



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



DIPLOMADO

Tecnologías para Mejorar la Producción y Productividad
Agropecuaria



Módulo 10: Café y Cacao de calidad

Tema 3: Mapa floral para la identificación
de olores y sabores del café

Facilitador

Ing. Edgar José Fonseca Reyes



Universidad Nacional Agraria

Diplomado en Tecnologías para mejorar la producción y productividad agropecuaria

**Tema: Mapa floral para la identificación
de olores y sabores del café**

Facilitador

Ing. Edgar Jose Fonseca Reyes

Noviembre, 2025

Tabla de contenido

I.	Introducción	3
II.	Etapas en el proceso húmedo de café	4
III.	Consideraciones	9
IV.	Preguntas orientadoras	11
V.	Referencias bibliográficas	12

I. Introducción

El "mapa floral" es la Rueda de Sabores del Café, una herramienta visual de la Specialty Coffee Association (SCA) creada para identificar y describir los aromas y sabores del café, desde categorías amplias como "floral" o "frutal" hasta notas específicas como "jazmín" o "mora". Esta rueda, que también incluye categorías como "afrutado", "a caramelo", "a cacao" y "a nueces", ayuda a catadores y consumidores a comprender mejor el perfil de sabor de cada taza, ya que se divide en tres características principales: apariencia (vista), aroma (olfato) y sabor/acidez (gusto).

Con el paso de los años se ha notado cada vez más la complejidad de un producto como el café, el cual por su composición química también nos permite encontrar notas distintas que "solo café". Por ello, la Speciality Coffee Association (SCA) y World Coffee Research realizaron una Rueda de Sabores como una nueva herramienta para identificar aroma, gusto y sabor, siendo algo así como un nuevo diccionario, con categorías y apoyo visual.



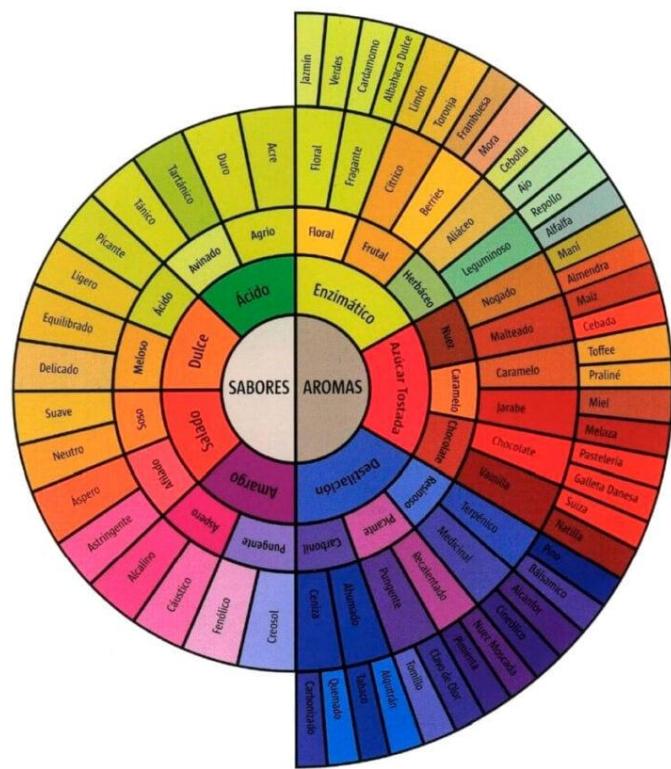
Foto 1. Estudiantes de la escuela de catación y barismo Eudocia Gómez (La Docha) de Jinotega realizan ejercicios de determinación de aromas de café.

(Archivo personal, E. Fonseca)

II. Desarrollo: La Rueda de Sabores

Surgió desde 1995, sin embargo, tuvo modificaciones posteriormente y se publicó en 2016, dando lugar a la rueda que hoy en día conocemos. Esta herramienta fue elaborada por la SCA con la ayuda de la World Coffee Research para formar el léxico que compone la rueda. El porqué de su realización tiene como respuestas desde reducir los sesgos subjetivos al momento de identificar aromas y

sabores (los cuales percibimos en conjunto), hasta el ser utilizada para mantener los estándares de calidad en el café.



Dicha rueda está conformada por 110 descriptores los cuales se encuentran distribuidos en diferentes grupos y estos a su vez en categorías generales y específicas.

facilita el reconocimiento de estos con la paleta de colores, y conforme la organización es más específica conforme se alejen del centro.

Los tres grupos básicos de sensaciones olfativas y gustativas son los siguientes:

- Enzimáticos: Grupo de fragancias, alcoholes, fermentados, herbales, florales, afrutados.
- Caramelización: Grupo de chocolates, caramelos, frutos secos.
- Destilación seca: Grupo de lo maderoso, especias, y tostados.

Si bien la descripción sensorial es una experiencia individual, subjetiva y única, se forma en colectividad y en entornos que la mayoría también codifica de manera similar. Por lo que se desarrolla un lenguaje descriptivo global, aunque también recibe críticas por no considerar otras zonas y regiones, es preciso reconocer que es un trabajo ambicioso y complejo de unificar.

Nuestro paladar (gusto) está unido con el olfato y el cerebro, donde otras variables en nuestro entorno también afectan nuestra experiencia y, por lo tanto, nuestra percepción de aromas y sabores. A veces tenemos la idea de que al comer o tomar algo, ya lo hemos probado antes. Incluso nos sucede tener cierta sensación de conocer algo, pero no saber con claridad qué es. Por ejemplo, ubicar cierto grupo de frutas y reconocer la acidez o dulzor de alguna que consumes frecuentemente. Utilizar la Rueda de Sabores nos ayuda a ubicar de manera más específica situaciones como estas. La manera de apoyarte con ella sigue los siguientes pasos:

- a. Preparación de café: Es imprescindible cuidar la preparación del café, como por ejemplo, la técnica, temperatura, tipo de agua, café, etc.
- b. Olfato: Inhala profundamente antes de probar para reconocer el aroma.

- c. Degustación: Prueba de manera que el café pase por toda tu boca.
- d. Descripción: ¿Cuál es tu sensación? ¿Qué identificas primero; ¿dulzor, acidez, etc?
- e. Anotaciones: Utiliza una libreta, formato de anotaciones y observaciones y anota todo lo que sientes o ubicas como aroma, sabor, etc.

Una de las mejores cosas es poder compartir lo que has identificado y contar justamente por qué lo ubicas así. Cuando otros nos comparten sus impresiones y percepciones podemos unificar aún más algunas cosas que en futuras ocasiones podrían funcionarnos mucho. Intenta en otras ocasiones repetir estos pasos y ubicar los aromas y sabores con la ayuda de la rueda, así no sea café, como frutas que casi no consumes, cuando inhalas otros aromas, desglosando lo que identificas en comidas, entre otras. Puedes apoyarte de algunos tips para entrenar tu olfato y gusto en el café.

El sabor es una sensación que se percibe cuando comemos o tomamos algo y está vinculado directamente al sentido del gusto y del olfato. A lo largo de la historia se han descrito cuatro sabores básicos, el dulce, el salado, el ácido y el amargo, un buen café es aquel donde los sabores se equilibran y ninguno predomina sobre el otro. Uno de los sabores que más resalta en el café es el dulce y este se aprecia con más fuerza en la punta de la lengua. Por otra parte, el sabor amargo se percibe en la zona posterior de la boca, mientras que el ácido se detecta en la parte frontal, así mismo existe lo que se denominado el "regusto" que es descrito como el sabor que permanece en el paladar después de tomar un sorbo de café.

En términos generales se puede decir que:

- **El sabor dulce del café** está relacionado con la cantidad de proteínas y carbohidratos presentes en el grano. Los más comunes son los que recuerdan a las frutas tropicales, al chocolate, a la miel, al papelón, y a la manzana.
- **El sabor amargo** lo ofrecen la cafeína y los fenoles. Su presencia está vinculada a la cantidad o tiempo de tostado, ya que mientras mayor sea este, mayor será la concentración de aceites naturales.
- **El sabor ácido**, es potenciado por la presencia del ácido clorogénico, cítrico y tartárico. Se evidencia con fuerza en el café, gracias al ácido cítrico, málico, láctico y fosfórico.
- **El sabor salado** se debe a los minerales de calcio, potasio y fósforo. Es uno de los menos apreciados en el café, pero existe en la medida que haya presencia de algunos minerales.

¿Qué son las notas de cata del café?

Las notas de cata se refieren a los distintos sabores y aromas que se pueden detectar en el café. Estas notas de cata no son aditivos ni sabores introducidos en el café, sino características inherentes que resaltan el perfil único del café.

Se podría decir que las notas de cata comunes en el café son:

- **Afrutado:** Los cafés con notas frutales pueden recordar una amplia variedad de frutas, desde bayas y cítricos hasta manzanas y cerezas. Los cafés africanos, particularmente de Etiopía y Kenia, son bien conocidos por sus perfiles afrutados.

- **Nuez/chocolate:** estas notas se encuentran a menudo en el café de Brasil o Colombia. Los sabores pueden recordarle almendra, maní, cacao o chocolate negro.
- **Picante:** Las especias son una nota común en muchos cafés y pueden variar desde especias dulces para hornear como la canela y la nuez moscada hasta especias saladas como la pimienta negra. Los cafés de Asia y el Pacífico a menudo presentan estos sabores.
- **Floral:** Algunos cafés tienen un aroma floral distintivo, similar al jazmín o la rosa. Esto a menudo se asocia con café arábica de alta calidad, particularmente de Etiopía.
- **Avinado:** Los cafés con notas avinadas tienen una acidez y cuerpo similar al del vino. A menudo se pueden encontrar en el café de Yemen y Etiopía.
- **Terroso:** Este aroma se encuentra en algunos cafés de Asia y América Latina. Se caracteriza por tener notas a tierra, hongos y musgo.



Foto 2. Estudiantes de la escuela de catación y barismo Eudocia Gómez (La Docha) de Jinotega realizan ejercicios de catación de sabores de café. (Archivo personal, E. Fonseca)

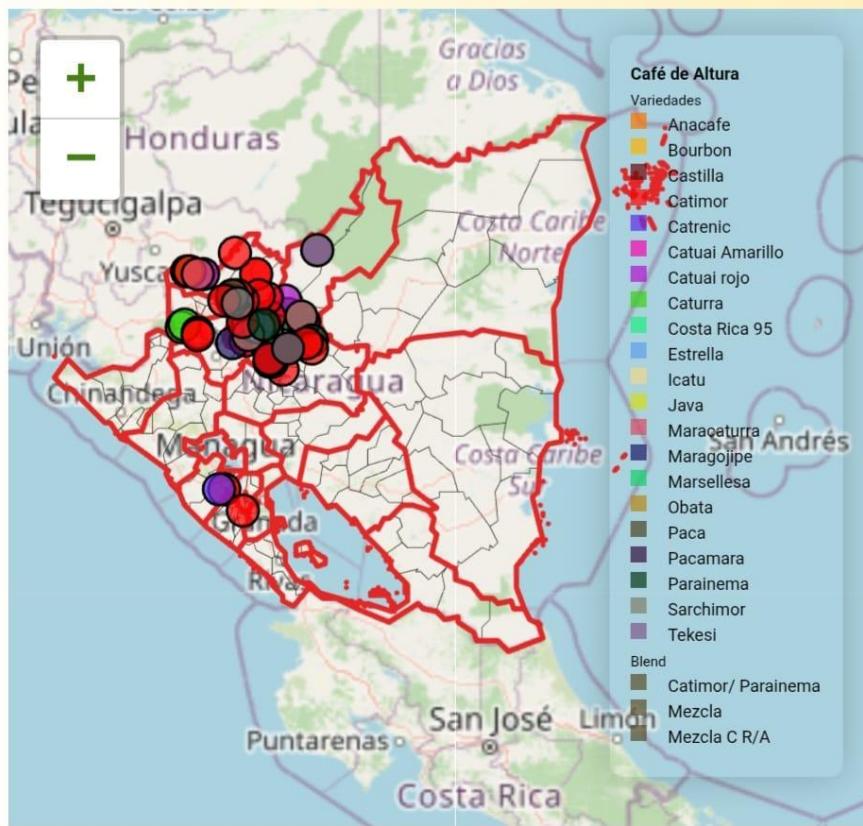
Importancia del mapa floral de Nicaragua

En Nicaragua se desarrolló una herramienta similar a través del INTA y la CONATRADEC la cual busca los siguientes objetivos:

Estandarización y Comunicación Global

La rueda de sabores proporciona un lenguaje común y estandarizado para describir los perfiles del café nicaragüense. Esto permite a los productores, tostadores, compradores internacionales y baristas de todo el mundo comunicarse de manera precisa sobre las características específicas del café de Nicaragua, superando barreras idiomáticas y de interpretación subjetiva. Nicaragua produce café de alta calidad, a menudo cultivado en zonas de gran altitud como Jinotega, Matagalpa y Nueva Segovia, conocidas por sus notas florales y afrutadas. Un mapa floral ayuda a identificar y articular estos atributos únicos.

Mapa de Perfiles y Sabores del Café de Altura



Acceso a Mercados de Especialidad: Al poder describir y garantizar perfiles sensoriales específicos (como notas de jazmín, rosa u otras flores), los productores pueden acceder a mercados de café de especialidad, donde la calidad y la singularidad se pagan a precios premium,

en lugar de vender por volumen a precios de *commodity*. El mapa realza la trazabilidad del café, permitiendo a los compradores saber exactamente de qué región (o incluso finca) provienen ciertos sabores, lo que añade valor a la marca "Café de Nicaragua".

Guía para Productores: Los productores pueden usar el mapa para entender qué perfiles de sabor están logrando y cuáles son demandados en el mercado. Esto les permite ajustar sus prácticas de cultivo, cosecha y procesamiento (ej. métodos de lavado, tipos de secado) para mejorar o mantener la calidad y consistencia de

los perfiles deseados. La herramienta es vital para la retroalimentación (feedback) en la cadena de producción.



Foto 3. Visita a vivero de café con diferentes variedades para producción de café de calidad. Finca Reserva El Jaguar, San Rafael del norte, Jinotega. (Archivo personal, E. Fonseca)

Innovación: Permite la experimentación con nuevas variedades de café, entendiendo cómo influyen en el perfil sensorial las distintas condiciones agroclimáticas del país (altitud, suelo volcánico, clima).

III. Consideraciones

En Nicaragua se registran 58 beneficios secos que cumplen con los estándares para el mercado nacional e internacional y procesan la producción de 38 mil productores que cultivan 240 mil manzanas de café, de los cuales el 84% son pequeños productores, y la mayoría de las áreas están ubicadas en los departamentos de Jinotega, Matagalpa y Nueva Segovia.

El café de altura de Nicaragua es apreciado por sus sabores complejos y únicos, influenciados por factores como la altitud, el clima, el suelo y el proceso de cultivo. Al mapear estos factores, puedes identificar perfiles de café específicos para diferentes regiones y altitudes, lo que te permite explorar una amplia gama de sabores y experiencias sensoriales en el mundo del café de altura.

- Selección de granos de alta calidad: Comienza eligiendo granos de café de alta calidad que se ajusten a los estándares de tu marca o establecimiento. Esto implica trabajar con proveedores confiables que ofrezcan granos frescos y bien cultivados.
- Almacenamiento adecuado: Los granos de café deben almacenarse en condiciones óptimas para mantener su frescura y calidad. Esto implica mantenerlos en un ambiente fresco, seco y oscuro, preferiblemente en recipientes herméticos.
- Tostado preciso: El tostado es crucial para desarrollar los sabores del café. Asegúrate de tener un control preciso sobre el proceso de tostado para resaltar las características deseadas de los granos y evitar sabores quemados o subdesarrollados.
- Molienda adecuada: La molienda del café debe realizarse justo antes de preparar la bebida para preservar la frescura y los sabores. La molienda también debe ser consistente y adaptada al método de preparación específico para garantizar una extracción uniforme.
- Agua de calidad: El agua representa un gran porcentaje del contenido de tu café. Utiliza agua limpia y de calidad para preparar las bebidas, ya que el sabor del agua puede afectar significativamente el resultado final.

- Control de la preparación: Capacita a tu personal para preparar el café de manera consistente y según los estándares de calidad establecidos. Esto incluye controlar la proporción café-agua, el tiempo de extracción y la temperatura del agua.
- Mantenimiento del equipo: Asegúrate de que el equipo utilizado para preparar el café esté limpio y en buen estado de funcionamiento. La limpieza regular y el mantenimiento adecuado del equipo son esenciales para evitar sabores no deseados y garantizar una extracción óptima.
- Retroalimentación y mejora continua: Solicita comentarios de tus clientes sobre la calidad del café y utiliza esta información para realizar ajustes y mejoras en tu proceso de preparación. La mejora continua es clave para mantener y elevar constantemente la calidad de tu café.

IV. Preguntas orientadoras

1. ¿Por qué se considera importante conocer sobre los sabores del café nicaragüense, en que me beneficia como productor de café?
2. ¿Cuáles son las notas que sobresaltan y caracterizan el café de Nicaragua?
3. ¿Qué importancia tiene el mapa florar del Café de Nicaragua y en que me beneficia como consumidor de café?



V. Referencia Bibliografía consultada

Blog: ¿Qué es la rueda del café?, Disponible en:
[https://tuestecafe.mx/blogs/blog-del-cafe/la-rueda-de-sabores#:~:text=Por%20ello%C2%A0la%20Speciality%20Coffee%20Association%20\(SCA,nuevo%20diccionario%C2%A0con%20categor%C3%ADas%20y%20apoyo%20visual.](https://tuestecafe.mx/blogs/blog-del-cafe/la-rueda-de-sabores#:~:text=Por%20ello%C2%A0la%20Speciality%20Coffee%20Association%20(SCA,nuevo%20diccionario%C2%A0con%20categor%C3%ADas%20y%20apoyo%20visual.)

Coffee lounge. Notas y aromas del café. Disponible en:
<https://coffeelounge.delonghi.com/es-es/discover/los-aromas-y-notas-del-cafe-#:~:text=Floral:%20Algunos%20caf%C3%A9s%20tienen%20un,caf%C3%A9%20de%20Yemen%20y%20Etiop%C3%ADa.>

Mapa de sabores de Nicaragua, Disponible en:
<https://sitemaps.inta.gob.ni/mapatazacafeinta/mapaperfilesysabescafealtura.html#:~:text=Mapa%20de%20Perfiles%20y%20Sabores%20de%20Caf%C3%A9%20de%20Altura>

