

Corrientes epistemológicas de los métodos de catación del café y su categorización

María Elena Perdomo

Facultad de Ingeniería, Universidad Tecnológica Centroamericana UNITEC,
San Pedro Sula, Honduras

Antecedentes

El café es uno de los productos de mayor consumo a nivel mundial, muchos países desarrollados gustan de esta bebida, los países que lo producen en cambio suelen ser países en desarrollo, tal vez con algunas excepciones.

Durante años los procesos se han venido realizando pragmáticamente pues su base son los análisis sensoriales, que si bien es cierto se realizan con personas que han pasado un proceso de entrenamiento, la subjetividad está presente en las decisiones, con el tiempo han evolucionado lentamente al uso de quipos electrónicos, y equipos de medición que han mejorado el análisis de sus características y calidad.

Los métodos para evaluar el precio del café varían según la región o país. En Honduras el método más utilizado se basa en la catación del café, que es un método que se basa en la experiencia del catador y puede estar sujeto a la percepción o estados de ánimo por lo que tiene una ideología pragmática. Por lo que este método se puede considerar subjetivo para valorar el precio del café.

Muchos catadores afirman que el café tiene un sabor a cítrico o a nuez, pero estos sabores pueden estar asociados a características fisicoquímicas del café. Esta situación puede generar que cuando se realicen competencias internacionales de café los catadores terminaran inconscientemente favoreciendo a los cafés que consideren se adapten mejor a su paladar.

Desarrollo

En este trabajo se realiza una recopilación de documentos sobre los análisis realizados a varios de los procesos que se hacen al café.

Se analizan documentos que van desde los factores en la siembra, como la cosecha y su proceso de preparación y su influencia en el precio de este, cada uno de ellos muestra diferentes perspectivas epistémicas, algunos de ellos muestran puntos de vista pragmáticos con sus análisis sensoriales tradicionales desde el café en grano hasta el café tostado y molido, otra parte de los artículos analizados proponen un análisis positivista al introducir análisis fisicoquímicos, el uso de equipos tecnológicos y herramientas estadísticas que permitan que estas mediciones se realicen con una mayor objetividad.

Los conocimientos de la catación del café se han caracterizado por su grado de subjetividad como lo demuestra (Pereira et al., 2017). En su análisis se evalúa la consistencia que tiene el análisis sensorial del café utilizando los protocolos de análisis de la Specialty Coffe Association of America (SCAA). Para poder dar una perspectiva positivista a la catación del café es necesario revisar algunos métodos fisicoquímicos que permitan entender las características de un buen café. Por lo que se describe a continuación métodos sensoriales en diferentes etapas de la cadena de valor del café (verde, pergamino, tostado y molido).



Fig. 1 Estados del grano de café

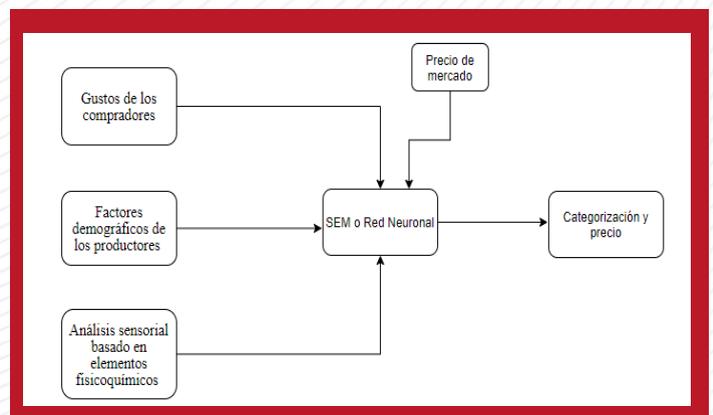


Fig. 2 SEM o red neuronal

Conclusiones

El positivismo tiene como función la acción de las teorías y el control de la organización. Al inicio de este documento se refuto la teoría del método axiológico actual que hay en Honduras. El café es un producto de suma importancia para muchos países en especial Honduras. Los precios fluctuantes del café tienen un gran impacto en estas familias por lo que es necesario tener un método de categorización y valuación riguroso-basada en el positivismo. El uso de tecnologías de la información como la inteligencia artificial, redes neuronales y dispositivos electrónicos que ya existen en el mercado son una opción a implementar por las asociaciones de productores y empresarios del rubro del café.



Fig. 3 Punto de vista del pragmatismo vrs el positivismo y el análisis del café

Contacto: maria_perdomo@unitec.edu

Conflicto de interés: ninguno