



Un informe de la Specialty Coffee Association

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

Octubre 2022

"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" es propiedad de la Specialty Coffee Association (SCA).

Se autoriza la reproducción parcial o total de este informe, con el consentimiento de y la atribución a la SCA.

© 2022 la Specialty Coffee Association

Equipo de investigación:

Roukiat Delrue, Consultor

Dr. Mario Roberto Fernández Alduenda, Oficial Técnico, SCA

Katie von der Lieth, Gerente de Programas de Investigación, SCA (2021)

Equipo de publicación:

Jenn Rugolo, Editora

Dr. Mario Roberto Fernández Alduenda, Revisor

Andrés Montenegro, Revisor

Peter Giuliano, Revisor

Kim Elena Ionescu, Revisor

Contenido

Acerca del proyecto de <i>Evolución del sistema de evaluación de valor del café</i> de la SCA	3
Resumen ejecutivo	4
Definiciones.....	4
Encuestas	6
Entrevistas	7
Análisis de datos.....	8
Resultados e implicaciones.....	9
Interacciones entre los encuestados y las respuestas.....	10
Precio, Contrato y Transacciones.....	11
Un lenguaje común generalizado.....	11
Objetividad, subjetividad e intersubjetividad.....	12
Importancia de la capacitación o experiencia	13
Términos ancla en la escala de calidad.....	14
Uniformidad, taza limpia, dulzor y defectos	14
Dulzor	14
De la "Impresión global" a la "Complejidad"	15
Del "cuerpo" a la "sensación en boca"	15
Avanzando hacia el futuro: Ergonomía, complejidad y digitalización	15
No sólo el formato: Mejorar el protocolo	16
Advertencias sobre el impacto de los cambios.....	16
Visión para un nuevo <i>Sistema de evaluación de valor del café</i> de la SCA	18
Una nueva base	19
El concepto.....	21
Evolución continúa: Próximos pasos.....	23
Conclusión	24

Acerca del proyecto de *Evolución del sistema de evaluación de valor del café de la SCA*

Desde su creación en el 2004, el actual sistema de cata de la SCA se ha transformado en una norma del sector cafetero, con reconocimiento global por parte de muchos actores interesados en todo el mundo, para evaluar la calidad del café y ayudar a determinar su valor en contratos comerciales. Mientras tanto, nuestra comprensión de la ciencia sensorial y de las propiedades sensoriales del café, así como del sector del café de especialidad y su contexto global, han avanzado significativamente.

A pesar de su difusión generalizada, el protocolo no ha sido investigado de manera profunda ni actualizado sustancialmente por sus creadores desde su fundación. En consonancia con los esfuerzos para crear modelos más equitativos y distributivos de gobernanza (poder de decisión) en el mercado de café de especialidad, una de las líneas de trabajo del programa de café sostenible de la SCA es reequilibrar el poder de los compradores en relación con el de los productores/procesadores, a la hora de evaluar las calidades de café, a través de la incorporación de mecanismos de evaluación que resistan a la hegemonía de los compradores. Además, la SCA ha venido trabajando para crear un cambio de mentalidad colectivo dentro del sector de café de especialidad, mediante el desarrollo, publicación y amplificación de una interpretación del "café de especialidad" que incluye no solamente la calidad del sabor, sino también otros atributos que diferencian al café de especialidad, incluyendo las prácticas de cultivo y abastecimiento sostenibles.

Puesto que el actual sistema de evaluación de valor del café, incluyendo su protocolo, impacta y es impactado a su vez por ambas líneas de trabajo mencionadas, el primer paso del proceso de revisión y evolución fue encargar un proyecto en el 2020, para comprender mejor como utilizan el protocolo actualmente los miembros del sector del café y cuáles son las fortalezas y debilidades que perciben en él a la hora de evaluar el valor y los atributos sensoriales del café. Otro paso, también completado en el 2020, fue realizar una revisión de la literatura existente en la intersección del café y la ciencia sensorial (actualmente publicado como *Manual de evaluación sensorial y cata de café* en 2021¹) y ofrecer una definición actualizada y descriptiva del café de especialidad² sobre la cual construir un nuevo marco para el sistema de cata de la SCA.

¹ Dr. Mario R. Fernández-Alduenda and Peter Giuliano. *Manual de evaluación sensorial y cata de café*, Edición No. 1 (2022).

² Specialty Coffee Association. *Hacia una definición de café de especialidad: Construyendo una comprensión basada en atributos* (2021). <https://sca.coffee/documento-atributos>

Resumen ejecutivo

Al mismo tiempo que se hizo una revisión bibliográfica, la SCA encargó un estudio de investigación en el 2020 para comprender mejor la percepción del sector cafetero sobre el sistema de cata de la SCA. A través de una amplia encuesta en línea (1575 participantes) y una selección de entrevistas semiestructuradas (47), los investigadores hicieron las siguientes preguntas: ¿Cómo se utiliza el *Protocolo de cata SCA*, y cuáles son sus puntos fuertes y débiles percibidos en la evaluación de valor y los atributos sensoriales del café?

Los resultados indican que, aunque hay factores ajenos a los resultados de la cata que influyen en el valor del café, la calificación y los descriptores del actual *Protocolo de cata de la SCA* se utilizan frecuentemente en los contratos y en negociaciones de fijación de precios en las transacciones del café. Algunos aspectos técnicos del protocolo se consideran problemáticos, como el dulzor, las palabras de referencia, la impresión global, el cuerpo y la complejidad. Por último, aunque el nivel de objetividad reportado varía mucho, el sistema de cata de la SCA se considera como una herramienta importante para crear un lenguaje común en la comunidad del café (con la excepción de los consumidores).

Definiciones

Con el término "sistema de cata de la SCA", nos referimos a la colección de normas, protocolos y herramientas utilizadas para evaluar la calidad del café arábica, desarrollada principalmente por la Asociación de Cafés de Especialidad de América entre los años 1997 y 2016. El propósito original del sistema fue definir el "café de especialidad" para distinguirlo del café "comercial", así que la base del sistema era la norma que definía al café verde grado especialidad y sus especificaciones. Las dos normas más importantes en el sistema actual son *El café Arábica lavado: Guía de defectos del café verde* de la SCA, que describe el método para calificar el café verde, y el *Protocolo de cata SCA*, que describe el procedimiento y los criterios para preparar la muestra de café y evaluar su calidad mediante la cata (degustación), lo que resulta en un "puntaje de cata".

Aunque este proyecto se enfoca en los dos elementos del sistema que más se relacionan con la cata (el *Protocolo de cata SCA* y el *Formato de cata SCA*), las siguientes definiciones son las que se proporcionaron a los participantes y se utilizan posteriormente para este informe:

Protocolo de cata SCA: El método para catar un café, incluyendo tanto los pasos para llevar a cabo la cata como los criterios para calificar el café.

Resultados de cata SCA: La información resultante de la cata, incluyendo a la calificación final, la calificación de cada atributo, la intensidad de los mismos, los descriptores y las notas que hace el catador.

Formato de cata SCA: El formato en papel donde se registran los resultados de la cata.

Descripción y metodología del proyecto

Los datos se recogieron mediante una encuesta en línea y entrevistas telefónicas semiestructuradas. El objetivo de la encuesta fue obtener una amplia comprensión de cómo se utilizan actualmente el *Formato* y el *Protocolo de cata SCA* y la manera en que los percibe la comunidad cafetera en general. Las entrevistas semiestructuradas proporcionaron datos más cualitativos y permitieron una recopilación de datos más profunda y matizada.

En primer lugar, se redactaron y revisaron las preguntas de la encuesta. La encuesta preguntó a los participantes sobre la frecuencia y el contexto de uso del protocolo de cata, así como sobre los elementos técnicos detallados que componen el protocolo de cata. Las preguntas de la encuesta fueron revisadas tanto por el consultor como algunos miembros claves del equipo de liderazgo de la SCA y, después de llegar a un consenso sobre el contenido, la encuesta se tradujo al español, al coreano, al chino tradicional y al chino simplificado. La encuesta se publicó primero en inglés, una semana después en español y unos días después en coreano, chino tradicional y chino simplificado.

Paralelamente a la encuesta, la SCA y el consultor determinaron la metodología de las entrevistas y el contenido de la investigación, incluyendo a las personas que serían entrevistadas y la guía de la entrevista que se utilizaría (para garantizar que la información fuera, en cierta medida, comparable entre las entrevistas y más fácil de interpretar). Las entrevistas duraron entre 30 minutos y 1.5 horas, dependiendo del entrevistado, y se realizaron durante un período de dos meses, desde diciembre del 2020 hasta enero del 2021.

Encuestas

Cronograma

Las versiones en español e inglés de la encuesta estuvieron abiertas durante aproximadamente dos meses, entre el 14 de noviembre del 2020 y el 21 de enero del 2021. Las encuestas en coreano y en chino simplificado y tradicional estuvieron abiertas durante un período más breve, del 14 de diciembre del 2020 al 21 de enero del 2021. En todos los idiomas, la mayoría de las respuestas se recopilaron en las dos primeras semanas después de la publicación de cada encuesta, y por esta razón no creemos que el plazo más corto de las encuestas en idiomas asiáticos distorsione los resultados en relación con las encuestas en inglés y español.

Datos demográficos de los encuestados

El objetivo del proyecto era obtener 500 respuestas "utilizables" (es decir, que se respondiera a la mayoría de las preguntas, si no a todas, ya que algunos participantes abandonaron la encuesta después de las primeras preguntas); obtuvimos más del doble de esa cantidad.

El número de participantes en cada idioma fue el siguiente:

- 557- Inglés
- 270 - Español
- 137 - Chino tradicional
- 61 - Coreano
- 18 - Chino simplificado

En cuanto a la distribución geográfica, los participantes se encontraban en 86 países de todo el mundo. Los Estados Unidos y Taiwán fueron los dos países más representados en la encuesta, con un 16% y un 14% del total de participantes, respectivamente. México y Corea fueron el tercer y cuarto país más representado, con un 7% cada uno.

Los participantes fueron filtrados, sin saberlo, en dos categorías, dependiendo de la frecuencia con la que utilizaban el *Protocolo de cata SCA*. Los que respondieron que utilizaban el protocolo menos de una vez al mes pasaban a una versión más simplificada de la encuesta; los que respondieron con una frecuencia de más de una vez al mes hicieron la encuesta completa. Este filtrado de los participantes tuvo dos propósitos: el primero fue asegurar que sólo aquellos que cataban utilizando el protocolo de forma regular respondieran a las preguntas más técnicas y el segundo era asegurar que los participantes no se sintieran "expuestos" al preguntarles algo que no les resultara familiar.

Entrevistas

Selección de los entrevistados

Algunas personas clave del equipo SCA, junto con el consultor, elaboraron una matriz para asegurar que se tomaran en cuenta al menos tres componentes claves a la hora de determinar las personas a entrevistar, a fin de garantizar una representación diversa de los actores interesados:

- **¿Son "superusuarios"?** Los "superusuarios" son aquellas personas que tienen una gran experiencia con el protocolo y formato de cata, a menudo los primeros desarrolladores o adoptadores. Algunos de ellos también eran miembros de la junta directiva de la SCA.
- **¿Dónde están ubicados geográficamente?** Queríamos asegurarnos de que la mayoría de las regiones del mundo estuvieran representadas y en cantidades aproximadamente iguales, dividiéndolas en América del Norte (Canadá y Estados Unidos); América Latina; Europa; Asia y Oriente Medio; Oceanía y África.
- **¿Qué papel desempeñan en la compleja cadena de valor del café?** Queríamos asegurarnos de que todos los actores del sistema del café estuvieran representados y utilizamos las siguientes categorías: minorista o barista; tostador; comerciante, importador o exportador; productor o procesador; y educador, organización no gubernamental o asociación.

Nuestro objetivo fue realizar 50 entrevistas. Para dar flexibilidad, la matriz fue creada para algo más de 75 personas. Todas las áreas geográficas y los actores de la cadena de valor estuvieron representados con éxito en un total de 47 entrevistas. Además de esas 47 entrevistas realizadas, se enviaron repetidamente otras 15 invitaciones sin respuesta. No se cree que esto haya afectado al resultado de ninguna manera, ya que las tendencias y los temas repetidos son visibles y claros. La mayoría de los entrevistados eran ávidos usuarios del formato de cata, con algunas excepciones que también fueron valiosas en términos de perspectiva.

Marco temporal

Las entrevistas se realizaron del 1 de diciembre de 2020 al 22 de enero de 2021. La duración media de cada entrevista fue de unos 45 minutos.

Composición demográfica de los entrevistados

Todos los roles de la cadena de valor, tal y como se definieron anteriormente, estuvieron representados con éxito en las entrevistas, incluyendo incluso algunos roles adicionales como autores o desarrolladores de diversas metodologías de cata. Los entrevistados procedían de aproximadamente 30 países, entre ellos: Burundi, Kenia, Guatemala, Brasil, Colombia, Taiwán, Singapur, Estados Unidos, Indonesia, Suecia, Irlanda, Polonia, Rusia y Grecia, entre otros.

Análisis de datos

Para el análisis de los datos, las respuestas a las encuestas se dividieron en dos partes: la parte de "preguntas comunes" (preguntas 3 a 15, después del país y de su papel en el café), con las preguntas realizadas a todos los participantes sobre el valor, la utilidad y la objetividad del *Protocolo de cata SCA*, y las "Preguntas sobre el Protocolo" (preguntas 16 a 28), de las que se eximió a los no catadores SCA (los participantes que informaron de que utilizaban el Protocolo SCA menos de una vez al mes), en las que se preguntaba sobre los detalles del Protocolo de cata SCA, sus puntos fuertes y débiles.

Se elaboró una tabla para las preguntas comunes, con los participantes como filas y las variables de respuesta como columnas, integrando las respuestas de todos los idiomas en una sola tabla. Las respuestas de los diferentes idiomas se codificaron utilizando un código numérico simple, en el que los números más altos implican una percepción más positiva del *Protocolo de cata SCA*. Se realizaron estadísticas descriptivas para cada variable. Se elaboró una tabla de correlaciones entre todas las variables. Se realizó un análisis de varianza (ANOVA), para determinar el efecto del idioma, el país, el papel en el café y la frecuencia de cata (tanto con cualquier método como con los de SCA) sobre el resto de las preguntas comunes, y también se realizó un análisis de componentes principales (PCA, por sus siglas en inglés), utilizando la variable en la que se produjo tal interacción significativa con los datos demográficos, para explorar las principales tendencias entre los datos demográficos y la actitud hacia el *Protocolo de cata SCA*.

Las preguntas sobre el protocolo (16 a 28) se analizaron utilizando el enfoque pregunta-por-pregunta (univariado) utilizado por SCA en el pasado para otras encuestas, ya que parecía más adecuado para el tipo de datos recogidos en ellas.

Resultados e implicaciones

Aunque no podemos decir si existe una relación causa-efecto, se encontró una correlación positiva entre la frecuencia de uso del sistema por parte del encuestado, la proximidad del encuestado a las actividades de producción de café, y una percepción más positiva acerca el sistema de cata. Los participantes también se mostraron en general positivos con respecto al sistema de cata como herramienta para la determinación de precios y la construcción de un lenguaje común generalizado dentro del sector. En cuanto a la cuestión de la subjetividad y la objetividad, las respuestas entre la encuesta y las entrevistas estuvieron divididas, pero a la luz de los avances de la ciencia sensorial, éste es un resultado lógico, pues el protocolo y el formato existentes son una mezcla de pruebas sensoriales subjetivas y objetivas. La mayoría de los participantes señalaron que el sistema actual sólo funciona como lenguaje común si los usuarios están bien capacitados.

En cuanto a las secciones específicas del formato y su funcionalidad, se plantearon preguntas sobre las palabras de referencia, la ubicación de algunas casillas ("Uniformidad", "Taza limpia", "Dulzor" y "Defectos") y el nombre de algunas categorías ("Impresión global" y "Cuerpo"). Muchos participantes también señalaron que el formulario podría ser más ergonómico, o incluso digital. Más allá del formulario, también se pidió que se adecuara el propio protocolo, ya que tanto las normas subyacentes como la tecnología de tostado han cambiado.

Hay que mencionar que muchos de los participantes, a la vez que identificaron áreas claves para mejorar la funcionalidad del sistema, también plantearon su preocupación por el hecho de que cualquier pequeño cambio podría afectar los medios de vida de un productor o grupo, y solicitaron que se mantenga una actitud mesurada en la evolución del sistema.

Interacciones entre los encuestados y las respuestas

La interacción más clara entre las características de un encuestado y su actitud hacia el *Protocolo de cata SCA* está relacionada con la frecuencia de uso del protocolo por parte del participante. Existe una correlación muy clara entre la frecuencia con la que un encuestado utiliza el *Protocolo de cata SCA* y su apreciación general del mismo en términos de utilidad, solidez y objetividad. Hay dos formas opuestas de explicar esta situación: (a) los participantes consideran que el *Protocolo de cata SCA* es útil y, por lo tanto, lo utilizan con frecuencia, o (b) los usuarios frecuentes aprenden a apreciar los puntos fuertes del *Protocolo de cata SCA* a medida que lo practican más.

Ambas situaciones podrían darse en la vida real, dependiendo de la situación de cada encuestado. Sin embargo, la frecuencia de las catas no siempre es una elección de la persona: algunos deben catar con frecuencia debido a su posición en el sector café, y la elección del método de cata suele ser una política empresarial, más que una elección individual. Por esta razón, la explicación (b) es quizás más probable: las personas que necesitan utilizar el *Protocolo de cata SCA* con frecuencia por la razón que sea, pasan más tiempo utilizándolo y encuentran más razones para apreciar el sistema y su impacto. Esto puede asemejarse al efecto denominado "sesgo de anclaje" o "sesgo cognitivo".

Es muy reveladora la relación entre el papel de un encuestado en el sector café y sus respuestas, como se muestra en uno de los gráficos de análisis de componentes principales elaborados. Los cuatro roles con la actitud más positiva hacia el *Protocolo de cata SCA* fueron las cooperativas, procesadores, productores, y exportadores, en ese orden. Los cuatro roles con una actitud más negativa fueron los consultores, importadores, "otros", y tostadores. Esto ofrece una perspectiva interesante sobre un sentimiento común (y una crítica) del protocolo, al respecto de que los productores y las cooperativas son los que menos se benefician del uso del sistema. Curiosamente, este sentimiento no lo expresan los productores, las cooperativas, los procesadores y ni siquiera los exportadores – quienes fueron los grupos que más apreciaron el sistema en los resultados, y que afirmaron sentirse empoderados por el protocolo – sino otras personas con diferentes funciones. Al mismo tiempo, los roles más cercanos al consumidor percibieron que los productores y las cooperativas no se benefician del protocolo. Tal vez los tostadores y los importadores sepan algo que los productores no saben, y se dan cuenta de que los productores no están obteniendo todo lo que deberían de su café, basándose en los puntajes de cata. Una explicación alternativa, y tal vez la más probable, es la del sesgo de selección entre los productores participantes, que probablemente sean productores de cafés de especialidad, bien conectados al internet, y en posición de empoderamiento por el uso del protocolo y el formato.

También vale la pena reflexionar por qué los consultores, importadores y tostadores fueron los roles menos entusiastas del sistema de cata. Algunos han desarrollado sus propios sistemas y, por lo tanto, son críticos con otros métodos o consideran que el protocolo SCA es engorroso o complicado. Algunos destacaron que el protocolo no está diseñado para muchas de las aplicaciones que necesitan, como el desarrollo y el control de calidad de los productos de café tostado. Quizás otra causa de esta frustración sea la incapacidad del sistema para comunicar eficazmente la calidad del café a los consumidores, pues los resultados de la encuesta indican que es una mejor herramienta de comunicación al interior del

sector, lo que podría explicar por qué los "primeros eslabones de la cadena" tienen una opinión más positiva al respecto (¡su cliente es otra persona en el café!). Tal vez los puestos más cercanos al consumidor tienen dificultades para utilizar una herramienta que no comunica eficazmente los atributos de un café a sus propios clientes/consumidores.

En cuanto a la relación entre el idioma del encuestado y su respuesta, nuestros resultados no son muy claros. La percepción más positiva entre los participantes en español, en comparación con otros idiomas, puede explicarse a partir de la demografía del grupo, con un porcentaje mucho mayor de productores, procesadores, cooperativas y exportadores en comparación con los otros idiomas. También podría deberse en parte a una tendencia cultural de los hispanohablantes a intentar agradar. Por otro lado, las respuestas en coreano, aunque con una gran dispersión, reflejan en general una actitud más negativa hacia el sistema de cata que las otras lenguas. No tenemos una explicación para esta tendencia.

Precio, Contrato y Transacciones

En general, los resultados del uso del protocolo se perciben como una herramienta útil para la determinación de los precios. A través de las entrevistas con todos los actores interesados, descubrimos que muchos contratos de compra y venta incluían (implícita o explícitamente) la calificación del café. Los hispanohablantes encuestados, quienes representan la mayoría de las empresas relacionadas con la producción de café capturadas en esta encuesta, se mostraron especialmente positivos en cuanto a la utilidad en la determinación de precios: a menudo establecieron una fuerte relación entre un mayor puntaje de cata y un mayor precio, y también reportaron que saber el puntaje sirve de referencia a la hora de fijar un precio. Dicho esto, los participantes más cercanos a los negocios de consumo dibujaron una relación menos lineal entre el puntaje y el precio, señalando que hay otros factores que influyen en el precio. Por último, y de forma un tanto paradójica, los encuestados eligieron la determinación de precios como la segunda aplicación menos utilizada del sistema.

Un lenguaje común generalizado

Tanto los encuestados como los entrevistados señalaron el valor único del sistema de cata de la SCA, en particular su adopción generalizada por el sector, a lo largo de la cadena y alrededor del mundo, para crear lo que se describió comúnmente como "el lenguaje común de los cafés de especialidad". Las opiniones de la encuesta sobre este valor fueron el dato menos disperso (el 81% de los participantes calificó el *Protocolo de cata* SCA como una herramienta "fuerte" o "muy fuerte" para crear un lenguaje común), mientras que los entrevistados señalaron que este lenguaje común creado por el protocolo es, de hecho, uno de los principales activos del sistema, ya que ayuda en gran medida a alinear las expectativas entre el comprador y el vendedor.

Sin embargo, tanto los resultados de la encuesta como las entrevistas muestran que, a pesar de ser una gran herramienta de comunicación dentro del sector, el sistema no es una forma eficaz de comunicar los atributos de un café a los consumidores: no hay una forma estándar de "transferir" los descriptores de una cata y transmitirlos. Además, como la mayoría de los cafés obtienen una

calificación entre 82 y 88, el puntaje de cata – supuestamente una escala intuitiva de 100 puntos, diseñada para ser amigable con los consumidores – de hecho, resulta ser confuso para los consumidores; además, muchos productos finales destinados al consumidor han perdido cualquier vínculo directo con el sabor que originó el puntaje de cata del café verde, ya que los productos tostados y elaborados a menudo tienen poca semejanza con el café utilizado para la cata.

Objetividad, subjetividad e intersubjetividad

El tema de la subjetividad y la objetividad estuvo polarizado entre los participantes, a quienes se les pidió que calificaran la objetividad del sistema de cata en una escala de 0 a 100, donde 0 era "nada objetivo" y 100 era "completamente objetivo". El análisis identificó cuatro grupos distintos de participantes: El 58% de los participantes calificó la objetividad del sistema con 50 o más, y este grupo se centró en torno a una puntuación de 75; el 42% de los participantes calificó la objetividad del sistema con 49 o menos, con este grupo centrado en torno a una puntuación de 45. Sin embargo, el 2% de los participantes calificó el sistema como "nada objetivo" (una puntuación de 0), y el 5% como "completamente objetivo" (una puntuación de 100). Utilizando el análisis multivariado, parecería que los participantes hispanohablantes tienden a percibir el *Protocolo de cata SCA* como más objetivo que los participantes de otras lenguas, y los participantes que nunca utilizan el Protocolo SCA tienden a calificar más baja su objetividad que los participantes que sí lo utilizan.

La cuestión de la objetividad se exploró más a fondo en la pregunta #20 de la encuesta, en la que se pedía a los participantes que calificaran el nivel de objetividad de cada una de las categorías y secciones del *Formato de cata SCA*. La percepción de "mayor objetividad" entre los participantes hispanohablantes también fue clara en todas las categorías de esta sección. Las categorías calificadas como menos objetivas en ambos idiomas fueron "Impresión global" y "Dulzor", mientras que "Uniformidad", "Acidez" y "Defectos" fueron las categorías consideradas más objetivas en ambos idiomas. Algunos de los entrevistados explicaron estas percepciones: "Impresión global" se denomina a veces como el "Puntaje del catador", y se considera generalmente como la única categoría en la que los catadores pueden expresar sus opiniones, gustos y aversiones. "Dulzor" suele ser un "regalo" de 10 puntos para la mayoría de los cafés y no refleja el nivel de dulzor percibido de un café. La "Uniformidad", por otro lado, no requiere el juicio de los catadores, sino que actúa como una especie de prueba sensorial discriminativa. La categoría "Defectos" – especialmente para los defectos más conocidos, como el fenol, el fermento, la cebolla y la papa – no requiere el juicio de los catadores: si el sabor desagradable está presente, se debe marcar un defecto. Estos matices explican por qué la mayoría de los participantes cree que el protocolo está a medio camino entre "nada objetivo" y "completamente objetivo".

La opinión predominante entre los entrevistados es que el protocolo será objetivo, siempre y cuando los catadores estén bien capacitados. Esto está estrechamente relacionado con el concepto de calibración: independientemente de sus opiniones personales como profesionales del sector, los catadores son capaces de "calibrarse" con respecto a un grupo de pares o con respecto a "su mercado", lo que significa que son capaces de recoger los criterios de calificación del grupo y

ajustar sus resultados en consecuencia. Uno o dos de los entrevistados llaman a este proceso "intersubjetividad": los resultados de los catadores no reflejan una realidad objetiva ni las reacciones hedónicas individuales de cada catador ante un café. En cambio, los catadores se esfuerzan por seguir los "criterios de cata" que definen la deseabilidad o falta de deseabilidad de un atributo para una colectividad abstracta a la que a veces se denomina "el mercado" o "el sector cafetero", aunque también se puede reconocer como "el comprador", "el catador principal" o incluso el grupo de pares catadores. Algunos entrevistados dijeron que el *Protocolo de cata SCA* es completamente subjetivo, aunque también dijeron que eso no lo hace menos valioso, ya que permite alinearse con los gustos del comprador, lo que también nos devuelve a la idea de intersubjetividad.

El nivel de subjetividad u objetividad de un método no está sujeto a una votación democrática: no se puede afirmar que el *Protocolo de cata SCA* es objetivo porque así lo percibe la mayoría de las personas. Más bien, esto revela la percepción dentro del sector, aunque el nivel "real" de la objetividad del método no es fácil de evaluar. La filosofía y la ciencia han debatido sobre la objetividad y la subjetividad durante milenios, y ambos términos están cargados de connotaciones ("creo que no estás siendo objetivo" es otra forma, quizás educada, de decir "creo que estás equivocado"), aunque históricamente nos hemos dejado llevar por las ciencias físicas en nuestra comprensión más reciente. En el caso de la ciencia sensorial, los conceptos de objetividad y subjetividad han cambiado drásticamente a medida que la disciplina ha evolucionado. A mediados del siglo XX, cualquier tipo de evaluación sensorial se consideraba subjetiva, en comparación con las pruebas químicas, que se consideraban objetivas. Hoy en día, la opinión generalizada en la ciencia sensorial es que una cualidad "analítica" (como la intensidad del sabor o el nivel de cuerpo) se considera objetiva, aunque no todos los observadores la perciban, mientras que un juicio de valor (como el puntaje de cata, grado de calidad, la preferencia, el gusto o la aceptabilidad) se considera subjetivo. Entonces, el *Protocolo de cata SCA* sería una mezcla de evaluaciones objetivas y subjetivas: de ahí que la percepción del protocolo por parte de los participantes esté a medio camino entre ambos extremos. En dicha mezcla, los valores de intensidad, las notas descriptivas, la "Uniformidad" y los "Defectos" son ejemplos de las partes más "objetivas"; la "Impresión global" representa la parte más subjetiva (la respuesta hedónica del catador individual), y el resto de valores ("Sabor/Aroma", "Fragancia", etc.) representa un esfuerzo por interpretar la respuesta hedónica de otra persona, idealmente "la del mercado".

Importancia de la capacitación o experiencia

Muchos participantes señalaron que el sistema existente sólo funciona como lenguaje cuando los usuarios están capacitados, tienen experiencia o están calibrados con el protocolo y el formato. La mayoría de las veces, esta afirmación se hizo sin juzgar, sino expresándola simplemente como un hecho. Todos los participantes entendieron que el uso eficaz del sistema requiere capacitación, experiencia y calibración.

Términos ancla en la escala de calidad

Los participantes, tanto en la encuesta como en la entrevista, cuestionaron a menudo los términos usados como anclas en la escala de calidad, que aparecen en el formato en el recuadro superior derecho. Algunos cuestionaron si nuestra comprensión de estos puntos de referencia ha cambiado, o si es que siempre han sido insuficientes estos términos. Otros sugirieron que, dado que la mayoría de los cafés evaluados con el formato son cafés de especialidad, se puede decir que la mayoría son "buenos" si se comparan con el "café de gasolinera o de aerolínea".

Al tratarse de una herramienta tan difundida y dependiente de la capacitación y la educación, es extremadamente importante proporcionar puntos de referencia para que los usuarios aprendan a utilizarla correctamente. Sin embargo, observamos que los actuales términos ancla en la escala de calidad no ayudan a los usuarios: varios entrevistados mencionaron que si todos los puntajes de un café se califican como "muy buenos", ¡ni siquiera cruzaría el actual umbral del puntaje final para el café de especialidad! Es decir, los términos ancla están mal alineados con las calificaciones.

Uniformidad, taza limpia, dulzor y defectos

Aunque las casillas de "Uniformidad", "Taza limpia", "Dulzor" y "Defectos" se sitúan hacia el final (o la derecha) del formato de cata, varios participantes sugirieron que estas secciones se trasladen a la parte delantera (o izquierda) del formato, ya que suelen ser las primeras en evaluarse.

Además, varios participantes destacaron la necesidad de una sección ampliada para tratar temas en evolución que no se recogen en las categorías existentes. Un ejemplo que se dio fue la evaluación del café envejecido: técnicamente, la percepción de que un café está envejecido (involuntariamente) no es un "defecto", así que ¿cómo debería un usuario incorporar esto en su evaluación? (Es importante señalar que "percepción" es una palabra clave, ya que estos sabores podrían ser causados por algo más que el envejecimiento). El mismo problema existe con otras contaminaciones, ya que la definición tanto de "taza limpia" como de "defectos" ha adoptado diferentes interpretaciones a lo largo del tiempo. Los participantes indicaron que este tipo de problemas suelen ser claros, tienen nombre y son muy limitados en número, por lo que todos ellos podrían figurar en el protocolo del mismo modo en que se manejan los defectos en verde. Todas las "otras" cuestiones necesitan una indicación de cómo reflejarse en el formato.

Dulzor

De todos los atributos evaluados por el sistema, la categoría de "dulzor" fue la más referenciada como la que necesita un ajuste. Muchos sugirieron una solución "obvia": sustituir la actual evaluación del dulzor como presencia o ausencia (descriptiva) por una evaluación de la calidad (en una escala de calidad), con o sin una escala de intensidad incluida como referencia del evaluador.

Sin embargo, algunos de los participantes estaban completamente conscientes de que este pequeño cambio afectaría instantáneamente el puntaje final, lo que puede, a su vez, afectar al precio que un productor recibe por su café. Además, a partir de nuestra revisión bibliográfica concurrente sobre el dulzor del café y la

evaluación sensorial, sabemos que, al igual que los otros atributos captados en el protocolo, esta categoría no ofrece una "medición objetiva del dulzor", sino más bien una percepción del dulzor que puede verse afectada por muchos factores, como el tipo de aromas percibidos.

Cualquier evolución del sistema de cata tendrá que replantear la presencia y la evaluación del dulzor, teniendo en cuenta que cualquier cambio en este importante pero complicado apartado puede afectar a los medios de vida de los productores de café. Está claro que éstas es una categoría importante que hay que evolucionar, pero increíblemente complicada de cambiar.

De la "Impresión global" a la "Complejidad"

Como se ha mencionado anteriormente, la categoría "Impresión global" se considera como la menos objetiva, y algunos encuestados comentaron que les parecía casi una idea de última hora para que el total llegara a 100 o como una duplicación de "Balance". La encuesta ofrecía la "complejidad" como una categoría alternativa a la "Impresión global", lo que dio resultados dispares en las entrevistas. Los que ya habían respondido a la encuesta solían sugerir el concepto de "complejidad" para sustituir a la "Impresión global", mientras que los que aún no habían participado en la encuesta no lo hacían.

No hubo consenso respecto hacia dónde dirigir la evolución de esta categoría. Mientras que algunos catadores experimentados han decidido no considerarla "puntaje del catador" como indica el protocolo, todo el mundo parece haber determinado su propia definición para ella, lo que requiere atención en aras del lenguaje común.

Del "cuerpo" a la "sensación en boca"

La palabra "cuerpo", como descriptor de una categoría de evaluación, causa problemas a algunos usuarios, probablemente en algunos contextos culturales. La mayoría de los entrevistados de Europa o Asia opinan que una palabra más precisa para esta evaluación sería "sensación en boca".

Si se mejora la definición y el protocolo, la sensación en boca podría incluir la "astringencia", lo que a su vez proporcionaría una solución para atender lo solicitado por algunos participantes que pidieron que se considerara este atributo (sin embargo, esto debe analizarse más a fondo).

También podrían ser aplicables otras alternativas, como la viscosidad, evaluación táctil u otras.

Avanzando hacia el futuro: Ergonomía, complejidad y digitalización

Muchos participantes señalaron que el diseño del formato – sobre todo el reducido espacio disponible para las notas, los pequeños recuadros para los números y las líneas tan pequeñas para las escalas – podría evolucionar para crear algo más ergonómico. Algunos, aunque con poca frecuencia, señalaron que otros formatos nuevos se han diseñado de forma vertical. Para algunos, la digitalización del

formato se consideró muy importante, pero lo fue menos para otros, en particular los que señalaron que la accesibilidad de un formato digital podría ser un poco más difícil para todos (sobre todo los productores) que la del formato a lápiz y papel disponible actualmente.

Por último, mientras que algunos indicaron que el formato es muy completo y, con ello, complejo, otros dijeron que en realidad se mejoraría al incluir algunos componentes de modulación del sabor. En la encuesta, muchos mencionaron la noción de la "complejidad" del café como elemento a añadir, especialmente para sustituir a la "Impresión global". Para otros, podría incorporarse el tipo de escalas interactivas que se ven en el formato para robusta (relación "Amargo-Dulce" y relación "Sal-Ácido"). Algunos sugirieron exactamente el mismo tipo de escala, mientras que otros sugirieron un tipo de escala interactiva que vinculara el equilibrio de la fermentación con el equilibrio del sabor.

No sólo el formato: Mejorar el protocolo

Los participantes en la encuesta y en las entrevistas señalaron que, aunque el sector ha aprendido a utilizar el formato existente "tal como está", el propio protocolo también necesita adaptarse. Empezando por la identificación de la muestra y la evaluación inicial, los participantes identificaron que se requieren cambios en la clasificación en verde, los "quakers", la actividad de agua y la inclusión de un protocolo de tostado. No sólo han cambiado las normas en las que se basan estos elementos del protocolo (a veces sin explicación), sino que las normas existentes no se aplican a las nuevas técnicas y tecnologías (por ejemplo, el tueste de muestras en tostadores de aire).

Este deseo de mejorar el protocolo también se extendió al propio procedimiento de cata, en particular al número de tazas utilizadas. Algunos entrevistados, la mayoría vinculados a la producción, señalaron que cinco tazas por muestra son demasiadas, sobre todo cuando se evalúa la calidad varias veces. Al contrario, algunos comerciantes mencionaron la necesidad de catar hasta diez tazas por muestra. Otras preguntas fueron: ¿Está bien el rango sugerido para el tiempo de infusión? ¿Qué tan bien se aplica realmente o qué diferencia hay en el tiempo de infusión entre la muestra 1 y la muestra 6? Muchos también expresaron su preocupación por el potencial para propagar enfermedades infecciosas a causa del protocolo (comprensible, dado el momento del proyecto durante la pandemia del COVID-19), ya que muchos dijeron que tenían problemas para seguir el método sugerido durante la emergencia sanitaria.

Advertencias sobre el impacto de los cambios

Aunque muchos usuarios consideraron que varios cambios podrían mejorar la facilidad de uso para ellos, muchos específicamente destacaron estar conscientes de que cualquier pequeño cambio podría afectar el puntaje, lo que a su vez podría afectar el precio y los medios de vida de un productor o grupo de productores. Estos participantes también enfatizaron que debemos ser muy considerados en nuestra estrategia de cambio debido a esto.

Además, los participantes señalaron lo difundidos que están actualmente el protocolo y el formato (un ejemplo muy sencillo: ¡el número de personas dispuestas

a participar en este proyecto de investigación!). Todo el mundo gestiona el cambio de forma diferente; el éxito de cualquier transición hacia un sistema evolucionado dependerá de la capacidad de la SCA para proporcionar herramientas adecuadas de apoyo y entrenamiento.

Visión para un nuevo *Sistema de evaluación de valor del café* de la SCA

Sobre la base de los resultados de la revisión bibliográfica y el estudio de percepción, el equipo de investigación ha propuesto una visión para evolucionar el actual sistema de cata hacia su siguiente fase como sistema de evaluación de valor del café. El nuevo sistema se asentará en la nueva definición de café de especialidad basada en atributos y en los avances en las mejores prácticas de evaluación sensorial (incluida la separación de las pruebas "descriptivas" y "afectivas" en el protocolo y el formato actualizados). También incorporará dos nuevas secciones: una que captará los atributos extrínsecos del café y otra que ofrecerá una herramienta para descubrir el valor, como mecanismos para resistir la hegemonía de los compradores.

El equipo de investigación reconoce que cualquier cambio evolutivo no sólo tardará en asimilarse por el complejo sistema de generación de valor del café, sino que también puede afectar a los medios de vida de los productores. Teniendo esto en cuenta, proponemos un enfoque por fases para ejecutar la visión.

Una nueva base

El anterior ciclo del sistema de cata de la SCA se basaba en la definición de café de especialidad que existía en el momento de su creación, a saber, la norma para el café arábica verde lavado "Grado Especialidad". Aunque el *Protocolo de cata SCA* y otras normas y herramientas siguen vigentes, las especificaciones del Grado Especialidad ya no se encuentran fácilmente en el sitio web de la SCA ni en sus publicaciones, salvo *El café Arábica lavado: Guía de defectos del café verde*. Esto ha hecho que las normas y herramientas actuales parezcan "huérfanas" y que todo el sistema resulte algo incongruente. Si se va a diseñar por parte de la SCA una nueva versión de un sistema de evaluación de valor del café, en aras de la congruencia, debe construirse a partir de una nueva definición del café de especialidad.

Si queremos que el sistema de cata SCA ayude a los actores a descubrir la calidad del café, sus atributos o su valor, primero tenemos que empezar por definir cómo se entienden actualmente estos conceptos en el sector del café de especialidad. Desde hace algún tiempo, esta nueva definición de café de especialidad ha ido evolucionando lentamente a partir de los diálogos internos entre el personal de la SCA, de algunas conferencias presentadas en eventos de la SCA y de investigaciones externas, que muestran cómo se descubre el valor de un café. Desde entonces, esta definición se ha refinado y ha sido propuesta en un documento publicado por la SCA en 2021: *Hacia una definición de café de especialidad: Construyendo una comprensión basada en atributos*.³

Cualquier producto, incluido el café, tiene diferentes tipos de atributos, que pueden ser valiosos para el usuario o comprador potencial. Algunos de estos atributos son *intrínsecos* al producto; en el caso del café, algunos ejemplos de atributos intrínsecos podrían ser su composición química, sus propiedades físicas y su apariencia, así como sus propiedades sensoriales, es decir su sabor. Algunos atributos son *extrínsecos*, lo que significa que no podemos descubrirlos a partir del propio producto, sino que necesitamos información adicional. Ejemplos de atributos extrínsecos en el caso del café son la trazabilidad y la información sobre la sostenibilidad del lote de café: dónde fue producido, por quién y cómo; qué variedad es; cómo fue procesado; cuál es su relación con el medio ambiente, con los seres humanos involucrados en el abastecimiento y con la economía a lo largo de la cadena, y muchos otros.

Un comprador potencial podría valorar algunos de estos atributos más que otros. Para algunos, tal vez un café sea más valioso cuando muestra un sabor único o unas características de sabor específicas; para otros, tal vez un café sea más valioso cuando podemos estar seguros de que al agricultor se le pagó un precio justo, cuando se capturó el carbono durante su producción o cuando se produjo en un entorno favorable a las aves. Así, el mismo café puede ser muy valioso para una persona y tener muy poco valor para otra.

Por lo tanto, la SCA ha optado por definir el café de especialidad como "un café o una experiencia de café reconocida por sus atributos distintivos y que, debido a estos atributos, tiene un valor adicional significativo en el mercado". Al contrario, el café que no presenta estos valiosos atributos – o cuyos atributos no se

³ <https://sca.coffee/documento-atributos>

descubren a lo largo de la cadena – sigue siendo indiferenciado y probablemente acabará siendo un café commodity.

Un enfoque transparente para descubrir el valor de un café para un comprador específico sería comparar los atributos necesarios o buscados en un café frente a los atributos que muestra el café en cuestión. De este modo, por ejemplo, si un comprador necesita un café de comercio justo con un marcado sabor a chocolate, quedará claro para el vendedor por qué se le rechaza u ofrece un precio bajo por un café que, aunque sea orgánico y de alta puntuación, no muestra ninguno de los atributos buscados.

Por el contrario, si un café presenta atributos poco comunes que son buscados por el comprador, el vendedor debería esperar una prima justa.

El concepto

Nos proponemos rediseñar el sistema de evaluación de valor del café de la SCA, partiendo de esta nueva base de descubrimiento de valor basado en atributos en el café de especialidad, con tres objetivos: mayor utilidad para la comunidad, congruencia con la ciencia sensorial, y transparencia sobre la comparación de los atributos de un café con las necesidades del comprador. Para estos fines, se propone una evaluación del café en cuatro "compartimentos" separados. Se denominan "compartimentos" porque cada uno de los cuatro pasos de la evaluación es independiente y debe completarse por separado para evitar sesgos al evaluar los atributos intrínsecos: los catadores pueden sesgarse fácilmente si se les da acceso a información extrínseca sobre el café.

Compartimento descriptivo

Ésta es la evaluación en la que se valoran y registran los atributos intrínsecos "objetivos". El núcleo de esta evaluación es un análisis descriptivo del sabor del café, un análisis que puede hacerse al café en diferentes puntos a lo largo de la cadena (pergamino, verde, tostado, preparado...) y, por lo tanto, puede utilizarse como un lenguaje común sobre los atributos de sabor de un café para comunicarlo a lo largo de la cadena e incluso a los consumidores. Aunque se utilizarían como referencias el *Léxico sensorial de World Coffee Research (WCR)*, la *Rueda de sabores del catador de café de SCA/UC Davis/WCR* y otras herramientas, no se trataría de un análisis descriptivo clásico: el análisis podría dividirse por pasos de cata (fragancia, aroma, sabor, sabor residual, sensación en boca, etc.) y cada uno de estos pasos requeriría una descripción. Las intensidades podrían agruparse por etapas, como se hace ahora (intensidad de la fragancia, intensidad del aroma) o desglosarse por atributos (por ejemplo, los sabores ácido y salado como parte de la "etapa" del sabor). Dado que no es posible calificar la intensidad de todos los atributos del *Léxico sensorial de WCR*, las principales categorías de la *Rueda de sabores del catador de café de la SCA (floral, afrutado, ácido/fermentado, verde/vegetal, otros, tostado, especias, nueces/cacao y dulce)* podrían calificarse por intensidad o simplemente marcarse cuando estén presentes, como en una prueba de "marcar todo lo que aplique" (CATA, por sus siglas en inglés). De este compartimento de evaluación podría extraerse información clave para comunicarla a los consumidores o para informar sobre aplicaciones específicas del desarrollo de productos, como el desarrollo del perfil de tueste.

Compartimento de calidad en taza

La evaluación de la calidad en taza es la parte que más se asemeja a nuestro método de cata actual, y deben conservarse algunas características esenciales: se obtendrá una calificación final sumando los puntajes de las diferentes "categorías" o pasos de cata, que se califican por separado, aunque esto no significa que vayamos a mantener las mismas escalas de puntaje o incluso las mismas categorías que tenemos actualmente. Esta evaluación debe hacerse sin revelar ninguna información de las otras evaluaciones al catador. Aquí se abordarán las deficiencias del protocolo actual identificadas durante la encuesta. Esto significa que una categoría de "Percepción del dulzor" y una de "Complejidad" podrían incluirse como parte de esta evaluación.

Compartimento de atributos extrínsecos

En este compartimento se registran los atributos extrínsecos del café. Éstos pueden incluir todo tipo de información sobre la historia de un café, incluida la

información pertinente sobre trazabilidad, origen, procesos, y sostenibilidad. Se podría promover un formulario estándar para capturar esta información, de modo que la información relevante sobre un café que actualmente se pasa por alto pueda "acompañar" a un lote de café en el futuro. Ya tan sólo la cantidad de información disponible sobre un lote de café podría ser indicativa de su valor desde el punto de vista de los atributos extrínsecos: un lote del que se conoce todo tipo de información sería inmediatamente más valioso para ciertos compradores que un lote anónimo con poco más que un país de origen y un número de lote.

Herramienta para descubrir valor

Este compartimento no es realmente una evaluación, sino una herramienta que ayuda a descubrir el valor de un café mediante la comparación de los atributos que son valiosos o buscados por el comprador frente a todos los atributos encontrados en el café en cuestión, traídos aquí desde los otros compartimentos.

Evolución continúa: Próximos pasos

La visión delineada en la sección anterior podría tardar un mínimo de dos o tres años en llevarse a cabo; requiere trabajar con socios y ejecutar múltiples proyectos para investigar y diseñar iteraciones de los diferentes componentes del sistema de cata SCA. Mientras tanto, el equipo de investigación ha identificado una serie de actualizaciones a corto plazo del sistema existente, como aplicación gradual de los cambios o como complemento de la visión delineada. Aunque no se descarta ninguna de las sugerencias de los entrevistados, dada la experiencia colectiva de los autores, hay una mejor comprensión de las implicaciones y el impacto de cada categoría.

Estas posibles actualizaciones se han agrupado por su nivel de impacto, con actualizaciones "leves" o a corto plazo, que no afectan al puntaje, y actualizaciones "intermedias" o a mediano plazo, que podrían afectarlo. Estas categorías NO son mutuamente excluyentes, sino que se complementan entre sí a lo largo del tiempo. Ambas categorías implican la reescritura del protocolo, así como un programa piloto exhaustivo de pruebas alfa y beta antes de la aplicación oficial de los cambios.

Cambios "suaves" o cambios a corto plazo (no afectan al puntaje)

Estos cambios se encuentran actualmente en un proyecto piloto de pruebas alfa en el momento de la publicación de este informe (julio del 2022) y se lanzarán en breve como un programa de pruebas beta para los primeros usuarios en el próximo año (para 2023):

- "Cambio estético" y mejor diseño general del formato
- Desplazar la Uniformidad, Taza limpia y Dulzor) a la parte delantera del formato
- Cambiar "Cuerpo" por "Sensación en boca", que incluye "Astringencia" como parte de la definición
- Actualizar los términos ancla de la escala
- Reescribir el *Protocolo de cata SCA*, adaptándolo para su clarificación, los estándares del sector, mejores definiciones, etc.
- Ofrecer conferencias y talleres sobre estos cambios provisionales y el nuevo protocolo propuesto

Cambios "intermedios" o cambios al mediano plazo (afectan al puntaje)

Estos cambios requieren una investigación y pruebas adicionales significativas, ya que es probable que afecten el puntaje, algunas de las cuales (en el momento de escribir este artículo) ya han sido puestas en marcha:

- Desarrollar un proyecto de investigación sobre la "percepción del dulzor en el café" para determinar el curso de acción para el atributo "dulzor".
- Uniformidad, Taza limpia, Dulzor y Defectos: sólo una deducción por defecto (sin distinción por su nivel)
- Más escalas verticales para ampliar el elemento descriptivo del formato de cata

Conclusión

Todo el mundo gestiona el cambio de forma diferente, y sabemos que tenemos que ir con mucho cuidado con algo de tanto alcance y diseminación global como es la cata. Si bien es familiar para muchos el actual *Sistema de evaluación de valor del café* de la SCA – cuya evolución presenta una increíble oportunidad para integrar lo que ahora sabemos sobre cómo, cuándo, dónde y por quién se valora el café – también se ha convertido en una parte cada vez más importante de nuestra forma de comprar y vender café, incluso integrándose regularmente en los contratos. A finales del 2020, cuando dimos el primer paso de nuestro proceso de evolución con una amplia encuesta a 1700 profesionales del café de toda la cadena de valor para entender cómo se utiliza actualmente el formato y cómo lo percibe la comunidad cafetera en general, descubrimos que la percepción del formato y del protocolo como herramientas era generalmente positiva, especialmente entre los productores y las cooperativas. También recogimos una "lista de deseos" de posibles mejoras, que luego clasificamos en función de su radicalidad (es decir, la importancia que tendría este cambio) y su potencial para influir en el puntaje. Cualquier evolución deberá ser coherente con el programa de sostenibilidad de la SCA, para comprender mejor cómo se valora el café, de modo que los actores de la cadena puedan tener un acceso más equitativo al valor que crea el café de especialidad. Además, como la cata es una actividad sensorial, y los atributos sensoriales del café son un factor importante para determinar el valor de un café, cualquier evolución habrá de tomar en cuenta los avances de la ciencia sensorial para crear una herramienta sólida.

Al igual que el protocolo de cata original se basaba en una definición de café de especialidad, concretamente en la norma del café arábica verde lavado Grado Especialidad, el sistema de cata evolucionado también tendrá que basarse en una definición. Una nueva definición de café de especialidad, basada en los atributos, crea un marco que respeta las diversas preferencias de los consumidores y, al mismo tiempo, refuerza la comprensión de los productores sobre cómo comunicar y aumentar el valor de los cafés que producen.

A principios del 2021, se propuso internamente un concepto para la evolución del sistema: "compartimentar" cuatro pasos de evaluación, con el fin de evitar sesgos al valorar los atributos intrínsecos de un café y maximizar la concentración y eficacia de los catadores al evaluar los atributos descriptivos y las preferencias afectivas, y desde entonces se han desarrollado prototipos iniciales para su prueba. En el momento de escribir este reporte, además de las pruebas alfa iniciales realizadas en colaboración con World Coffee Research para entender cómo utilizan realmente el protocolo actual los catadores cuando compran y califican cafés en el mundo real, hemos completado nuestra primera ronda de pruebas beta iniciales de las secciones de cata descriptiva y afectiva con un grupo de productores y exportadores de café. En los próximos meses, haremos una llamada a los voluntarios para que se unan a un grupo de "primeros adoptadores" con el fin de realizar más pruebas y comentarios mientras perfeccionamos el diseño y la presentación del formato y los documentos del protocolo.



Oak Lodge Farm, Leighams Road,
Bicknacre, Chelmsford,
Essex, CM3 4HF
United Kingdom

505 Technology Drive, Suite 340
Irvine, California, 92618
United States

sca.coffee