

Lic. Mario Acosta Oertel
Presidente

Lic. Eduardo Núñez
Gerente General

Contenido
Conociendo la Nueva
Imagen de PROCAFE
pg. 1

Impulsando la Calidad
del Café Salvadoreño a
través del Curso de
Control de Calidad del
Café... pg. 2

Edición de Conferencia
del Dr. Manuel Patarroyo
Composición química del
café y sus efectos en la
salud... pg. 3 - 4

Plantación de cafetales
crece un 9.5% en el
sur de Minas... pg.5

PROCAFE
Ave. Manuel Gallardo y
13 calle poniente,
Santa Tecla
PBX: 2288-3088
info@procafe.com.sv
www.procafe.com.sv

Conociendo la Nueva Imagen de PROCAFE



Con mucho orgullo, la Fundación Salvadoreña para Investigaciones del Café da a conocer su nuevo logotipo, resultado de un concurso de creatividad llevado a cabo en los meses de junio y julio del año en curso. Presentamos a continuación la interpretación del logotipo de acuerdo a su creador.

Descripción:

Es una semilla de café en su estado de “pergamino” al centro de un círculo perfecto formado por dos flechas verdes en degradado que van de un tono verde oscuro a verde claro. Estas forman un círculo dinámico que simulan girar alrededor de la semilla de café. En la base se encuentra la palabra PROCAFE en color negro.

Interpretación:

La semilla de café representa al caficultor, la caficultura, el bosque cafetalero y la industria del café en general. A partir de esta semilla en su estado de “pergamino”, el café se puede, por un lado; trillar, tostarlo, molerlo y convertirlo en una excelente y reanimante taza de café, y por el otro lado, se puede sembrar y esta semilla dará origen a que, según el crecimiento cronológico del cafeto, primero se forme un “fosforito” o “soldadito” o “patacón”, después en “concha” o “papalota” o “mariposa”, luego en “naranjito”, a continuación en plántula (vivero) y por último se siembra en el campo que dará origen a un árbol de café que formará el bosque cafetalero que trae muchos beneficios ambientales y ecológicos al país, además de belleza escénica.

Las flechas simbolizan el dinamismo y la doble vía de relación que tiene el caficultor con PROCAFE. Por parte del caficultor se obtiene la aportación económica y la solicitud de productos especializados en café y servicios (asesoría técnica). PROCAFE responde brindando la asesoría solicitada, realizando investigaciones, validando y evaluando tecnología para transferirla a los caficultores y de esta manera hacer sus empresas cafetaleras rentables.

Las flechas también le dan a la semilla de café el doble significado de convertirse en un árbol de café productivo o en una taza de café de la mejor calidad a nivel mundial.

Impulsando la Calidad del Café Salvadoreño a través del Curso de Control de Calidad de Café

Con el objetivo de elevar las capacidades de los caficultores mediante la formación en los conocimientos básicos de control de calidad, para fortalecer la caficultura al ofrecer un mejor producto, la Fundación Salvadoreña para Investigaciones del Café PROCAFE está desarrollando desde el 24 de junio este importante curso.

La modalidad de estudio es presencial y se desarrolla en las instalaciones del Laboratorio de Control de Calidad de PROCAFE. Su duración es de 96 horas, 12 jornadas de 8 horas cada una, cerrando a mediados del mes de octubre.

Esta capacitación posee especial relevancia dado a las bajas en los precios que sufrió el grano del café y que obligaron a los caficultores a diferenciar su producto, por lo que se comenzó a promover las cualidades que posee la bebida, así como a cuidar la calidad de éste. Estos atributos de calidad comienzan por la zona en la que se encuentre el cultivo, diferenciándose por su origen, de igual manera por el manejo el cual puede ser orgánico, bajo sombra, etc. Así como también agregando un componente social como cafés de comercio justo.

Por otro lado sus atributos sanitarios, que estén libres de ocratoxinas y por los atributos propios del grano que es donde entra el análisis que se realiza en el laboratorio de catación que será el resultado de todo lo anterior, estas cualidades son el tamaño del grano, características físicas y la evaluación organoléptica de la bebida que son criterios importantes de calidad, por la intensidad en que se presentan las cualidades de la bebida, sus aromas y sabores especiales, por lo que es necesario que una persona que evalúe la calidad del café posea conocimientos básicos de manejo agronómico, beneficiado, mercados del café que complementen lo que es la catación o evaluación de la bebida de café.

Este curso es desarrollado por PROCAFE con la ayuda de otras UNEX, COEX, Bayer, SAGRISA, Café Itzalco, CASYS y Tecno Serve.

En las próximas semanas se dará a conocer el programa de capacitaciones que para el último trimestre 2006 y todo el año 2007.



Participantes del curso en una clase con el instructor, Ing. Luis Ernesto Baires de PROCAFE.

Edición de Conferencia del Dr. Manuel Elkin Patarroyo Murillo
Experto en Café y Salud

“Composición química del café y sus efectos en la salud”.

Conferencia presentada en el marco del XXI SIMPOSIO LATINOAMERICANO DE CAFICULTURA

La personas pensamos y confundimos el café con cafeína y, no hay sesgo más grande que ése. El café tiene más de mil trescientas moléculas contabilizadas, y se sabe que hay muchas más que por su volatilidad aún no han sido caracterizadas. De manera que es un compuesto bastante complejo, pero al igual que sucede con los seres humanos hay variaciones en la proporción de esas moléculas, por eso es que si en un momento determinado tenemos un café de variedad arábica y lo comparamos con la variedad robusta, vamos a encontrar diferencias en la composición de esas sustancias que componen el café así como también hay diferencias en la composición de un grano verde, un grano tostado y café instantáneo o soluble.

El café contiene gran cantidad de minerales. Si se compara la cantidad de estos en el café arábico y robusto, varía solo en un 3% a 4%, pero en el café instantáneo la composición de esos minerales se multiplican entre dos y tres veces, por lo tanto se puede concluir en que hay una mayor concentración de los minerales en el instantáneo, y hay una ligera diferencia entre el robusta y el arábica.

Si hablamos de la cantidad de cafeína, en los cafés de variedad arábico y robusto la podemos encontrar en un 2% pero en el instantáneo es de 4.5% a 5%, es decir que en el proceso de producción del café instantáneo se incrementa significativamente la cantidad de cafeína. A su vez el café tiene una serie de sustancias que llamadas trigonelinas, y contiene lípidos y grasas, pero a pesar de la similitud que hay entre el arábica y el robusta cuando se compara con el instantáneo se observa un incremento dramático de casi la octava o una décima parte de estas sustancias.

En cuanto a los azúcares, en el tostado se separan dramáticamente. Pueden disminuir dependiendo de la temperatura y del tiempo del tostado llegando incluso a quemar toda el azúcar que tiene el café. En el café instantáneo se puede llegar casi a desaparecer los azúcares.

Los aminoácidos son las piedras fundamentales con los cuales se construyen las proteínas y resulta que el café contiene casi todos los aminoácidos; sobre todo aquellos que son fundamentales, el espartico, la fenilalanina, el glutámico, la leucina. Con esto no nos referimos a que el café es un alimento pero si un complemento o suplemento alimentario estupendo e increíble. Cuando se tuesta el café se eliminan aminoácidos llegando a disminuir hasta en una décima parte. El café contiene casi todos los aminoácidos que son necesarios para complementar a las proteínas.

A la mayoría de gente le gusta mas el café de variedad arábico porque es mas dulce, es casi el doble o el triple del robusta, este tiene la característica de ser seco. Los Triguiceridos producen moléculas que son fundamentales, y son los que le dan el aroma al café. El café tiene 9 gramos de cafeína por kilo de café. Esta tiene una doble concentración en robusta que en arábica. El café contiene teofilina. La cafeína estimula el sistema nervioso central, este es el elemento estimulante del café. Una tasa de café tiene mas de la mitad de cafeína que una tasa de té. Por esta razón es que mucha gente prefiere el té al café. Pero a quienes les gustan las bebidas colas, estos consumen la misma cantidad de cafeína que la que se encuentra en una tasa de café. El ácido aspéptico produce el sabor avinagrado del café, el sabor ácido es por el ácido cítrico.



Dr. Manuel Elkin Patarroyo, autor de la primera vacuna sintética creada en el mundo para la prevención de la malaria y reconocida por la Organización Mundial de la Salud (OMS). Ponente en el XXI Simposio Latinoamericano de Caficultura, 14 y 15 de junio 2005.

Hay muchos mitos existentes en cuanto al consumo de café, uno de ellos es que altera la tensión arterial, pero esto no es verdad ya estudios realizados en Estados Unidos desmintieron este mito. Otro es que el café induce el infarto de miocardio; con esto tampoco hay ningún tipo de problema ya que el consumo de café no altera en lo mas mínimo el riesgo de infarto. La mortalidad total por enfermedad coronaria es igual para las personas que tomen café a las que no lo tomen.

Hay moléculas que se derivan del café que sirven como basureros que eliminan todo lo malo del mismo. Estos son llamados radicales libres. El café estaba relacionado con el cáncer pancreático. Lo positivo del café es que el café esta disminuyendo la aparición de la enfermedad de parkinson, en las personas mayores de 55 la probabilidad de parkinson es del 1% y aún mayores es de 3% pero si toma café tiene 5 veces menos posibilidades de desarrollo de la enfermedad. Hay otro aspecto muy importante relacionado con el consumo de café, la edad promedio de la aparición de parkinson es de 68 años, pero para los que toman café aumenta hasta los 75 años. Los elementos llamados “carroñeros” son los que eliminan las basuras del proceso de proteína que se genera en el café. Pero esto es mucho mas marcado en los varones que en las mujeres. La cafeína es una molécula que se amalgama con las sales biliares, esto permite reducir cálculos biliares. El café también esta asociado con la prevención del cáncer de colon de 5 y 7 veces más entre los que toman café en comparación con aquellos que no lo toman.

La cafeína puede servir para controlar los procesos asmáticos. Las conclusiones serían que las composiciones del café son muy complejas a tal grado que aún no se conocen todas pero si entre el 40 y 60%. El metabolismo de los elementos del café genera que las personas estén mas pendientes y vigilando y que se retrase la llegada del sueño. Produce un poco mas de gastritis por el hecho de afectar el sistema nervioso central, ya que aumenta la secreción del páncreas.

Composición Química del Café

El café tiene múltiples componentes. Los granos de café crudos tienen una composición diferente entre la variedad Arábica y la Robusta. En la variedad Arábica, la cafeína comprende el 1,2% de la materia seca, 4,2% minerales, de los cuales 1,7% es potasio; 16% lípidos, 1,0% trigonelinas, 11,5% proteínas y aminoácidos, 1,4% ácidos alifáticos, 6,5% despidos (ácidos clorogénicos), 0,2% glucósidos y 58% carbohidratos. En la variedad Robusta, la cafeína comprende el 2,2% de la materia seca, 4,4% minerales, de los cuales 1,8% corresponden al potasio; 10% lípidos, 0,7% trigonelinas, 11,8% proteínas y aminoácidos, 1,4% ácidos alifáticos, 10% ácidos clorogénicos y 59,5% glucósidos trazas y carbohidratos. El contenido de agua de los granos de café crudo comercial varía entre 8% y 12%. (Ver tabla 1 y 2)

Tabla 1
Composición de los granos de café tostado medio

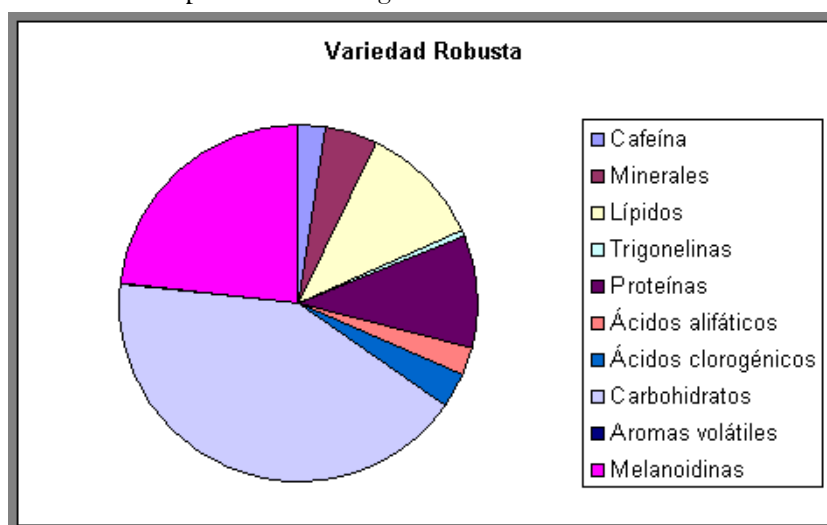
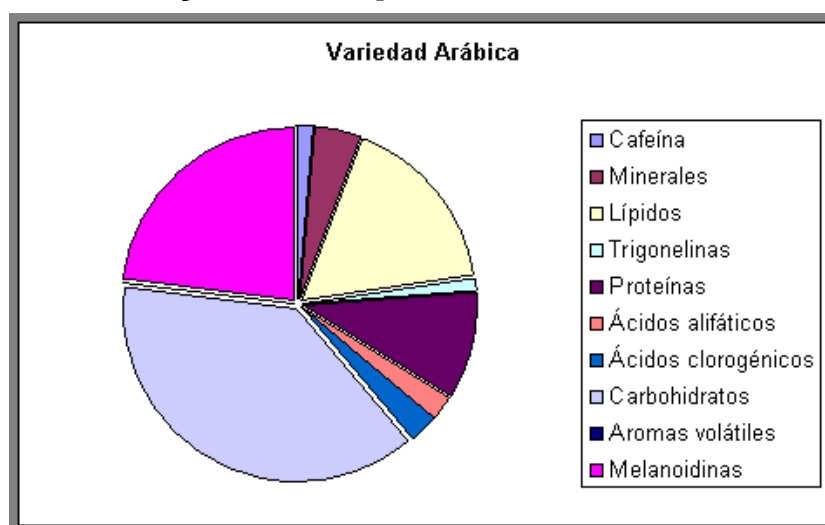


Tabla 2
Composición de los granos de café tostado medio



Tomado de la "Revista Colombiana de Cardiología", Artículo "Café para Cardiólogos", Echeverri y cols., Marzo/Abril 2005, Vol. 11 No. 8, ISSN0120-5633 <http://www.scielo.org.co/pdf/rcca/v11n8/v11n8a1.pdf>

Plantación de cafetales crece un 9.5% en el sur de Minas
Enviado por: Guillermo Canet Brenes (PROMECAFE)

De acuerdo a la Agencia Brasileña de Existencias Alimenticias CONAB, el área de producción de café en Brasil, presenta una disminución del 3.5% para el 06/07, a 2.43 millones de hectáreas, mientras que la población de cafetales se mantiene estable en 5.32 mil millones de árboles. Las cifras señalan que los productores Brasileños no se encuentran realizando ninguna inversión para incrementar la producción, lo que da apoyo a la teoría de déficit en producción para los próximos años, a medida crece la demanda mundial y ningún otro país presenta un crecimiento de producción significativa. Sin embargo, el sur de Minas Gerais, la principal región de producción en Brasil, no esta siguiendo la tendencia brasileña. Según CONAB, para la cosecha 06/07, el área de producción y la población de cafetales del sur de Minas presentaron un incremento del 1.9% y 9.5%, respectivamente, contra el dato de la cosecha previa. Por otro lado, la población de cafetales en Sao Paulo, Rondonia, Pará y Mato Grosso, presentó una fuerte caída en 06/07. La población de cafetales en Sao Paulo, por ejemplo, un estado por tradición en cultivo de café, presentó una disminución del 15.5% en el 06/07. Según el artículo los "demás estados" por su parte presentan una caída del 9.8% en las áreas de producción y en sus cafetales, lo que muestra que la cultura de café es bastante difícil de seguir en las regionesno tradicionales de cultivo.

Por otra lado, CONAB informó que se habrá recolectado cerca del 85.6% de la producción 06/07 de Brasil para finales de agosto. Con un estimado de producción 41.57 millones de sacos. CONAB estima que se ha recolectado cerca de 35.37 millones de sacos. Y se estima que el porcentaje subirá a 97.6% para finales de octubre. La recolección inicia en abril y finaliza en octubre. La recolección de café robusta se realiza entre abril y mayo, mientras que la recolección de arábica se ejecuta entre los meses de julio a septiembre. La producción de Brasil de la cosecha 05/06 fueron 32.94 millones de sacos. La cosecha 06/07 será la segunda cosecha más grande de la última década, solamente superada por la cosecha 02/03 con 48.48 millones de sacos.

