



Ministerio de Educación Superior,
Ciencia y Tecnología



I INSTITUTO
D DOMINICANO DE
I INVESTIGACIONES
A AGROPECUARIAS Y
F FORESTALES

Caracterización de la calidad del café (*Coffea arabica*) de la Región de El Valle de República Dominicana

María Cuevas M. Sc. (IDIAF)

Ángel Pimentel M. Sc. (IDIAF)

Ing. Carmen Zabala (FECADESJ)

9^o Congreso científico de SODIAF

"UNA SOLA SALUD"

República Dominicana

24 -28 octubre 2022

La actividad forma parte del proyecto:

“Investigación y desarrollo de formulaciones orgánicas enriquecidas con microorganismos promotores de rendimiento e inductores de resistencia a la Roya del Café (*Hemileia vastatrix*) para el aumento de la competitividad del sector cafetalero”.

Ejecutado con fondos del FONDOCYT-MESCYT, por el consorcio entre Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (IDIAF) y La Federación de Caficultores y Agricultores para el Desarrollo de San Juan, Inc. (FECADESJ)

CONTENIDO

- Introducción
 - Problema u oportunidad
 - Situación del café de la Región del Valle
- Objetivo
- Marco teórico
- Materiales y métodos
- Resultados
- Conclusiones
- Recomendaciones
- Agradecimientos



➤ **Nichos de mercados para cafés de calidad y especiales**

➤ **En Rep. Dom. existen condiciones edafoclimáticas para producir café de calidad**



Región	Provincias	Municipio	Fincas	Superficie con café (ta)			
				Typica	Caturra	Otra	Total
El Valle	Elías Piña	Comendador	12	260	35	0	295
		Bánica	0	0	0	0	0
		El Llano	37	718	309	0	1,027
		Hondo Valle	863	19,660	137	0	19,797
		Pedro Santana	117	2,244	338	0	2,582
		Juan Santiago	529	10,534	222	0	10,756
			1,558	33,416	1,041	0	34,457
	San Juan	San Juan	121	3,115	96	17	3,349
		Bohechío	495	13,716	920	22	14,658
		El Cercado	703	10,976	0	0	10,976
		Juan de Herrera	14	450	19	0	469
		Las Matas de Farfán	1	10	0	0	10
		Vallejuelo	1	20	0	0	20
			1,335	28,287	1,035	39	29,482
		2,893				4,021.3 ha	

- ➡ Los productores de la Región del Valle son pequeños
- ➡ Alto nivel de asociatividad
- ➡ Producción de café básicamente orgánica
- ➡ Grandes aportes al ambiente





Determinar las características físicas y organolépticas del café de la Región de El Valle

Consideraciones de un Café de calidad

- 100 % cosecha nueva arábica
- Cosechado 100 % maduros
- Producido sobre los 800 msnm
- Color uniforme

- No más de 22 de defectos

- Granulometría sobre zaranda 16

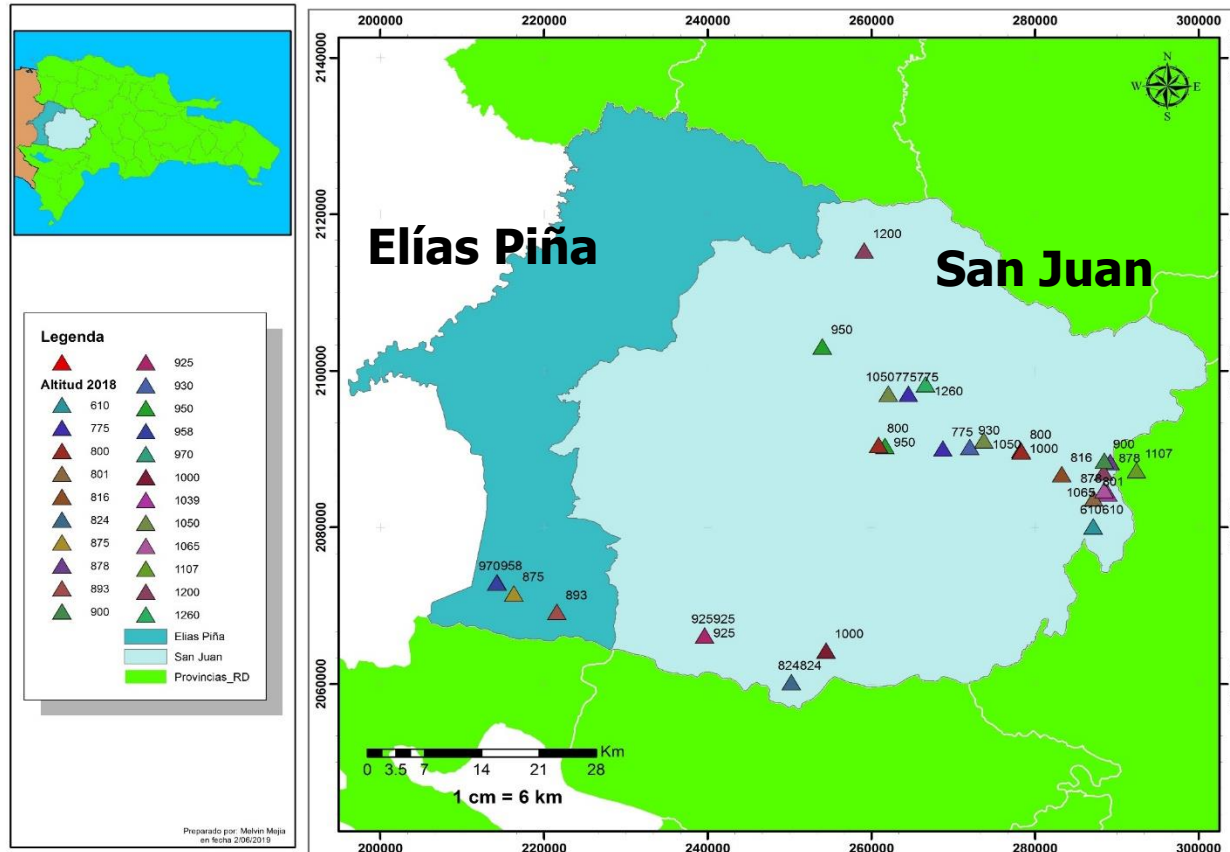
- Nota en la taza sobre 70 en la escala SCAA





MATERIALES Y MÉTODOS

CARACTERIZACIÓN DEL CAFÉ DE LA REGIÓN DEL VALLE



➡ **Región de El Valle**

➡ **Altitudes entre 600 -1,200 m.s.n.m**



- **Investigación descriptiva**
- **Sin diseño experimental**
- **Tamaño de las muestras:
30 kg de café uva maduro**
- **37 muestras (2017)**
- **17 muestras (2018)**
- **Variedades: Typica, Caturra
y Catimor (CR95, T-8667)**
- **Recolectados en la cosecha
principal o pico de cosecha.**

FLUJO DEL BENEFICIO



Café uva

Fase húmeda



Despulpado



Fermentado natural



Lavado

Secado



Fase seca



Almacén



Café oro

Clasificación



Pilado



- Aroma/Fragancia
- Acidez
- Cuerpo
- Sabor
- Dulzor
- Balance
- Tasa limpia
- Uniformidad
- Sabor residual
- Preferencia





- ➡ Defectos
- ➡ Densidad
- ➡ Tamaño de grano
 - malla ≥ 18
 - malla ≥ 16
 - malla ≥ 15 y
 - malla < 15

Los análisis se realizaron en el Laboratorio Raúl H. Melo del INDOCAFÉ

Componentes Principales

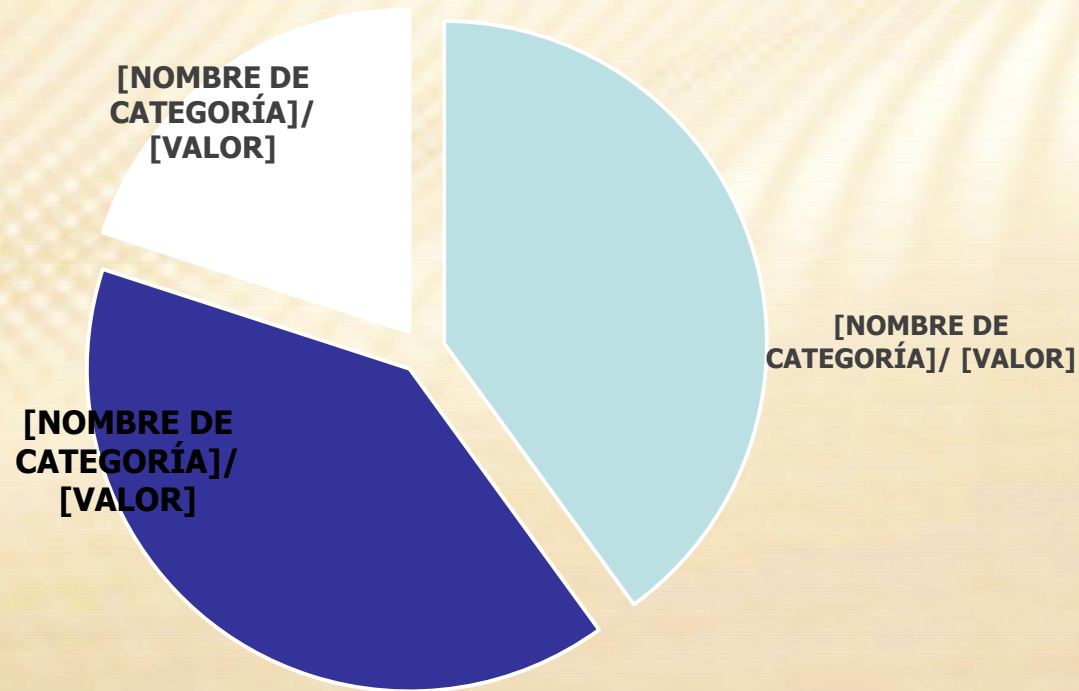
Programa Infostat 2018

Perfil de los cafés

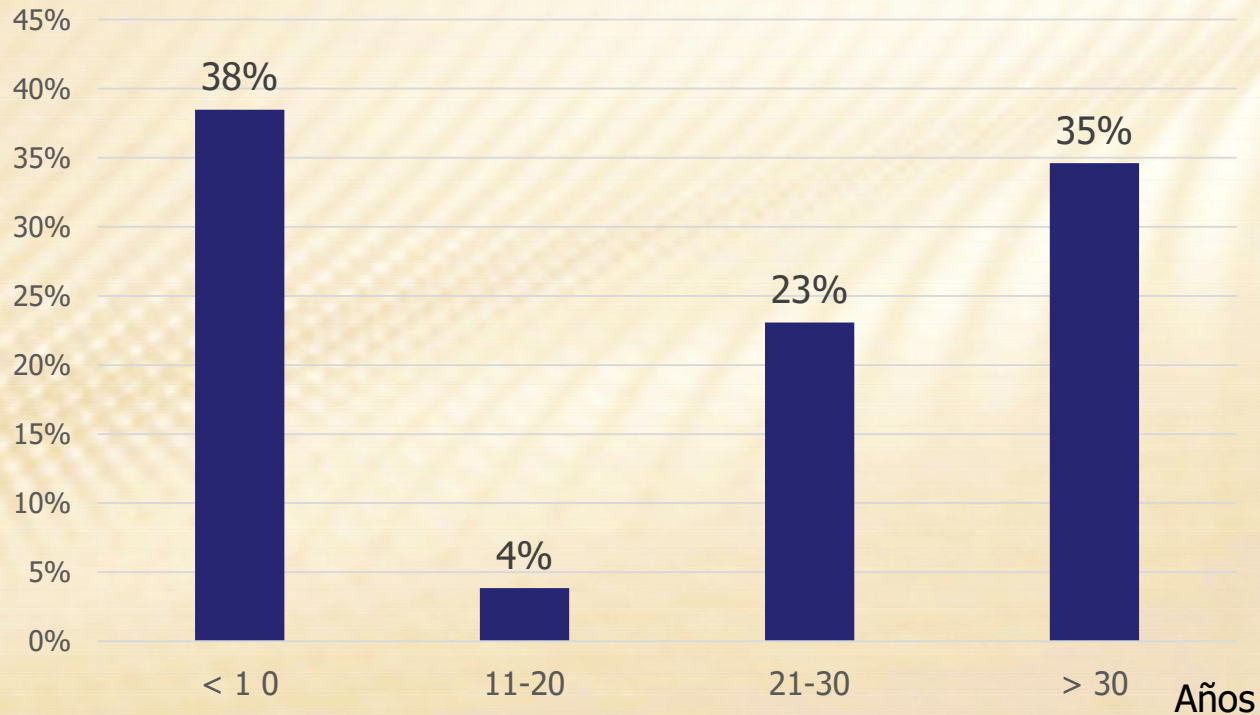




RESULTADOS Y DISCUSIÓN

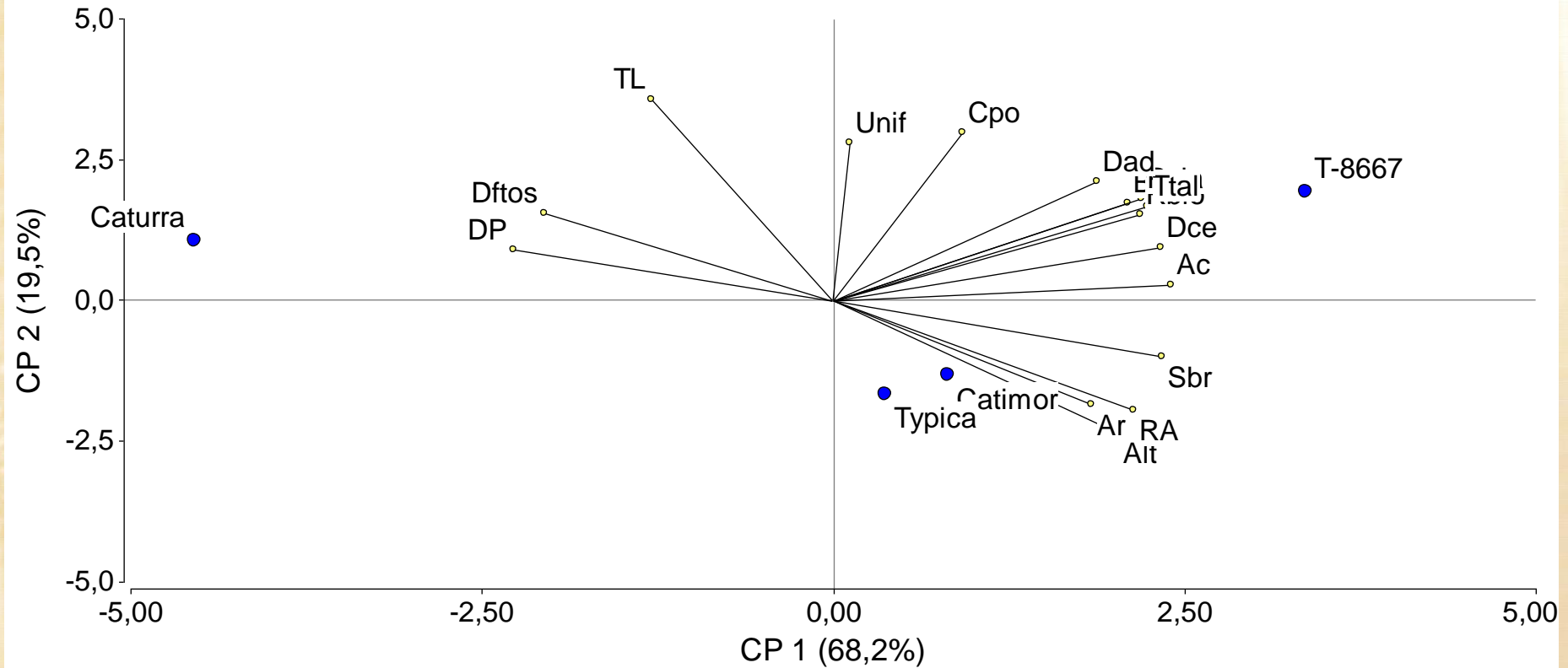


SUPERFICIE DE LAS FINCAS



Edad de las plantaciones

Fertilizan	27 %
Manejo de Tejido	62 %
Control de sombra	73 %

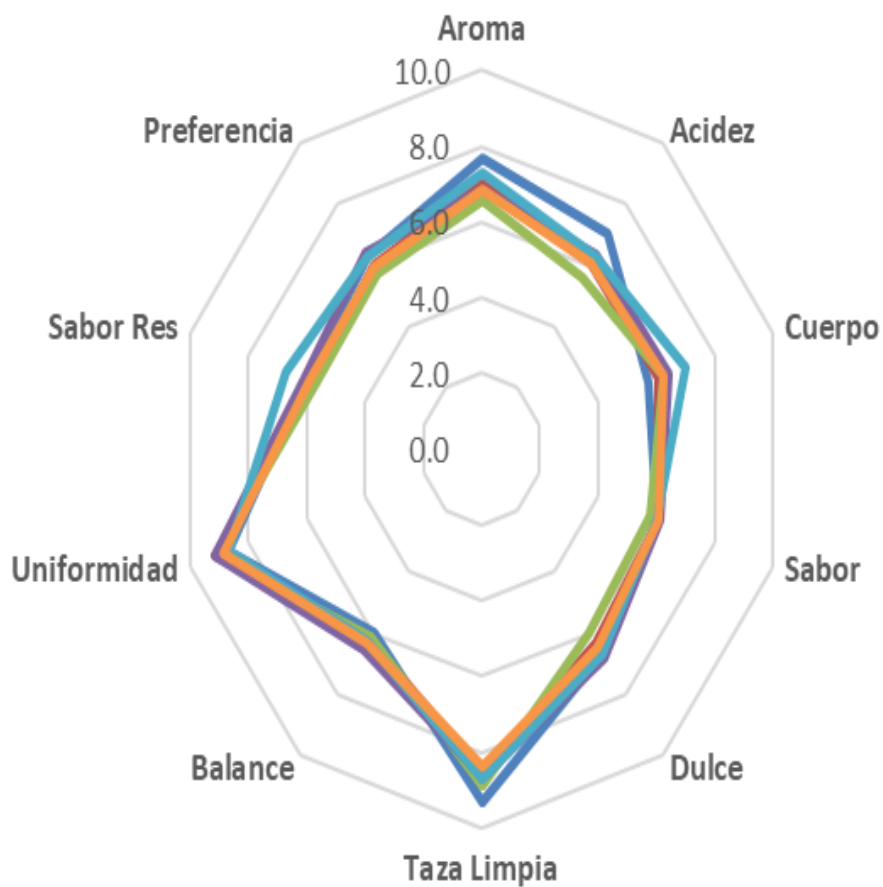


Análisis de Componentes Principales interrelaciona las características organolépticas, físicas y las variedades de café

PERFIL SENSORIAL/ VARIEDADES

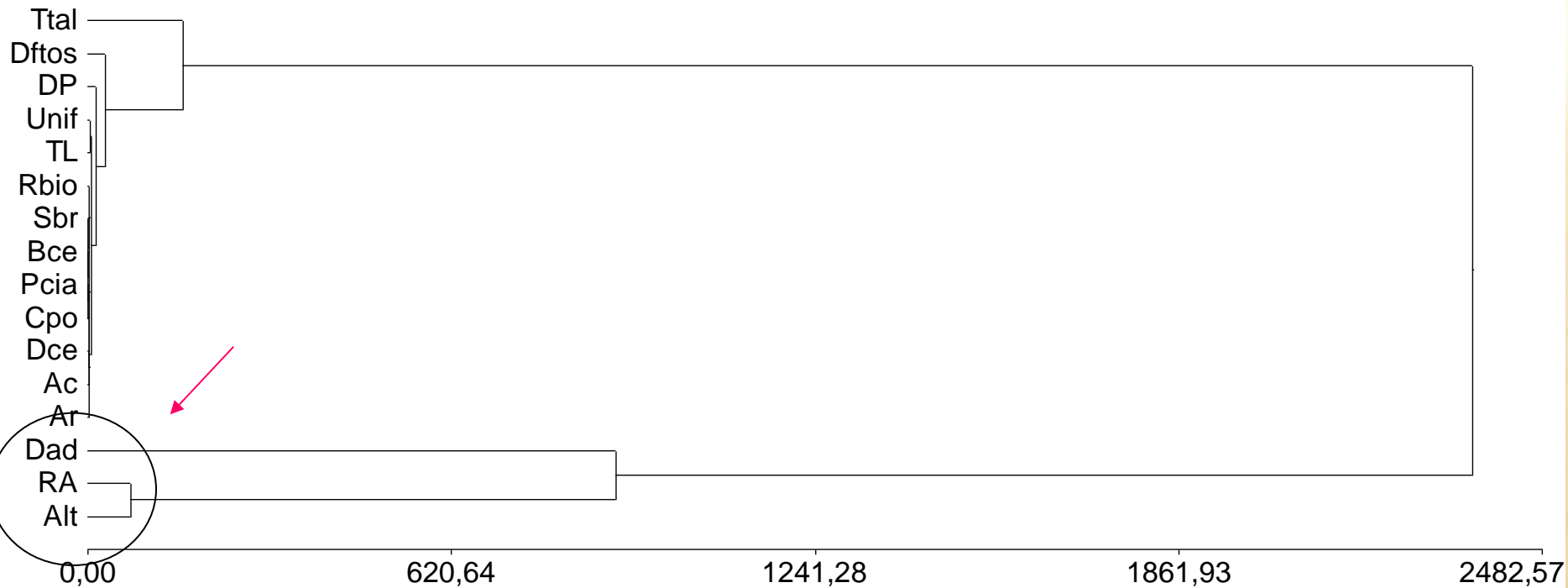


I INSTITUTO
D DOMINICANO DE
I INVESTIGACIONES
A AGROPECUARIAS Y
F FORESTALES



Variedades

— CR-95 — Catimor — Caturra — T-8667 — Tupi — Typica



Dendrograma en agrupamiento por variables físicas y organolépticas medidas

Granulometría, densidad y defectos promedios del café de la Región del Valle (Cosecha 2017)

Variedad	No. Defectos	Densidad (g/l)	% ≥ 18	% ≥ 16	% ≥ 15	% ≤ 14
CR-95	10.0	703.0	64.0	92.0	94.0	6.0
Catimor	11.8	688.9	34.2	79.4	88.9	11.1
Caturra	10.3	692.7	48.3	93.7	98.7	1.3
T-8667	13.4	701.1	32.0	89.9	95.0	5.0
Tupí	6.0	680.0	8.0	78.0	89.0	11.0
Typica	15.9	683.4	29.0	90.5	94.8	5.2



Superficie	%
< 1 ha	40
1 - 3 ha	40
> 3 ha	20

Superficie de las fincas

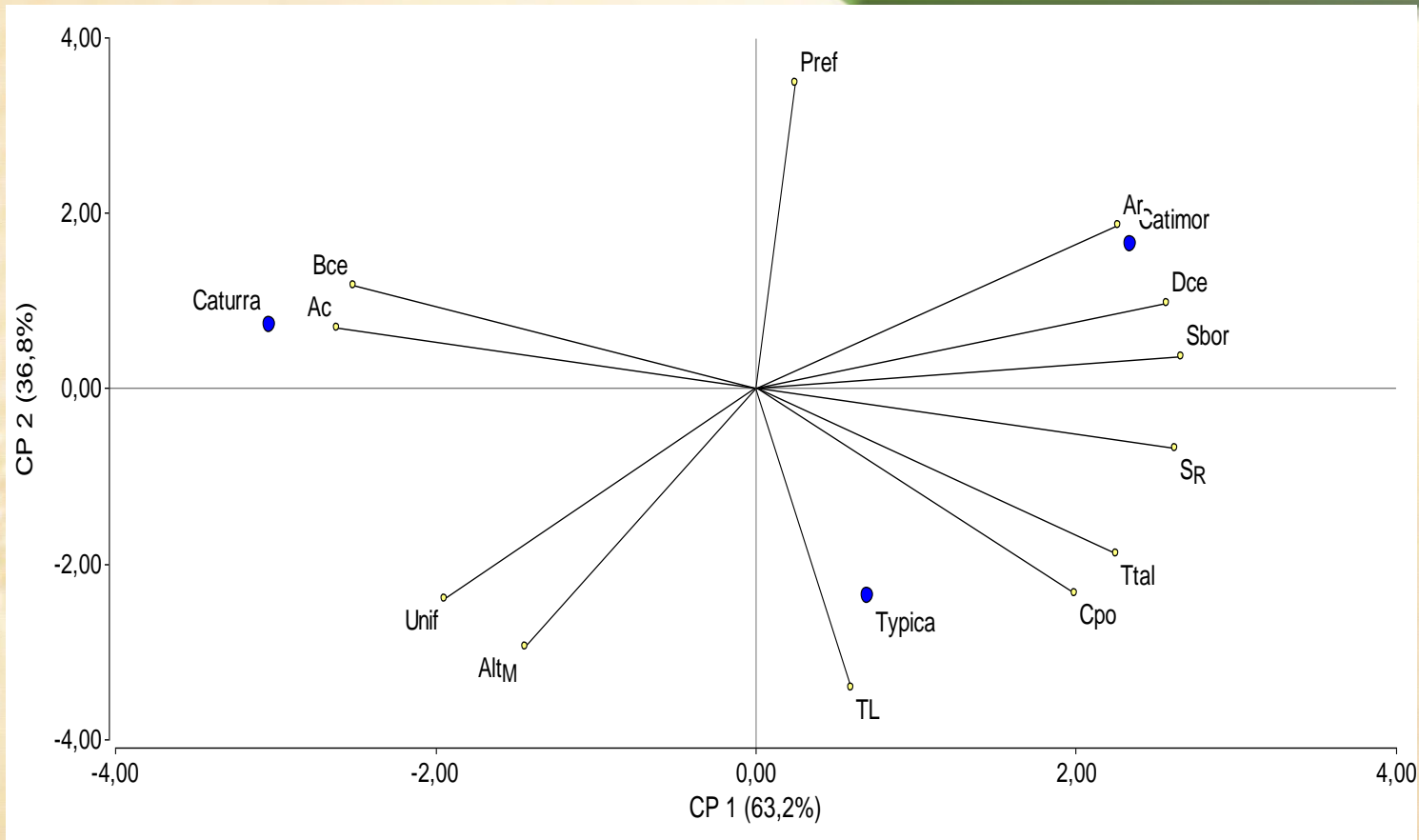
Años	%
< 10	80
> 30	20

Edad de las plantaciones

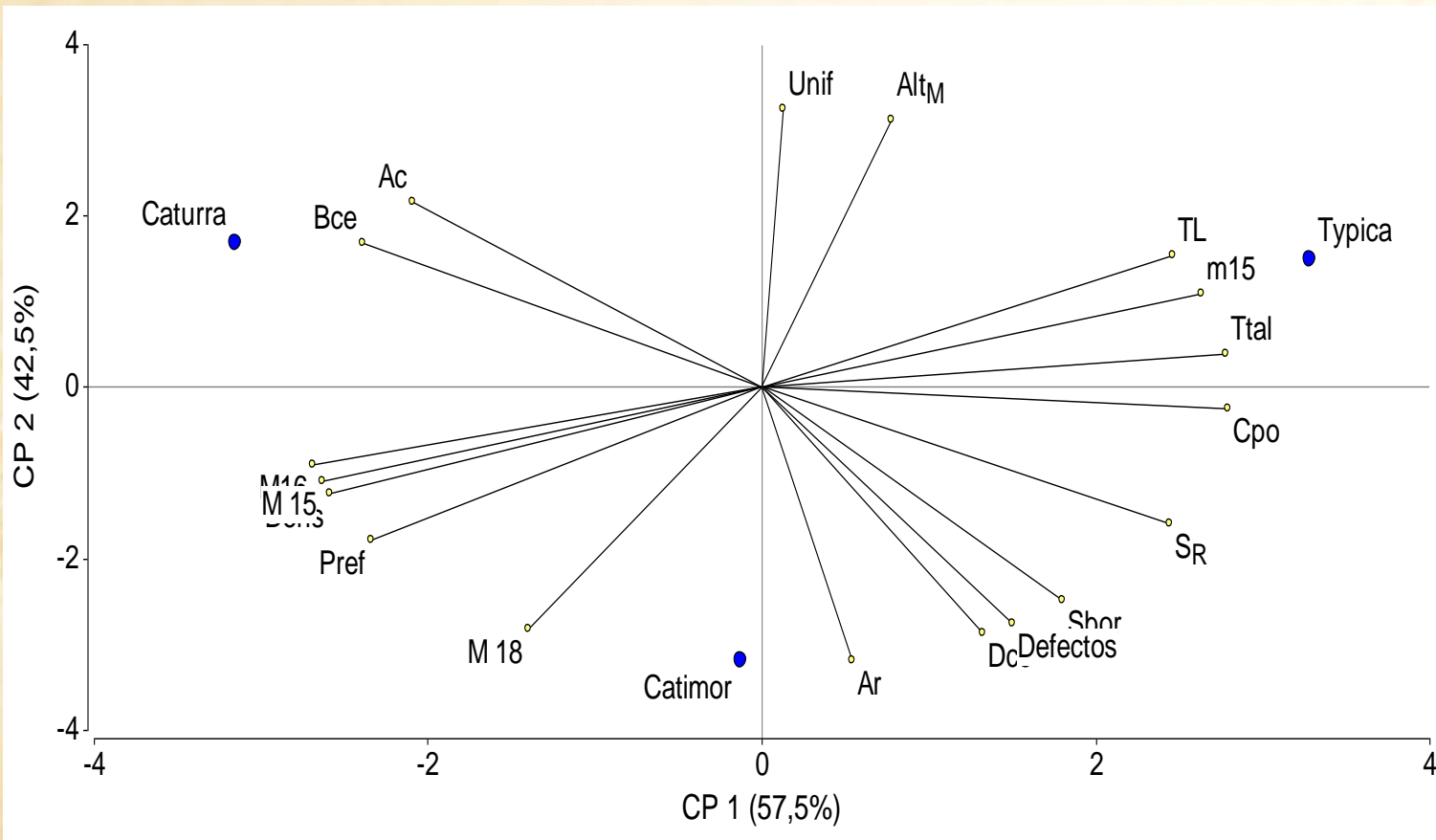
Fertilizan 70 %

Manejo de Tejido 80 %

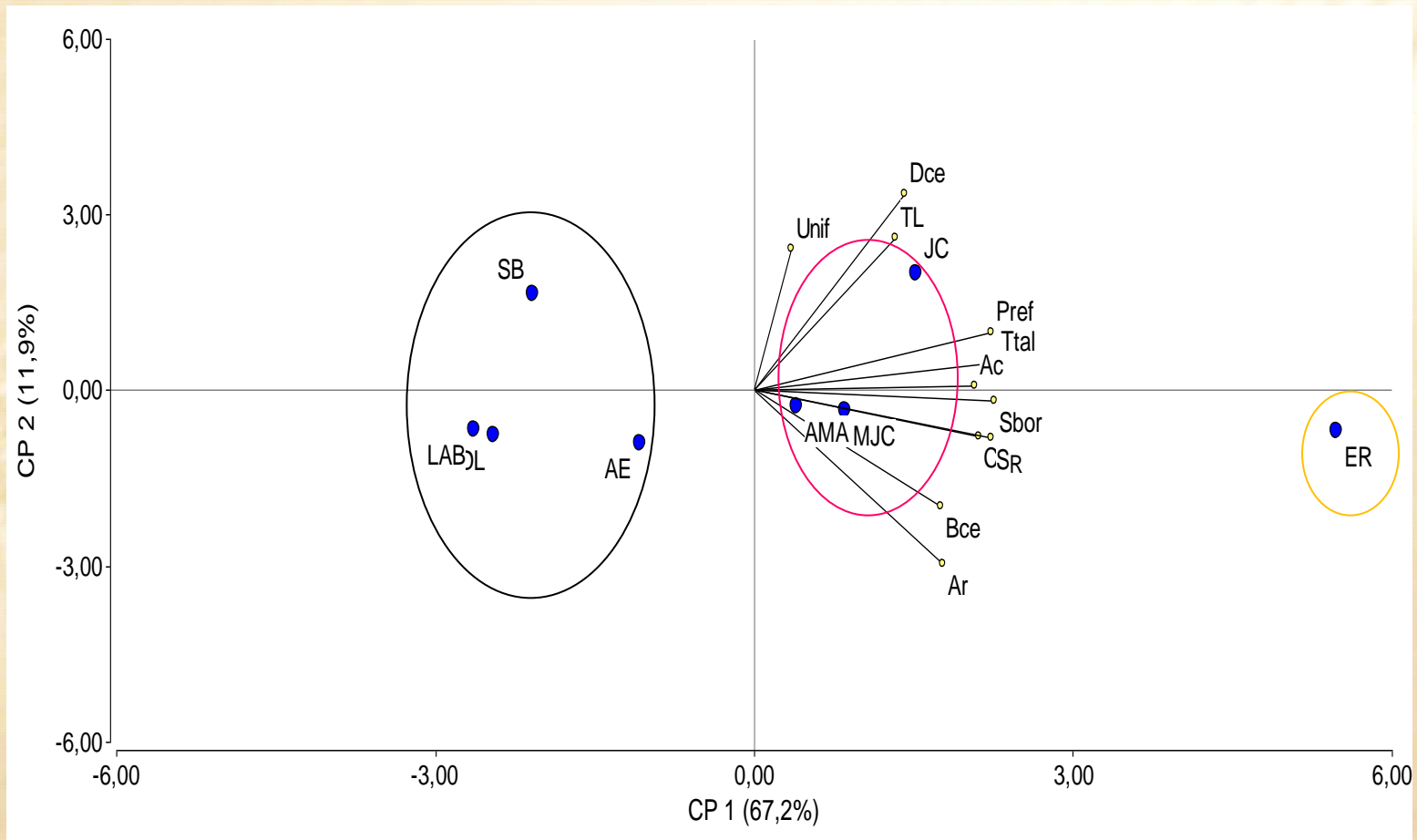
Control de sombra 90 %



Análisis de Componentes Principales interrelaciona las características organolépticas y las variedades de café

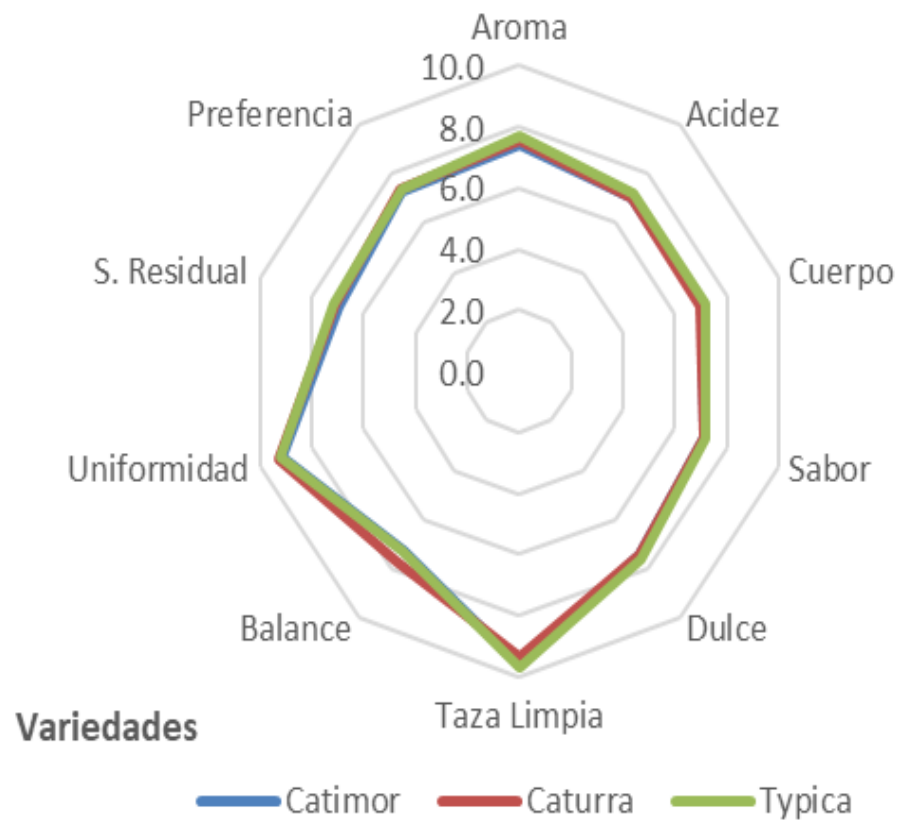


Análisis de Componentes principales interrelaciona las características organolépticas, físicas, la altitud y las variedades de café

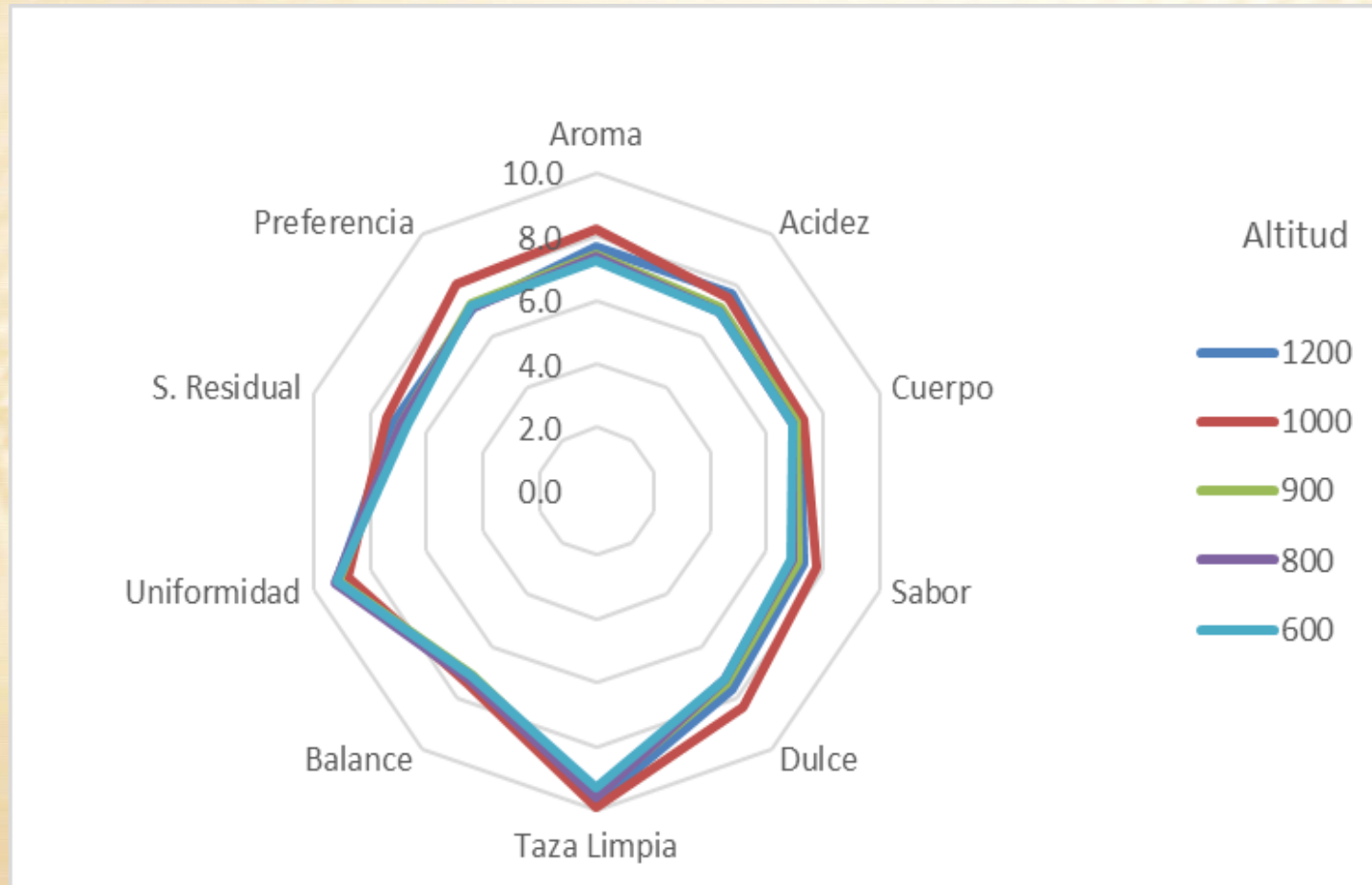


Análisis de Componentes Principales interrelaciona las características organolépticas y los catadores

PERFIL SENSORIAL/ VARIEDADES



PERFIL SENSORIAL/ ALTITUD



ATRIBUTOS QUE SE RESALTARON EN LA TAZA



- Fragancia/Aroma, con notas dulces y chocolate
- Sabor dulce, chocolate, ligeramente acidulado y algunas notas a frutas.



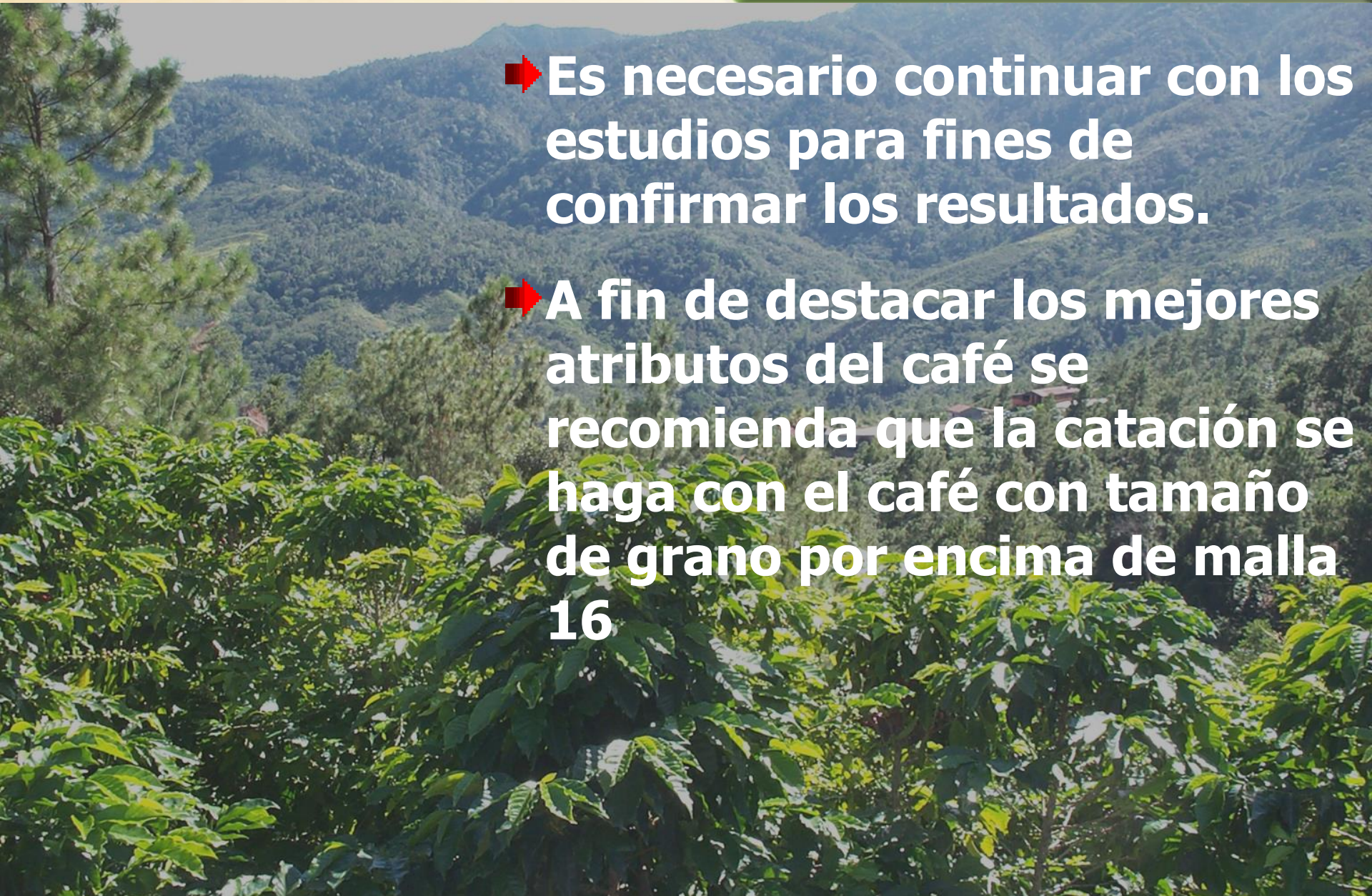
CONCLUSIONES



- **Son buenos cafés, comercializables nacional e internacionalmente**
- **Nota más destacada es sabor a chocolate y dulzura**
- **Los cafés por encima de 800 msnm mostraron mejores puntuaciones.**



- ➡ **Se destacó en las características físicas.**
 - tamaño del grano por encima de malla 16 un 88%**
 - Número de defectos encontrados, dentro de los rangos permitidos.**

- 
- ➡ **Es necesario continuar con los estudios para fines de confirmar los resultados.**
 - ➡ **A fin de destacar los mejores atributos del café se recomienda que la catación se haga con el café con tamaño de grano por encima de malla 16**

FONDOCYT –MESCYT

IDIAF – Estación de Arroyo Loro

FECADESJ

INDOCAFE por el apoyo en los análisis físicos y organolépticos a través del Laboratorio Raúl H. Melo, en las personas del Lic. Omar de Peña, Enc. Departamento de Mercadeo y certificación y la Enc. de Calidad en el laboratorio y su equipo, Gladys Romero

El equipo técnico del proyecto con quienes hacemos una gran mutual para que cada una de las actividades del proyecto sean exitosas y de beneficio para el sector cafetero de la Región del Valle y el país. Además de los que nos acompañan en la autoría de la actividad: Juan Cueto, Ana Mateo, Carol M Ramírez (Adm), Máximo Halpay, Lucía Silverio por IDIAF y por FECADES, Antonio Luciano (Tony), Meraris Sánchez, Efrén Rodríguez, Pascual Sánchez y todos los Técnicos de Campo.

¿PREGUNTAS?



Ministerio de Educación Superior,
Ciencia y Tecnología



II INSTITUTO
DD DOMINICANO DE
II INVESTIGACIONES
AA AGROPECUARIAS Y
FF FORESTALES

MUCHAS GRACIAS



CAFE PERGAMINO



CAFE TOSTADO



CAFE MOLIDO

