

"Manejar un lenguaje común en las evaluaciones de café garantiza que los resultados sean entendidos a nivel internacional"

Luz Stella Artajo Medina,
Instructora CQI

Sólo existen 21 instructores CQI en el mundo. Ellos son los encargados de certificar a los catadores Q Grader y, también, los embajadores de este ambicioso programa de protocolización de la evaluación de café a nivel internacional. Su nivel de preparación es muy alto y sus capacidades de análisis técnico y sensorial, excepcionales

Luz Stella Artajo Medina es INSTRUCTORA DEL COFFEE QUALITY INSTITUT (CQI), una de los únicos 21 profesionales de esta categoría en todo el mundo con licencia para dirigir cursos de certificación de catadores. Ella ha sido la responsable de impartir el grado Pre-Q Grader para Fórum Café y con ella hemos hablado sobre su trabajo y la importancia de estas formaciones y certificaciones.

Luz Stella Artajo nació en Manizales, Colombia. Es Ingeniera de Alimentos por la Universidad de Caldas (Colombia) y Doctorada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universitat de Lleida. Su primer contacto con el café fue en el año 2000, cuando, como coordinadora de evaluación sensorial en el Instituto INGEAL de la Universidad Católica de

Manizales, formó parte del comité de revisión de la normativa nacional colombiana sobre los procedimientos técnicos y terminología relacionada con la cata de café.

El café le atrapó y desde ese momento ha enfocado su trayectoria profesional a este sector, sin abandonar la investigación puntual de otros productos, como el aceite, sobre el que acaba de publicar un libro. Luz Stella Artajo ha sido Auditora de la "Taza de la Excelencia" en Colombia, y ha trabajado en la Federación de Cafeteros de este país como Investigadora. En 2009 inició su colaboración con la Specialty Coffee Association of America (SCAA), donde actualmente es responsable del curso "Comparative Region Cupping".



Artajo ha realizado, además, estancias internacionales en dos de los laboratorios más importantes de Estados Unidos, Coffee Lab International (Waterbury, VE) y Atlas Coffee Importers (Seattle, WA). Su experiencia internacional abarca Italia, donde ha realizado estudios sobre el Espresso, también por el Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.

Ha sido Coordinadora y Asesora Técnica para el Coffee Quality Institut - CQI en Colombia y Suramérica, liderando uno de los proyectos más importantes a nivel nacional en la región de Antioquia. Actualmente, trabaja como Instructora Q del CQI, cargo que le trajo a España en marzo para impartir el grado Pre-Q Grader (curso de preparación para el curso de certificación Q Grader) para Fórum Café.

La certificación Q Grader es requisito para acceder a determinados cargos relacionados con calidad

La primera pregunta resulta obligada. ¿Cómo valora la experiencia del curso impartido en España? ¿Es la primera vez que ofrecía un curso de este tipo en un país consumidor?

En los últimos años he concentrado mi trabajo en Canadá, Estados Unidos, Perú, Colombia y ahora en España. En su país había tenido la oportunidad de encargarme de parte de una formación en el área de café con el Fórum del Café hace tres años (Seminario Coffee Quemestry). Esta es, sin embargo, la primera vez que se imparte el curso Pre-Q oficialmente para España desde la aprobación de los nuevos contenidos y en este caso para mí ha sido la primera vez, también, que lo he dictado para alumnos de un país consumidor europeo.

Hemos contado con un grupo de profesionales muy interesante: directivos, gestores de calidad, comerciales y baristas. El hecho de que el país importador conozca el mismo lenguaje utilizado en origen es muy valioso para entender el mercado y tener una mejor relación comercial.

¿Con qué nivel de alumnado se ha encontrado en España? ¿Se lo esperaba?

Ha sido una gran experiencia compartir con gente tan conocedora y de perfiles tan distintos en el área del café. Y ha resultado una sorpresa la alta demanda de plazas para el curso y ver, también, la rápida progresión demostrada por los alumnos en los tres días de formación para entender esta nueva metodología de trabajo en la evaluación de cafés especiales.

Para entender el mercado y tener una mejor relación comercial es necesario hablar el mismo lenguaje

¿Cómo trabaja CQI para asegurar que su certificación es la más óptima en cuanto a catación de café se refiere?

El CQI sigue los estándares internacionales de la Specialty Coffee Association of America – SCAA. Los programas están avalados por la experiencia de más de 25 años de SCAA y de más de 15 años del propio CQI. Además con-

tamos con la colaboración de expertos reconocidos de todo el mundo en programas de enseñanza, certificación, estructuración y validación de métodos. A todo ello, debemos sumar, programas de revisión continuos, lo que nos permite hablar, sin duda alguna, del Q Grader como el programa de certificación de mayor validez internacional.

¿Dónde radica la excepcionalidad de esta certificación?

La certificación Q Grader permite principalmente manejar un lenguaje común en cuanto a la evaluación de café se refiere. Los protocolos y normativa para la evaluación de café verde, tostado y cata de café garantizan que los resultados sean entendidos a nivel internacional.

Alrededor de 700 muestras ya han sido certificadas bajo el Sistema Q. Las solicitudes crecen cada año

En el ámbito de los catadores, ¿qué posicionamiento le otorga la certificación Q Grader a sus titulares?

La persona certificada Q Grader entra a formar parte de un grupo de catadores a los que se les reconoce una formación y habilidades distintivas para evaluar cafés a nivel internacional utilizando un lenguaje común.

Actualmente, alrededor del mundo existen alrededor de 2.000 Q Graders. Estos cuentan con un gran reconocimiento a nivel profesional y laboral, siendo

incluso, esta titulación, requisito para acceder a determinados cargos relacionados con calidad, especialmente en países de origen.

¿Qué beneficios puede obtener una empresa tostadora al contar con un Q Grader en su plantilla?

Un Catador Certificado Q Grader puede manejar la Gestión de Calidad de su empresa garantizando la estandarización de procedimientos y la integralidad del sistema para evaluar el café que recibe del país de origen y comprobar directamente si la calidad es la especificada en el contrato.

¿Para un café existe una certificación similar al Q Grader? ¿Cuáles son las diferencias básicas entre una cata CQI y otras de las muchas estandarizadas alrededor del mundo?

El CQI, dentro de los tres pilares de su estructura, maneja el Sistema Q y dentro de él el Programa de Certificación de Catadores Q Graders y la Certificación Q para Cafés Especiales. El Instituto cuenta con "In-Country Partners" (asociados) en varios países de orígenes responsables del sistema de Certificación de cafés. Tres licenciados Q Grader activos evalúan el café a "ciegas" para estas certificaciones y dan los resultados para definir si esa muestra cumple con los requisitos de análisis en verde, tostado y cata para ser considerado un café especial. El Certificado Q, válido por un año y para un lote específico, es una garantía de calidad para su comprador.

El Formato SCAA, como algunos más, permite evaluar atributos de calidad en el café. Específicamente se califican la fragancia/aroma, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo, balance y puntaje catador, incluyen-



Cafés gourmet
Maquinaria para hostelería
Servicio técnico propio

CAFES AS
AROMA Y SABOR

Calle Castelar, 62.
50.013 Zaragoza
Tlf. 976 411 937 - Fax 976 411 447
cafes-ays@cafes-ays.com
www.cafesays.es



EL MAGNÍFICO
Café tostado en Barcelona

25
ANIVERSARIO
Primera Tienda

ARGENTERIA, 64
T. 93.319.39.75
CAFES EL MAGNIFICO
CAFESMAGNIFICO.COM

19  19



do uniformidad, taza limpia y dulzor. La evaluación de cafés realizada con los protocolos SCAA cuenta con toda la validez internacional y su uso es aplicado por el CQI en todos sus programas. Además es utilizado a nivel empresarial, a nivel comercial y para calificar cafés durante concursos. Esto representa una diferenciación per se.

Tienen algún programa específico para dar a conocer el valor de certificación de cafés a nivel de consumidores?

El CQI maneja programas integrales en todo el mundo para mejorar no solo la calidad del café sino la calidad de vida de quienes lo producen, y un medio para ello es dar a conocer y promover la certificación Q de los cafés; esto se ha logrado con diferentes programas alrededor del mundo. Sin duda los catadores Q son quienes conocen y participan del sistema y lo llevan a todas partes. Además, los Instructores somos también embajadores de este programa y lo presentamos en conferencias, cursos, etc. en diferentes países.

¿Cuántas muestras certifica anualmente CQI? ¿Qué orígenes representa la mayor demanda?

Ya se cuenta con un histórico de alrededor de 700 muestras certificadas bajo el Sistema Q desde que empezó el

programa en diferentes orígenes, especialmente Centroamérica, Suramérica y África. Cada año se fortalece el programa y el número de solicitudes para certificar los cafés bajo el Sistema Q.

¿Cuál cree que será la tendencia del mercado de café en los próximos años en cuanto a calidad de café se refiere?

Definitivamente el consumo general de café y de cafés especiales continuará su tendencia de crecimiento. La diferenciación en origen en cuanto a calidad y sostenibilidad es el objetivo por el que los productores deberían apostar en un mercado tan competitivo. El consumidor cada vez está más "educado" en cuanto a la calidad de la bebida que consume diariamente y es responsabilidad de todos los integrantes de la cadena ofrecer productos que respondan a dichas exigencias y promover el desarrollo de la cultura del café.

Luz Stella Artajo volverá a volar a España la primera semana del mes de noviembre, durante la cual está programado el Curso Q-Grader para Fórum Café y momento en el que deseamos poder seguir hablando con ella sobre café.

Susanna Cuadras