (y microlotes) que cumplan con las especificaciones, y desarrollar enlaces comerciales, ayudando a que cada café llegue al destino donde sea mejor valorado. La capacidad para distinguir entre dos sabores muy similares (aunque estrechamente relacionados) es definitivamente una habilidad, aunque es menos importante que la capacidad de apoyar a un productor a lograr dicho perfil (o a encontrar un comprador que lo necesite). Este trabajo requiere un compromiso con el aprendizaje continuo y con el que los sentidos se mantengan aguzados.

Con este documento se inicia el trabajo de registrar las competencias que se requieren para este papel, a fin de que los actuales y futuros catadores de café de especialidad sepan qué habilidades y competencias deberían seguir desarrollando en su carrera profesional. A medida que los catadores de especialidad aumenten su capital intelectual como individuos y miembros de su organización, aumentarán también su propio valor y el del café, dentro del sector de especialidad.





505 Technology Drive, Suite 340
Irvine, California 92618
Estados Unidos

sca.coffee