



El factor que debe buscar un producto para poder ser reconocido y posicionarse en los mercados, sea nacional como internacional, es su CALIDAD. Este concepto contiene múltiples aspectos que van desde las características propias, a las modalidades de elaboración del mismo. La atención a todas las fases es lo que produce la confianza y seguridad que el producto satisface las expectativas en cuanto a las características físicas y sensoriales.

Los atributos del café Atabey derivan de los factores intrínsecos de la variedad de la zona, de las condiciones favorables para el desarrollo de las especies, pero por encima de ello derivan del esfuerzo inestimable de los productores y productoras de la Provincia de Monseñor Novel (ASOCAIN) dirigido a respetar los procesos de cuidado de la plantación, fertilización, cosecha y post-cosecha que son de fundamental importancia para el reconocimiento del producto en los diferentes mercados. Esto se traduce en un mayor comercio y en mejores precios para el café verde con evidentes beneficios para los caficultores

El documento que se presenta a continuación tiene como objetivos por un lado identificar, describir y divulgar los diferentes tipos de defectos del café verde, sus causas y la incidencia en la taza y por el otro invitar al caficultor a preservar y mejorar la calidad de su café.

Silvana Crispino
Francisco Darío Gil Pichardo



► GRANO NEGRO TOTAL O PARCIAL

► DEFECTO
Negro

► CAUSA
Falta de agua durante el desarrollo, fermentación prolongada, frutos sobremaduros recolectados del suelo, mal secado

► ORIGEN DE LOS DEFECTOS

CLIMA	<input checked="" type="checkbox"/>	FERMENTACIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>
CULTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>	LAVADO	<input type="checkbox"/>
RECOLECCIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>	SECADO	<input checked="" type="checkbox"/>
DESPULPADO	<input type="checkbox"/>	ALMACENAMIENTO	<input type="checkbox"/>

► INCIDENCIA

SABOR	AROMA	ASPECTO
☹️	☹️	☹️

☹️ No afecta ☹️ Puede afectar ☹️ Afecta



► GRANO VINAGRE TOTAL O PARCIAL

► DEFECTO
Vinagre

► CAUSA
Retraso en la recolección, fermentaciones prolongadas, falta de higiene en maquinarias y estructuras, sobrecalentamiento

► ORIGEN DE LOS DEFECTOS

CLIMA	<input type="checkbox"/>	FERMENTACIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>
CULTIVO	<input type="checkbox"/>	LAVADO	<input checked="" type="checkbox"/>
RECOLECCIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>	SECADO	<input checked="" type="checkbox"/>
DESPULPADO	<input checked="" type="checkbox"/>	ALMACENAMIENTO	<input checked="" type="checkbox"/>

► INCIDENCIA

SABOR	AROMA	ASPECTO
☹️	☹️	☹️

☹️ No afecta ☹️ Puede afectar ☹️ Afecta



▶ GRANO CARDENILLO

▶ **DEFECTO**
Cardenillo

▶ **CAUSA**
Grano afectado por hongos, fermentaciones prolongadas, almacenamiento humedo del café

▶ **ORIGEN DE LOS DEFECTOS**

CLIMA	<input type="checkbox"/>	FERMENTACIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>
CULTIVO	<input type="checkbox"/>	LAVADO	<input checked="" type="checkbox"/>
RECOLECCIÓN	<input type="checkbox"/>	SECADO	<input checked="" type="checkbox"/>
DESPULPADO	<input type="checkbox"/>	ALMACENAMIENTO	<input checked="" type="checkbox"/>

▶ **INCIDENCIA**

SABOR	AROMA	ASPECTO
☹️	☹️	☹️

☹️ No afecta ☹️ Puede afectar ☹️ Afecta



▶ GRANO INMADURO

▶ **DEFECTO**
Inmaduro

▶ **CAUSA**
Recolección de frutos verdes, cultivo en zonas marginales, falta de fertilización

▶ **ORIGEN DE LOS DEFECTOS**

CLIMA	<input checked="" type="checkbox"/>	FERMENTACIÓN	<input type="checkbox"/>
CULTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>	LAVADO	<input type="checkbox"/>
RECOLECCIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>	SECADO	<input type="checkbox"/>
DESPULPADO	<input type="checkbox"/>	ALMACENAMIENTO	<input type="checkbox"/>

▶ **INCIDENCIA**

SABOR	AROMA	ASPECTO
☹️	☹️	☹️

☹️ No afecta ☹️ Puede afectar ☹️ Afecta



▶ GRANO MORDIDO O CORTADO

▶ DEFECTO
Mordido

▶ CAUSA
Despulpado con máquinas mal calibradas o camisas defectuosas y recolección de frutos verdes

▶ ORIGEN DE LOS DEFECTOS

CLIMA	<input type="checkbox"/>	FERMENTACIÓN	<input type="checkbox"/>
CULTIVO	<input type="checkbox"/>	LAVADO	<input type="checkbox"/>
RECOLECCIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>	SECADO	<input type="checkbox"/>
DESPULPADO	<input checked="" type="checkbox"/>	ALMACENAMIENTO	<input type="checkbox"/>

▶ INCIDENCIA

SABOR	AROMA	ASPECTO
☹️	😊	☹️

No afecta
 Puede afectar
 Afecta



▶ GRANOS BROCADOS SEVEROS Y LEVE

▶ DEFECTO
Brocados

▶ CAUSA
Ataques de insecto (Broca)

▶ ORIGEN DE LOS DEFECTOS

CLIMA	<input checked="" type="checkbox"/>	FERMENTACIÓN	<input type="checkbox"/>
CULTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>	LAVADO	<input type="checkbox"/>
RECOLECCIÓN	<input type="checkbox"/>	SECADO	<input type="checkbox"/>
DESPULPADO	<input type="checkbox"/>	ALMACENAMIENTO	<input type="checkbox"/>

▶ INCIDENCIA

SABOR	AROMA	ASPECTO
☹️	☹️	☹️

No afecta
 Puede afectar
 Afecta

▶ GRANO DECOLORADO REPOSADO

▶ DEFECTO
Reposado

▶ CAUSA
Almacenamiento prolongado, malas condiciones del almacén

▶ ORIGEN DE LOS DEFECTOS

CLIMA	<input type="checkbox"/>	FERMENTACIÓN	<input type="checkbox"/>
CULTIVO	<input type="checkbox"/>	LAVADO	<input type="checkbox"/>
RECOLECCIÓN	<input type="checkbox"/>	SECADO	<input type="checkbox"/>
DESPULPADO	<input type="checkbox"/>	ALMACENAMIENTO	<input checked="" type="checkbox"/>

▶ INCIDENCIA

SABOR	AROMA	ASPECTO
☹️	☹️	☹️

No afecta
 Puede afectar
 Afecta

▶ GRANO ÁMBAR O MANTEQUILLA

▶ DEFECTO
Ámbar

▶ CAUSA
Deficiencia nutricionales de la planta, suelos pobres, sequías prolongadas, Fe y PH alto

▶ ORIGEN DE LOS DEFECTOS

CLIMA	<input checked="" type="checkbox"/>	FERMENTACIÓN	<input type="checkbox"/>
CULTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>	LAVADO	<input type="checkbox"/>
RECOLECCIÓN	<input type="checkbox"/>	SECADO	<input type="checkbox"/>
DESPULPADO	<input type="checkbox"/>	ALMACENAMIENTO	<input type="checkbox"/>

▶ INCIDENCIA

SABOR	AROMA	ASPECTO
☹️	😊	☹️

No afecta
 Puede afectar
 Afecta



▶ GRANOS PARTIDOS

▶ DEFECTO
Partidos

▶ CAUSA
Sobre secado del café, piladoras desajustadas

▶ ORIGEN DE LOS DEFECTOS

CLIMA	<input type="checkbox"/>	FERMENTACIÓN	<input type="checkbox"/>
CULTIVO	<input type="checkbox"/>	LAVADO	<input type="checkbox"/>
RECOLECCIÓN	<input type="checkbox"/>	SECADO	<input checked="" type="checkbox"/>
DESPULPADO	<input type="checkbox"/>	ALMACENAMIENTO	<input checked="" type="checkbox"/>

▶ INCIDENCIA

SABOR	AROMA	ASPECTO
☹️	😊	☹️

☹️ No afecta 😊 Puede afectar ☹️ Afecta



▶ GRANOS APLASTADOS

▶ DEFECTO
Aplastados

▶ CAUSA
Pilado del café con mucha humedad, pisar el café en los secaderos u otros lugares

▶ ORIGEN DE LOS DEFECTOS

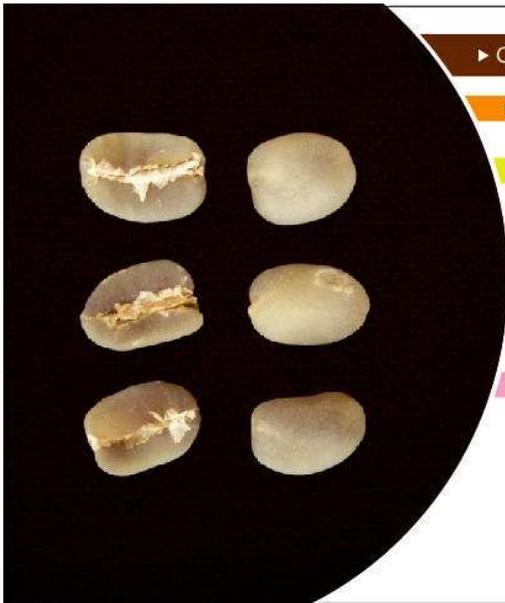
CLIMA	<input type="checkbox"/>	FERMENTACIÓN	<input type="checkbox"/>
CULTIVO	<input type="checkbox"/>	LAVADO	<input type="checkbox"/>
RECOLECCIÓN	<input type="checkbox"/>	SECADO	<input checked="" type="checkbox"/>
DESPULPADO	<input checked="" type="checkbox"/>	ALMACENAMIENTO	<input checked="" type="checkbox"/>

▶ INCIDENCIA

SABOR	AROMA	ASPECTO
😊	☹️	☹️

☹️ No afecta 😊 Puede afectar ☹️ Afecta

▶ GRANOS FLOJOS



▶ DEFECTO
Flojos

▶ CAUSA
Falta de secado, rehumedecimiento

▶ ORIGEN DE LOS DEFECTOS

CLIMA	<input type="checkbox"/>	FERMENTACIÓN	<input type="checkbox"/>
CULTIVO	<input type="checkbox"/>	LAVADO	<input type="checkbox"/>
RECOLECCIÓN	<input type="checkbox"/>	SECADO	<input checked="" type="checkbox"/>
DESPULPADO	<input type="checkbox"/>	ALMACENAMIENTO	<input type="checkbox"/>

▶ INCIDENCIA

SABOR	AROMA	ASPECTO

No afecta
 Puede afectar
 Afecta

▶ MAL FORMADOS (ELEFANTES, OREJAS, CARACOLITOS Y TRIÁNGULOS)



▶ DEFECTO
Mal formados

▶ CAUSA
Plantaciones viejas, degeneraciones geneáticas, falta de fertilización

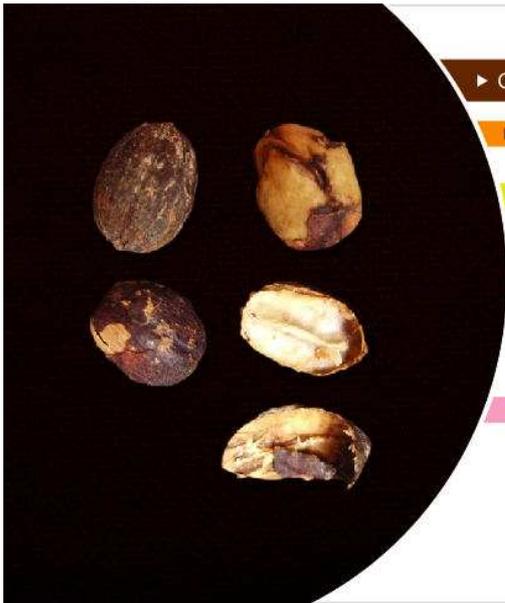
▶ ORIGEN DE LOS DEFECTOS

CLIMA	<input checked="" type="checkbox"/>	FERMENTACIÓN	<input type="checkbox"/>
CULTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>	LAVADO	<input type="checkbox"/>
RECOLECCIÓN	<input type="checkbox"/>	SECADO	<input type="checkbox"/>
DESPULPADO	<input type="checkbox"/>	ALMACENAMIENTO	<input type="checkbox"/>

▶ INCIDENCIA

SABOR	AROMA	ASPECTO

No afecta
 Puede afectar
 Afecta



► **GUAYABAS Y MEDIA CARA**

► **DEFECTO**
Guayabas

► **CAUSA**
Recolección de frutos verdes, recolección de frutos secos

► **ORIGEN DE LOS DEFECTOS**

CLIMA	<input checked="" type="checkbox"/>	FERMENTACIÓN	<input type="checkbox"/>
CULTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>	LAVADO	<input type="checkbox"/>
RECOLECCIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>	SECADO	<input type="checkbox"/>
DESPULPADO	<input type="checkbox"/>	ALMACENAMIENTO	<input type="checkbox"/>

► **INCIDENCIA**

SABOR	AROMA	ASPECTO
☹️	☹️	☹️

☹️ No afecta ☹️ Puede afectar ☹️ Afecta



► **IMPUREZAS (CÁSCARAS Y PERGAMINO)**

► **DEFECTO**
Impurezas

► **CAUSA**
Piladora desajustada o mal calibrada, trillado deficiente, recolección de frutos verdes, despulpadoras mal calibradas

► **ORIGEN DE LOS DEFECTOS**

CLIMA	<input type="checkbox"/>	FERMENTACIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>
CULTIVO	<input type="checkbox"/>	LAVADO	<input type="checkbox"/>
RECOLECCIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>	SECADO	<input type="checkbox"/>
DESPULPADO	<input checked="" type="checkbox"/>	ALMACENAMIENTO	<input checked="" type="checkbox"/>

► **INCIDENCIA**

SABOR	AROMA	ASPECTO
☹️	😊	☹️

☹️ No afecta 😊 Puede afectar ☹️ Afecta



► **PIEDRAS Y PALOS**

► **DEFECTO**
Piedras y palos

► **CAUSA**
Mala recolección, secaderos en mal estado, lavado en ríos, mala higiene, descuidos en el manejo post cosecha.

► **ORIGEN DE LOS DEFECTOS**

CLIMA	<input type="checkbox"/>	FERMENTACIÓN	<input type="checkbox"/>
CULTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>	LAVADO	<input checked="" type="checkbox"/>
RECOLECCIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>	SECADO	<input checked="" type="checkbox"/>
DESPLUPADO	<input type="checkbox"/>	ALMACENAMIENTO	<input checked="" type="checkbox"/>

► **INCIDENCIA**

SABOR	AROMA	ASPECTO
😊	😊	😞

No afecta
 Puede afectar
 Afecta

CREDITOS

Proyecto Atabey - Ucodep

Oficina Bonao
C/Neyba #9 Bonao
Tel.: 809-525-8118 Fax: 809-296-2168
www.ucodep.org

Coordinación

Silvana Crispino y Darío Gil P.

Diseño Gráfico

Darío Gil P. y EXITO, Creaciones y Estrategias Publicitarias

Impresión

Amigo del Hogar

Fotografías

Darío Gil P., Giovanni Donfrancesco

Impreso en Santo Domingo, 2007

La presente publicación está realizada en el marco del Proyecto Atabey: "Plan Maestro para el Desarrollo Integral de la Cuenca Alta del Río Yuna" financiado por la Unión Europea y coordinado por la ONG italiana Ucodep.

El proyecto tiene como finalidad principal el mejoramiento de la calidad y cantidad de café producida por los pequeños agricultores de la Provincia de Monseñor Nouel, la búsqueda de nuevos mercados competitivos y la conservación del medioambiente de una zona rica en recursos acuíferos y bellezas naturales. En pocas palabras el Proyecto apunta al desarrollo rural de la Provincia Monseñor Nouel de manera sostenible.

Por este motivo, la presente publicación representa una herramienta útil para lograr parte de los objetivos establecidos, en cuanto a brindar al caficultor las imágenes y explicaciones de los defectos que más afectan su producto que es uno de los más importantes de esta zona y que resulta muchas veces penalizado en los mercados internacionales, por procesos mal realizados en su elaboración y que con el adecuado conocimiento y la mejora de los procedimientos pueden ser convertido en un producto de máxima calidad.

