FICHA DE TRAZABILIDAD DE LOTE

LM-BOU-26-B-05

Café Bourbon Rojo · Categoría II — Especialidad Base · Proceso Natural · Fermentación Anaeróbica · Campaña 2026

Productor	Sergio André Jordan Villena (código HUAY-SJV-2026)
Finca	Sacha Qawana
Parcela de origen	(LM) — Bourbon Rojo, microlotes
Ubicación	Huayopata, La Convención, Cusco, Perú · 1,400–1,500 msnm
Coordenadas GPS	-13.008987, -72.56679
Campaña	2026
Fecha de emisión	11 de septiembre de 2026

Este documento certifica la trazabilidad de campo a proceso del lote LM-BOU-26-B-05, elaborado a partir de los registros de la Ficha de Trazabilidad HUAY-SJV-2026 (hojas H1–H5).

I. Identificación del lote

Código de lote	LM-BOU-26-B-05
Parcela / sector	Sacha Qawana
Variedad	Bourbon Rojo
Categoría	II — Especialidad Base
Proceso	Natural
Fermentación	Anaeróbica
Destino asignado	Oro Verde (B2B)
Rol de la parcela	Microlotes de alto valor y perfil sensorial complejo (Manejo Agrícola 2026)

COE COE – Café de Especialidad
Huayopata, La Convención – Cusco, Perú

Contacto:
coecoeperu@gmail.com @coecoe.pe | +51 962 380 807
Principios de Permacultura y Modelo Agroforestal

II. Origen — Finca y parcela

A. Finca Sacha Qawana

Área total	3 ha (2.0 ha en café · 1.0 ha bosque secundario en recuperación +20 años)
Topografía general	Ladera, exposición sur (menor radiación, mayor humedad)
Fuente de agua	Mixta — lluvia, manante, ojo de agua
Manejo	Agroecológico–permacultura, sin síntesis química: vermicompost, biol, Microorganismos de Montaña (MM), Beauveria bassiana para control de broca
Certificación	Sin certificación formal — agroecología real aplicada

Edad de planta	4to año — planta madura
Manejo de sombra	40–50 %, orientado a favorecer expresión aromática
Manejo agronómico	Cosecha selectiva · separación por día y parcela
Rendimiento esperado (parcela)	12–16 qq/ha
Taza esperada (parcela)	85–88 pts
Intención sensorial buscada	Dulzor alto · Acidez brillante · Mayor complejidad aromática

III. Cosecha

Fecha	27 de mayo de 2026
N° de mita	Mita 02
N° de palladores	2
Kg cereza total	84.1 kg
Kg cereza buena (seleccionada)	75.75 kg
Kg descarte (rancha/coco)	8.35 kg (9.93 %)
Productividad	42.05 kg/persona
Responsable de jornada	Productor

Productividad de 42.05 kg/persona supera el umbral óptimo de >30 kg/persona definido en el Plan Post Cosecha — jornada eficiente, sin riesgo de saturación operativa.

IV. Fermentación

Fecha de inicio	27 de mayo de 2026
Timbo / vasija	07/08
Volumen de cereza	75.75 kg
Volumen de agua	50 L
Uso de mosto	Sí — 2 L
pH inicial → final	6.51 → 3.95
°Brix inicial → final	15.0 → 6.0
T° ambiente inicio	18.0 °C→ 16.2 °C
T° masa inicio → fin	18.7 °C → 17.9 °C
Tiempo total	48 horas
Aroma al abrir	Chicha
Textura al abrir	Espumosa, limpia
Decisión de lote	Continúa
Responsable	Sergio Jordan

V. Secado y trazabilidad ambiental

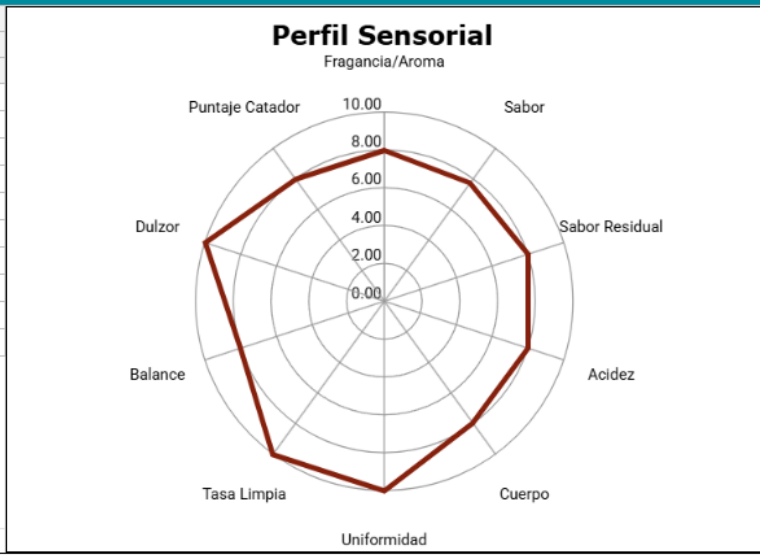
Fecha de inicio	29 de mayo de 2026
Fecha de salida	25 de junio de 2026
Días de secado	27 días
Peso inicial (café fermentado húmedo)	75.75 kg
Peso final (pergamino seco)	24.75 kg
Rendimiento cereza → pergamino	32.67 %
Espesor de capa	2.0 cm
Humedad final de grano	11.7 %
T° ambiente / HR ambiente	25 °C / 65 %
Evento climático	Soleado
Volteo realizado	Sí, constante

VI. Estado actual

A la fecha de emisión de este documento, el lote LM-BOU-26-B-05 se encuentra en estado de Oro verde (15.0 kg, 11.7 % humedad).

VII. Registro de Cata

REGISTRO DE CATA - 2026			
CODIGO DE LOTE		LM-BOU-26-B-05	85.75
VARIEDAD	Bourbon	PROCESO	Natural
Atributo		Puntaje (0–10)	
Fragancia/Aroma		8.00	
Sabor		7.75	
Sabor Residual		8.00	
Acidez		8.00	
Cuerpo		8.00	
Uniformidad		10.00	
Tasa Limpia		10.00	
Balance		8.00	
Dulzor		10.00	
Puntaje Catador		8.00	
	Descriptores:	BAYAS, FRUTOS ROJOS, MANTEQUILLA, DULCE VINOSE CUERPO SEDOSO, ALCANFORADO	
		Catadora:	**Olimpia P.**



@olimpiacafeespecial · 910 601 643 · olimpiacafeorganico@gmail.com