

Victorino Morales Ramos • Esteban Escamilla
Prado • Manrubbio Muñoz Rodríguez • Juan Alberto
Velázquez Morales • José Luis Spinoso Castillo

PERFILES DE
CALIDAD
DEL
CAFÉ
DE
MÉXICO



Editorial del Colegio
de Postgraduados



COLEGIO DE
POSTGRUADOS



Fundación
COLPOS



CONACYT

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN



bba BIBLIOTECA BÁSICA
DE AGRICULTURA

TÍTULO DE LA OBRA:

Perfiles de calidad del café de México
© Primera edición, 2021

EDICIÓN ORIGINAL POR:

Editorial del Colegio de Postgraduados
Colegio de Postgraduados
Fundación Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas

AUTORES:

Victorino Morales Ramos
Esteban Escamilla Prado
Manrubbio Muñoz Rodríguez
Juan Alberto Velázquez Morales
José Luis Spinoso Castillo

DIRECCIÓN EDITORIAL:

Said Infante Gil

EDICIÓN Y CORRECCIÓN DE ESTILO:

Said Infante Gil

PROPIEDAD DE:

D.R. © Colegio de Postgraduados Carretera México-Texcoco, km. 36.5
56230, Montecillo, Texcoco, Edo. de México

ISBN Colegio de Postgraduados: 978-607-715-418-1

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de este libro ni el almacenamiento en un sistema informático ni la transmisión de cualquier forma o cualquier medio electrónico, mecánico, fotocopia, registro u otros medios sin el permiso previo y por escrito de los titulares del copyright.

Impreso en México

ÍNDICE

PRÓLOGO	9
INTRODUCCIÓN	11
CAPÍTULO 1. ASPECTOS METODOLÓGICOS	13
Descripción Agroecológica Regional.....	14
Determinación de la Calidad del Café de México.....	14
Calidad Física.....	14
Calidad Química.....	18
Calidad Sensorial.....	20
Curación y análisis de datos.....	21
CAPÍTULO 2. IMPORTANCIA DEL CAFÉ EN MÉXICO	25
Cafés diferenciados y de especialidad.....	28
CAPÍTULO 3. ESTADO DE CHIAPAS	31
Descripción Regional.....	32
Ángel Albino Corzo.....	32
Bochil.....	34
Comitán.....	36
Copainalá.....	37
Mapastepec.....	39
Motozintla.....	41
Ocosingo.....	43
Ocozocuaula.....	45
Palenque.....	46
Pichucalco.....	48
San Cristóbal.....	50
Tapachula.....	53
Yajalón.....	55
Muestreo en Chiapas.....	57
Descripción de Calidad.....	57
CAPÍTULO 4. ESTADO DE VERACRUZ	81
Descripción Regional.....	82
Atzalan.....	82

Chicontepec.....	83
Coatepec.....	86
Córdoba.....	87
Huatusco.....	90
Los Tuxtlas.....	91
Misantla.....	93
Papantla.....	94
Tezonapa.....	95
Zongolica.....	97
Descripción de Calidad.....	98
CAPÍTULO 5. ESTADO DE PUEBLA	117
Descripción Regional.....	118
Chichiquila.....	118
Cuetzalan.....	119
Huauchinango.....	121
Sierra Negra.....	122
Teziutlán.....	124
Xicotepec.....	125
Zacatlán.....	127
Zapotitlán.....	129
Descripción de Calidad.....	130
CAPÍTULO 6. ESTADO DE OAXACA	145
Descripción Regional.....	146
Ayutla.....	146
Cuicatlán.....	148
Guelatao.....	150
Huautla de Jiménez.....	152
Jamiltepec.....	154
Miahuatlán.....	155
Pochutla.....	157
Putla de Guerrero.....	159
San Juan Guichicovi.....	161
Santa Catarina Juquila.....	164
Santa María Lombardo.....	166
Santiago Laollaga.....	167
Tuxtepec.....	169
Descripción de Calidad.....	171
CAPÍTULO 7. ESTADO DE GUERRERO	185
Descripción Regional.....	186
Chilpancingo.....	186
Costa Chica.....	187
Costa Grande.....	189

Montaña	192
Descripción de Calidad	195
CAPÍTULO 8. ESTADO DE HIDALGO	211
Descripción Regional	212
Chapulhuacán	212
Huejutla-Huasteca	214
Tepehua Otomí	217
Sierra Tlalchinol Calnali	220
Descripción de Calidad	223
CAPÍTULO 9. ESTADO DE SAN LUIS POTOSÍ	239
Descripción Regional	240
Tamazunchale	240
Xilitla	242
Descripción de Calidad	246
CAPÍTULO 10. ESTADO DE NAYARIT	263
Descripción Regional	264
Compostela	264
Ruíz	267
Tepic	269
Descripción de Calidad	272
CAPÍTULO 11. ESTADO DE JALISCO	285
Descripción Regional	286
Amacueca	286
Cuautitlán de García Barragán	287
Talpa de Allende	289
Descripción de Calidad	292
CAPÍTULO 12. ESTADO DE MÉXICO	297
Descripción Regional	298
Malinalco	298
Tejupilco	301
Descripción de Calidad	302
CAPÍTULO 13. ESTADO DE MORELOS	317
Descripción Regional	318
Descripción de Calidad	320
CAPÍTULO 14. ESTADO DE QUERÉTARO	331
Descripción Regional	332
Descripción de Calidad	334
CAPÍTULO 15. LA CALIDAD DEL CAFÉ EN MÉXICO	345
Perfiles de calidad a nivel estatal	346
Perfiles de calidad a nivel regional	351
CAPÍTULO 16. CONCLUSIÓN	358
Anexo 1. Participación relativa regional en la producción nacional de café cereza (SIAP, 2020).	359

PRÓLOGO

Esta obra ha sido posible gracias al apoyo financiero del FONDO SECTORIAL SAGARPA-CONACYT, a las facilidades brindadas por el COLEGIO DE POSTGRADUADOS, a la participación de estudiantes de licenciatura y de maestría, tanto de la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO como del Colegio de Postgraduados, a la entusiasta participación de los integrantes del PANEL DE CATACIÓN formado en el COLPOS Campus Córdoba, al personal de apoyo del Área de Ciencia y Tecnología del Café del Campus, así como a la desinteresada participación de los CONSEJOS ESTATALES DEL CAFÉ, sus técnicos, representantes de los Distritos de Desarrollo Rural, de las Unidades de Capacitación para el Desarrollo Rural, a las Direcciones y Departamentos de Desarrollo Rural en los municipios cafetaleros; pero sobre todo, a la generosa aportación de PRODUCTORES(AS) CAFETALEROS(AS) que, con la donación de sus muestras de café, permitieron la determinación de los Perfiles de Calidad del Café de las diferentes regiones cafetaleras del país.

Lo expresado en este documento es producto de un muestreo y existe la posibilidad de que alguna región no se encuentre bien representada con las muestras obtenidas en ella. Sin embargo, se trata del primer acercamiento para sistematizar los Perfiles de Calidad regionales del Café de México. En un futuro será necesario aumentar los tamaños de muestra, procesar las muestras en las mismas condiciones e ir subregionalizando cada vez más, hasta lograr que cada productor de café en México obtenga su propio perfil de calidad. Es un trabajo maratónico, pero hay sensibilidad gubernamental y capacidad en las instituciones de investigación de México, para llevar a cabo esta tarea.

Los sistemas de producción de café en México, bajo sombra diversificada, en la parte alta de las zonas montañosas, con una diversidad en el origen y tipos de suelo; así como el uso de variedades tradicionales, como Típica y Bourbon, generan las condiciones propicias para producir cafés de excelente calidad, especiales. Quienes producen, comercializan o

consumen café en México y en el mundo, merecen conocer que calidad de café ofrece cada región, municipio, localidad o productor(a) de café en México. Los que lo producen deben conocer la calidad de su producto, para valorarlo y tener elementos para defender su precio, quienes lo comercializan pueden diversificar sus fuentes de aprovisionamiento, facilitando la conformación de lotes homogéneos y a quienes lo consumimos, nos brinda la oportunidad de contactar directamente con el productor para obtener el café con los atributos de calidad que deseamos. En cualquiera de los segmentos en donde se encuentre, deseamos que disfrute la obra completa o el capítulo de su preferencia o interés.

VICTORINO MORALES RAMOS

ESTEBAN ESCAMILLA PRADO

MANRRUBIO MUÑOZ RODRÍGUEZ

JUAN ALBERTO VELÁZQUEZ MORALES

JOSÉ LUIS SPINOSO CASTILLO

INTRODUCCIÓN

Este documento se presenta como resultado del proyecto 2016-01-277838, financiado por el Fondo Sectorial SAGARPA-CONACYT. Tiene como objetivo dar a conocer los perfiles de calidad física, química y sensorial del café que se produce, a nivel regional, en los principales estados cafetaleros de México.

La calidad del café puede concebirse como un evento dinámico cuyo valor puede cambiar dentro de ciertos límites, dependiendo de elementos de cultivo, así como los procesos de cosecha y postcosecha. Este libro pretende brindar un primer acercamiento a la situación real de la calidad del café en México por región productora, de manera que sirva como referencia a los tomadores de decisiones, llámese productor, comercializador, dueño de cafetería, industrial del café, sector gubernamental o público consumidor, sobre el perfil de calidad del café que se oferta en cada región productora, facilitando elementos para valorizar estas calidades y brindando información que promueva la realización de mezclas de diferentes regiones, para cumplir con perfiles deseados o demandados por los consumidores. Es la primera vez que, en una obra de esta naturaleza, se describen no solo el perfil físico del grano y sensorial de la bebida, sino su relación con el contenido de los principales metabolitos del grano: cafeína, trigonelina y ácido clorogénico; por lo que el libro también será del interés de académicos e investigadores del café.

Las condiciones actuales de precios internacionales y la inercia del crecimiento del consumo mundial, ofrecen condiciones favorables para desarrollar acciones tendientes a una inserción sostenible del aromático mexicano en los mercados de cafés especiales. Sin embargo, se desconoce en gran medida la calidad que producen las localidades, municipios o regiones cafetaleras del país. Se han hecho esfuerzos por agrupar geográficamente a municipios, para conformar regiones cafetaleras a nivel estatal, con perfiles de calidad similares, pero como algunos productores lo han podido constatar, el perfil de taza producido por los

cafetos de un predio puede ser muy diferente al producido por otro predio, aún en la misma comunidad. Por lo anterior, cualquier esfuerzo tendiente a estudiar, describir y documentar los perfiles de calidad del café que producen los cerca de 500 mil productores del país es valioso y aportará elementos que faciliten la incursión del café mexicano al mercado de los cafés especiales.

Esta obra es producto de un muestreo amplio a nivel geográfico, pero reducido en cuanto al número de muestras, por lo que en ediciones posteriores se espera aumentar la representatividad de cada región o municipio cafetalero, para mejorar la precisión de los estimadores que describen la calidad del café, hasta llegar en un futuro no muy lejano a que cada predio productor de café cuente con un certificado de calidad del café que produce.

El libro se compone de 15 capítulos, el primer capítulo detalla la compilación de la información proporcionada en la descripción agroecológica y la metodología empleada para determinar la calidad física, química y sensorial de cada región cafetalera del país. El segundo capítulo incluye una sección sobre la importancia de la cafecultura a nivel nacional y otra sección sobre el café de especialidad en México. En los siguientes doce capítulos se describen, a nivel estatal, las condiciones agroecológicas de las regiones cafetaleras y la calidad física, química y sensorial que en ellas se produce. Cada región se acompaña de cifras mostrando su importancia en superficie y volumen de café producido. El último capítulo presenta, a manera de resumen, la calidad del café de México, mostrando la relación entre los estados y entre las regiones con los atributos de calidad evaluados.

Perfiles de calidad del café de México

se terminó de imprimir en:

Gpo. Imprime México, S.A. de C.V.

www.grupoimprimex.com

Ramón Corona núm. 43. San Miguel, Iztacalco, 08650, CDMX

55 3095 3790 / 55 3095 3791

Febrero de 2021

Tiro total: 500 ejemplares