

## INVITACIÓN

**LA AGENCIA DE LOS ESTADOS UNIDOS PARA EL DESARROLLO INTERNACIONAL (USAID) A TRAVÉS DEL PROGRAMA DE DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL (PRODEL), LA COMPAÑÍA DE ELABORADOS DE CAFÉ “ELCAFÉ C.A., AROMA AMAZÓNICO, MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, ACUACULTURA Y PESCA (MAGAP) Y LA ASOCIACIÓN NACIONAL DE EXPORTADORES DE CAFÉ (ANECAFÉ)**

Desarrollarán una capacitación dirigida al sector cafetalero específicamente en la Provincia de Sucumbíos en el Cantón de Lago Agrio, en el Hotel LAGO IMPERIAL, durante los días 28 y 29 de Febrero del 2012.

## **TALLER EVALUACIÓN FÍSICA Y ORGANOLÉPTICA DEL CAFÉ ROBUSTA**

### **INTRODUCCIÓN**

La calidad de los alimentos depende de las características físicas y organolépticas, del valor nutritivo, de la apariencia visual o del estado sanitario de los productos. En el café, por ejemplo, las características físicas se refieren al tamaño, color y forma de los granos; las características organolépticas se relacionan a las propiedades intrínsecas como aroma, sabor, acidez y cuerpo de la bebida; el valor nutritivo tiene que ver con el contenido de antioxidantes, cafeína y otras sustancias químicas que contribuyen a la buena salud de los consumidores; la apariencia visual se basa en la presentación del producto y el estado sanitario se relaciona con la ausencia de contaminantes químicos y microbianos.

Existe un importante mercado de altos precios que premian y destacan la excelente calidad de una taza de café, para lo cual se hace imperativo el discernimiento de las valoraciones organolépticas, para mediante esta herramienta destacar los cafés ecuatorianos y satisfacer las exigencias de los mercados internacionales. En este contexto, la formación y consolidación de un equipo de analistas de la calidad física y organoléptica de los cafés ecuatorianos, vinculados a las principales organizaciones de productores, empresas exportadoras, a la industria y a los comerciantes, contribuirá a mejorar la imagen del país.

## OBJETIVOS

Los objetivos del Taller son:

- Capacitar a un grupo de líderes, responsables de calidad de las organizaciones de productores, comerciantes y técnicos vinculados al sector cafetalero, en los aspectos de Buenas Prácticas Agrícolas.
- Entrenar a los participantes en la valoración de la calidad física y la evaluación organoléptica del café.

## TEMÁTICA GENERAL

- Calidad física del café
- Calidad organoléptica del café
- Fundamentos básicos de catación

## METODOLOGÍA

El curso se realizará en base de **exposiciones teóricas** utilizando ayudas audiovisuales.

La aplicación de los conceptos y criterios de caracterización física y organoléptica de los cafés, será reforzado **con prácticas**, con el reconocimiento de los defectos del café, la preparación de muestras, la valoración física (rendimiento, granulometría, densidad) y el análisis sensorial de los cafés.

## GRUPO META

Se tendrá como grupo meta a 30 participantes entre líderes, responsables de calidad de las organizaciones de productores, comerciantes y técnicos vinculados al sector cafetalero.

## CRONOGRAMA DE CONFERENCIAS

DIA	CONFERENCIAS	EXPOSITOR	INSTITUCIÓN	HORA
Feb-28	Inauguración del Taller	Ing. Jairo Andrade	PRODEL	8H30
	Historia del Café Robusta	Ing. Ronald León	ELCAFÉ C.A.	9H00
	Autosostenibilidad del pequeño productor de café robusta	Dra. Lorena Vásquez	ELCAFÉ C.A.	9H45
	<b>COFFEE BREAK</b>			<b>10H30</b>
	Selección de Plantas Madres para el cultivo de alto rendimiento	Ing. Alejandro Jara	MAGAP	11H00
	Efectos de la calidad en la Industria de Soluble	Ing. Fernando Morocho	S.I.C.A.	12H00
	<b>ALMUERZO</b>			<b>13H00</b>
	Desarrollo Económico Endógeno	Ing. Líder Vélez	ANECAFÉ	14H00
	Defectos físicos del café robusta	Ing. José García	ELCAFÉ C.A.	14H30
	Análisis físico del café robusta	Ing. J. García, Ing. F Morocho, Dra. L. Vásquez		15H30
Feb-29	Fundamentos básicos de catación	Dra. Lorena Vásquez, Ing. Jairo Andrade	ELCAFÉ-PRODEL	8H00
	<b>COFFEE BREAK</b>			<b>10h00</b>
	Degustación de café robusta nacional, bien beneficiado, mal beneficiado, defectos, café Vietnam, café de Uganda, triangulaciones	Ing. J. García, L. Vásquez, J. Andrade, F Morocho		9H00 A 13H00
	<b>ALMUERZO</b>			<b>13H00</b>
	Clausura y Entrega de certificados	Ing. Jairo Andrade	PRODEL	14H00