



HABLEMOS DE CAFÉ.

Con Reina Merino

CONOCER NUESTRO PRODUCTO



CONOCER NUESTRO PRODUCTO

| | | | | | |
|--|----------------|--------------|-------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| Beneficio: | GRACIELA | Fecha: | 2-Feb-17 | | |
| Referencia: | BOURBON | 0 | Pre embarque: <input type="radio"/> | Embarque: <input type="radio"/> | Oferta: <input type="radio"/> |
| Analisis Fisico | | | | | |
| Zaranda (300 gr.) | | | | | |
| Zaranda | Gr. | % Screen | grafica | Humedad (%): | 12.50% |
| 18 | 0.0 gr | 0.00% | | | |
| 17 | 0.0 gr | 0.00% | | | |
| 16 | 0.0 gr | 0.00% | | | |
| 15 | 0.0 gr | 0.00% | | | |
| 14 | 0.0 gr | 0.00% | | | |
| ZB-14 | 100.0 gr | 100.00% | 1.00% | | |
| | 100.0 gr | | | | |
| Olor (limpio): <input checked="" type="radio"/> Yes <input type="radio"/> No | | | | | |
| Comentario: | | | | | |
| Defectos (300 gr.) | | | Category 2 Defects | DEFECTS | TOTAL |
| Defectos Primarios | DEFECTS | TOTAL | Parcialmente Negro | | 0 |
| Negro (full) | | 0 | Parcialmente Agrio | | 0 |
| Agrio (full) | | 0 | Pergamino | | 0 |
| Cereza / Bellota | | 0 | Floater | | 0 |
| Daño por hongo | | 0 | Concha | | 0 |
| Daño severo por insecto | | 0 | Quebrado | | 0 |
| Piedras / Palos / Otros | | 0 | Daño leve por insecto | | 0 |
| Total | 0 | 0 | Total | 0 | 0 |

CONOCER NUESTRO PRODUCTO

| Evaluación Sensorial | | | | | | |
|---|----------|----------|-----------|--------------|--------------------|----------------|
| Atributos | | | | | PUNCTUATION SYSTEM | |
| Fragancia / Aroma | | | 8.5 | 8.50 | 95 - 100 | Ejemplario |
| Cuerpo | | | 8.5 | 8.50 | 90 - 94 | Extraordinario |
| Acidez | | | 9 | 9.00 | 85 - 89 | Excelente |
| Sabor | | | 9 | 9.00 | 80 - 84 | Muy Bueno |
| Resabio | | | 8.5 | 8.50 | 75 - 79 | Bueno |
| Balance | | | 8.5 | 8.50 | 70 - 74 | Regular |
| Uniformidad | | | 8.5 | 8.50 | 60 - 70 | Exchange Grade |
| Limpieza | | | 8.5 | 8.50 | < 70 | Stock lot |
| Dulzura | | | 8.5 | 8.50 | Specialty | |
| Preferencia | | | 8.5 | 8.50 | | |
| TOTAL | 0 | 0 | 86 | 86.00 | | |
| Comentario :TAZA SUAVE CON DULZURA Y ACIDEZ MUY FINA, CON NOTAS FRUTALES ,CITRICAS Y MIEL | | | | | | |
| | Base. | Oro | Rendi | | | |
| Pergamino / Oro | 1000 | 810 | 1.2346 | | | |
| Cereza / Oro | | | - | | | |
| Fino. | 95.0 gr | 95.00% | 95.00% | | | |
| Neter | 2.5 gr | 2.50% | 2.50% | | | |
| RI | 2.5 gr | 2.50% | 2.50% | | | |
| | 100.0 gr | 100.00% | | | | |

The radar chart displays ten sensory attributes around a central point. The attributes are: Fragancia / Aroma, Cuerpo, Acidez, Sabor, Resabio, Balance, Uniformidad, Limpieza, Dulzura, and Preferencia. Each attribute has a score represented by the distance from the center to the outer edge of the blue polygon. All attributes show high scores, with most reaching the outermost boundary of the chart, indicating a high-quality product profile.

CAFÉ DE MUJERES



DIFERENTES MERCADOS

Cafes amigables con el medio ambiente

- Certificados Orgánicos
- Rainforest Alliance Cert.
- Apoyo a proyectos de proteccion de mantos acuíferos.
- Proyectos de impacto ambiental (reforestacion de riveras de rios, bosques, areas protegidas.
- Proyectos de apoyo a fauna.





- **Certificado Q**
- **100% Red Bourbon**
- **Starbucks**
- **Proyectos con Universidades**

TOMA UN CAFÉ 100% CERTIFICADO FAIRTRADE

¿Qué lo hace tan especial?

Los agricultores
reciben un mejor precio
asegurando una mejor
calidad de vida.

Son incentivados y educados
a adoptar medidas
eco-amigables.

Fair Trade empodera a
sus miembros
a negociar bajo sus
propios términos.



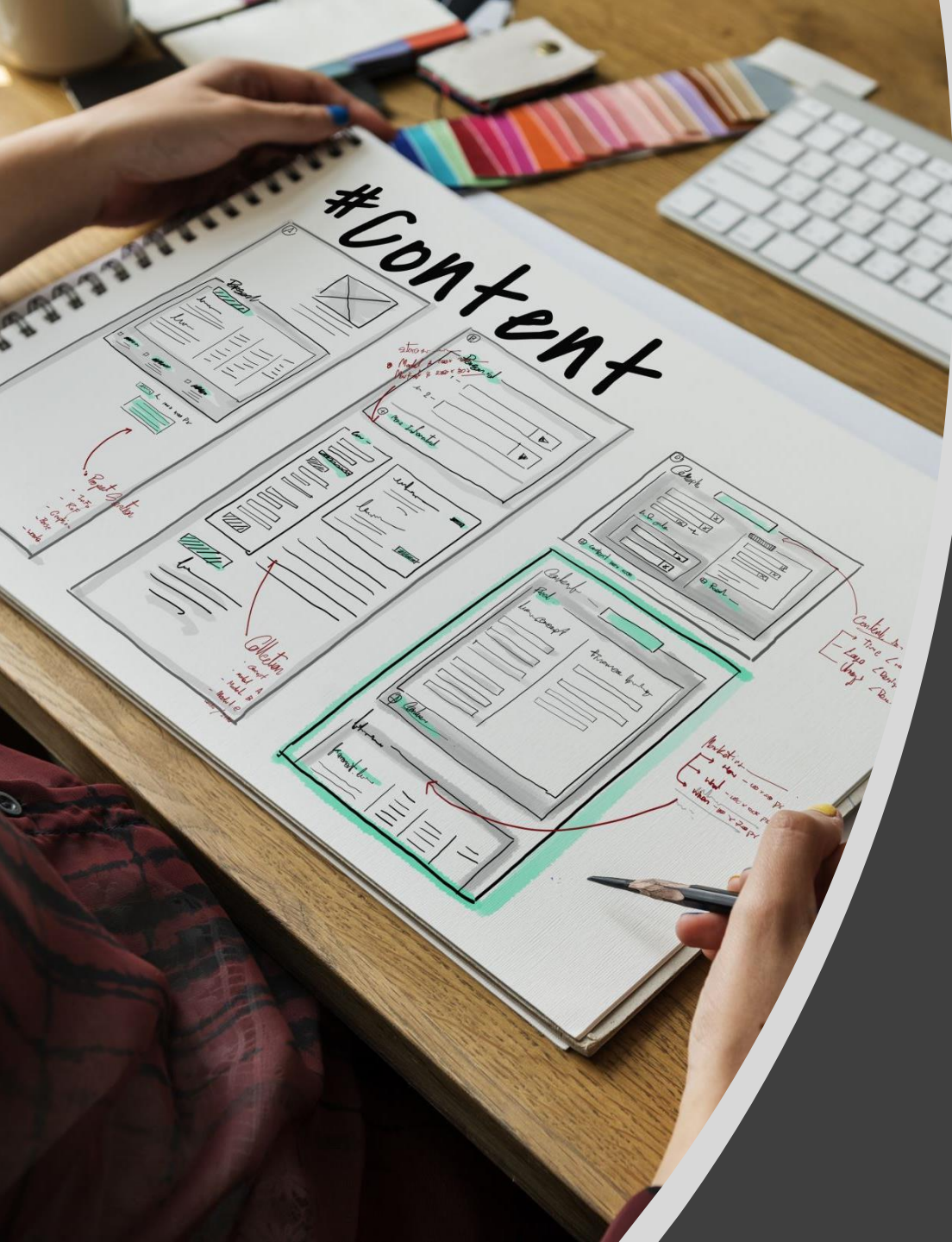
COMERCIO JUSTO



PROYECTOS CON LEGADO



Starbucks México abrió tienda atendida por adultos mayores.



CREAR SU
UNICA Y
PROPIA
HISTORIA



CALIDAD

- **CAFE**
- **PERSONAS**
- **INFORMACION**



Cerezas: Son granos de café de los que no se ha desprendido la cáscara. Proviene de un despulpado defectuoso.



Piedras: Añadidas durante el proceso de secado en las eras al aire libre

Los principales defectos debidos a elementos extraños que pueden encontrarse en el café verde son:



Palos: Pequeños fragmentos de las ramas del arbusto del café



Cáscaras: Son las cortezas de las cerezas del café

CAFÉ

Cumplir Estándares internacionales

Una vez el café está en oro de chorro (es tal cual sale de la trilla), pasa por el proceso de clasificación para exportación, el primer filtro de clasificación se hace por densidad (peso) los granos con más peso son los que tienen mejor calidad, el café deberá quedar en una preparación bajo los siguientes parámetros:

Humedad 12%

100% sobre zaranda 16

70% sobre zaranda 17

0 -2 defectos secundarios como máximo permitido.

Color verde azulado.

CALIDAD Y ENTREGA PACTADAS



DIFERENCIAR Y POTENCIAR CUALIDADES DEL CAFÉ

- VARIEDADES
- PROCESOS
- ALTURAS



PERSONAS

- Principios y valores :
- Lealtad (relacion largo plazo)
- Honestidad
- Respetuosos de la ley
- Respetuosos del medio ambiente
- Socialmente responsables
(condiciones de vida)

INFORMACION.

- VERAZ
- EN TIEMPO
- FLUIDA



PUNTOS A CONSIDERAR

- Generar concepto o identidad al café negociado.
- * Logos y marcas con legado
- Acercamiento al segmento de Baristas y generación Milenium
- Creacion de un modelo integrador para el beneficio del negocio del café.
- Participar en eventos y/o competencias de cafes de alta calidad.
- Feria de Cafés especiales SCA
- Catación para compradores / aprender lo básico catación
- Buscar acercamiento con compradores de Asia

