



## Joseph Rivera,

“Estamos investigando un nuevo método radical de tueste, que en los próximos años podría afectar al gusto y aroma del café”

*Joseph Rivera es el creador e impulsor de coffeechemistry.com, el mayor portal de información científica dedicado al café de especialidad. Científico referente dentro del sector cafetero, ha trabajado en el Instituto de Calidad de Café (CQI) y ha dirigido durante siete años la división de Ciencia y Tecnología de la SCAA. Hemos aprovechado su paso por Barcelona, en donde ha ofrecido un Seminario sobre Química del Café, para conocer más sobre su trayectoria, visión del sector y proyectos más inmediatos.*

### ¿Cómo y cuándo empezó a trabajar con el café?

Mi carrera en el mundo del café empezó en el año 1999 cuando fui contratado por la Asociación Americana de Cafés Especiales, SCAA, para investigar las características químicas del café y poder evitar así, fraudes relacionados con la calidad del grano. El motivo de ese interés era consecuencia directa del escándalo provocado por un tostador del norte de California que durante un tiempo estuvo etiquetando y vendiendo café de Panamá de una calidad estándar, como café Hawai Kona. El tostador fue detenido y condenado, pero la industria se preguntaba como evitar en el futuro nuevas suplantaciones. Fue entonces cuando se acordó desarrollar un estudio sobre la verificación de los orígenes. Yo hacía poco que me había graduado en la Universidad Politécnica de California y opte al puesto de investigador que ofrecían, y me lo dieron. El estudio contemplaba la investigación de diversos parámetros técnicos, incluyendo análisis de ADN, contenido ácido, proporciones de isótopos y otros ítems como medios de verificación.

### ¿Cómo surge el proyecto Coffee Chemistry?

La verdad es que inicialmente todo empezó como un hobby, sin embargo, con el tiempo, la demanda de la propia industria nos ha posicionado como un portal referente. Nuestro objetivo es difundir información técnica, realizar pruebas y ofrecer servicios de consultoría para la industria del café de especialidad, con el principal fin de lograr una mayor consciencia sobre la ciencia del café. El portal está dirigido a la industria. Hasta el momento tenemos más de 5.000 miembros de todo el mundo y ahora estamos tratando de expandirnos en el mercado latino. Además de ser el fundador, y la persona que dirijo los cursos de formación en todo el mundo, paso mucho tiempo en países productores para ayudar y ofrecer a los agricultores y otros individuos de la cadena de suministro, asistencia técnica que permita aumentar el valor, el volumen y la sostenibilidad de la producción de café de alta calidad.



“  
En los próximos meses  
estarán a punto nuevos  
seminarios sobre la Química  
del espresso, la Química de la  
leche y la Química del agua.”



## Ciencia, Química y tecnología del café

### ¿Los profesionales del sector entienden la importancia de la química/ciencia del café para asegurar a sus clientes un buen producto?

No. No creo que la gran mayoría de la gente en la industria entienda la complejidad del café por sí mismo, ni su ciencia. Sólo con la revolución de los cafés especiales en estos últimos años, la gente ha empezado a demostrar un mayor interés por este particular. Hemos estado trabajando, por ejemplo, con universidades y es palpable que existen expectativas significativas en este campo.

### Para obtener una buena taza, ¿qué es más importante, la ciencia o la tecnología?

Sin duda, ambos, tanto la ciencia como la tecnología. El café tiene más de 1.000 componentes y factores como la calidad del agua, la temperatura, el perfil de tueste, etc., tienen una influencia enorme en la calidad del café. De ahí, el empeño en educar sobre qué factores deben controlarse para crear la mejor “taza”.

### ¿Cuáles han sido en los últimos años los avances más importantes relacionados con la ciencia del café?

Sin duda el uso de la nariz electrónica para la evaluación de los componentes aromáticos del café. Actualmente, nosotros estamos instalando en nuestro laboratorio de Estados Unidos un equipo de este tipo y esperamos hacer descubrimientos interesantes en el café y su relación con la calidad.

### ¿En qué se está trabajando actualmente? ¿Qué queda pendiente por investigar?

Constantemente trabajamos para acortar la distancia entre la ciencia y la calidad del café. En este momento nos estamos focalizando en el entendimiento de la ciencia gustativa y olfativa, como componente importante en la evaluación de café. Además, estamos investigando sobre un nuevo método radical de tueste, que podría afectar el perfil de “flavor” (gusto y aroma) del café en los próximos años.

## España sabe de café

### ¿En qué países ha impartido sus cursos?

Hasta ahora hemos realizado seminarios en Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda, Austria, Japón, Korea, Colombia, Costa Rica, México, Puerto Rico, República Dominicana, Ecuador, Perú, Argentina y España.

### ¿Había ofrecido antes alguna formación en nuestro país?

No. El curso organizado a través del Fórum Cultural del Café ha sido la primera ocasión. Esperamos poder llegar a crear alianzas con la industria y poder ofrecer más de nuestros servicios en un futuro no muy lejano.

### ¿Qué le ha parecido el nivel de conocimiento de los participantes?

Lo cierto es que nos sorprendió que los estudiantes tuvieran ya ciertos conocimientos, aunque no fueran en profundidad, sobre varios de los temas tratados en el seminario. Sabemos que España tiene una cultura de café avanzada y que está en crecimiento y por ello estamos muy satisfechos de haber podido contribuir con nuestro seminario en la formación de los profesionales y haber podido trabajar con ellos aspectos que hasta entonces conocían de forma muy general.

### ¿De lo que se explica en el curso, qué es lo que, por norma general, sorprende más a los alumnos?

La complejidad de la percepción del gusto y del aroma siempre genera mucha inquietud e interés, así como también los muchos factores que afectan la calidad del café durante todo el proceso de tueste. El índice de respuestas correctas del “examen de conocimientos” de evaluación inicial se incrementa muchísimo tras realizar el curso.

### ¿A qué sabe el café que se prepara en España?

España está inmersa en una cultura del espresso, al contrario de lo que se vive en Estados Unidos y en general en el resto de América. En Barcelona tomamos buen café, aunque de menos calidad en algunos hoteles.

### ¿Cuáles son sus proyectos más inmediatos?

En este momento estamos trabajando en ampliar nuestro portafolio de los módulos de entrenamiento técnico. Temas sobre “Química del Espresso”, “Química de la Leche” y “Química del Agua” están en nuestra lista de prioridades. Esperamos desarrollar en los próximos 3 a 6 meses estos módulos y poderlos ofrecer ya en todo el mundo.

Susanna Cuadras