

**LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y
Humanidades, Asunción, Paraguay**

ISSN en línea: 2789-3855, 2026

**El café de especialidad en México y Latinoamérica:
una revisión bibliométrica**

Specialty coffee in Mexico and Latin America: a bibliometric review

Omar Antúnez Ramales

24500139@uagro.mx
<https://orcid.org/0009-0005-3952-6530>
Universidad Autónoma de Guerrero
Acapulco de Juárez – México

Ranferic Valdez Diego

ranferixvz@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-6472-2809>
Universidad Autónoma Chapingo
Texcoco de Mora – México

Dolores Vargas Álvarez

dvargas@uagro.mx
<https://orcid.org/0000-0002-1932-4051>
Universidad Autónoma Guerrero
Acapulco de Juárez – México

Jose Alfredo Pineda Gómez

120060@uagro.mx
<https://orcid.org/0000-0002-0877-7856>
Universidad Autónoma Guerrero
Acapulco de Juárez – México

Gilberto Valenzuela Herrera

15662@uagro.mx
<https://orcid.org/0000-0003-2443-1051>
Universidad Autónoma Guerrero
Acapulco de Juárez – México

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v7i1.5248>


Redilat
Red de Investigadores
Latinoamericanos



Revista Latinoamericana de
Ciencias Sociales y Humanidades

Artículo recibido: 23 de septiembre de 2025
Aceptado para publicación: 28 de enero de 2026.
Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.

VOLUMEN VII

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v7i1.5248>

El café de especialidad en México y Latinoamérica: una revisión bibliométrica

Specialty coffee in Mexico and Latin America: a bibliometric review

Omar Antúnez Ramales¹

24500139@uagro.mx

<https://orcid.org/0009-0005-3952-6530>

Universidad Autónoma de Guerrero

Acapulco de Juárez – México

Dolores Vargas Álvarez

dvargas@uagro.mx

<https://orcid.org/0000-0002-1932-4051>

Universidad Autónoma de Guerrero

Acapulco de Juárez – México

Jose Alfredo Pineda Gómez

120060@uagro.mx

<https://orcid.org/0000-0002-0877-7856>

Universidad Autónoma Guerrero

Acapulco de Juárez – México

Gilberto Valenzuela Herrera

15662@uagro.mx

<https://orcid.org/0000-0003-2443-1051>

Universidad Autónoma Guerrero

Acapulco de Juárez – México

Ranferic Valdez Diego

ranferixvz@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-6472-2809>

Universidad Autónoma Chapingo

Texcoco de Mora – México

Artículo recibido: 23 de septiembre de 2026. Aceptado para publicación: 28 de enero de 2026.

Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.

Resumen

En el ámbito de la investigación del café, la mayor parte de los trabajos provienen de Naciones que producen el café a gran escala. Esto excluye áreas emergentes o zonas menos representadas en la producción mundial. Lo cual podría repercutir en una perspectiva sesgada de las realidades y retos de países productores menos destacados como México. En esta línea, el mercado de cafés especiales ha ganado popularidad por sus rasgos vinculados a una mejora y exclusividad en sus componentes sensoriales de calidad, mediante procesos específicos y actores beneficiados. El objetivo general del estudio fue analizar la literatura científica sobre el café de especialidad en México y Latinoamérica en base de datos de publicaciones digitales. La metodología empleada fue un enfoque cuantitativo, de tipo exploratorio-descriptivo de la producción documental desarrollada. Se realizó un análisis bibliométrico de 90 registros bibliográficos, del año 1952 hasta el 2025, de la biblioteca virtual Scientific Electronic Library Online (SciELO). Los principales hallazgos confirman que la mayoría de la producción científica (76%) procede de países productores de café como Brasil y Colombia; México

¹ Autor de correspondencia.

solo representa el 9%. Además, 8 de las 10 revistas más citadas en temas de cafés especiales son brasileñas.

Palabras clave: cafés especiales, América Latina, bibliométrica, sistematización bibliográfica

Abstract

In the field of coffee research, most studies originate from large-scale coffee-producing nations. This excludes emerging areas or regions less represented in global production, which could lead to a biased perspective on the realities and challenges of less prominent producing countries like Mexico. In this context, the specialty coffee market has gained popularity due to its characteristics linked to enhanced and exclusive sensory components, achieved through specific processes and benefiting stakeholders. The overall objective of this study was to analyze the scientific literature on specialty coffee in Mexico and Latin America using a database of digital publications. The methodology employed was a quantitative, exploratory-descriptive approach to the published literature. A bibliometric analysis was conducted on 90 bibliographic records, spanning from 1952 to 2025, from the Scientific Electronic Library Online (SciELO). The main findings confirm that the majority of scientific production (76%) comes from coffee-producing countries such as Brazil and Colombia; Mexico accounts for only 9%. Furthermore, 8 of the 10 most cited magazines on specialty coffee topics are Brazilian.

Keyword: specialty coffees, Latin America, bibliometrics, bibliographic systematization

Todo el contenido de LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, publicado en este sitio está disponibles bajo Licencia Creative Commons. 

Cómo citar: Antúñez Ramales, O., Vargas Álvarez, D., Pineda Gómez, J. A., Valenzuela Herrera, G., & Valdez Diego, R. (2026). El café de especialidad en México y Latinoamérica: una revisión bibliométrica. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades* 7 (1), 241 – 256. <https://doi.org/10.56712/latam.v7i1.5248>.

INTRODUCCIÓN

Existen más de 100 variedades de café en todo el mundo. No obstante, el comercio internacional se lleva a cabo principalmente con las variedades Arábica (*Coffea arabica*), que representa el 70 % de la demanda mundial, y Robusta (*Coffea canephora*), que comprende el 30 % restante. La diferencia entre las variedades no solamente se debe a las condiciones de cultivo, sino que también incluyen atributos físicos como el color, la forma, el tamaño, el peso y la composición (Hameed et al. 2020; Dias et al. 2015). En este contexto, los cafés especiales han ganado prestigio por sus características vinculadas a una mejor calidad y exclusividad en sus componentes sensoriales, mediante actores y procesos específicos, con el objetivo de asegurar la excelencia en cada fase del ciclo productivo del café de especialidad.

De acuerdo con las reglas de la Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA), el café especial es aquel que ha sido estandarizado desde la plantación hasta la recepción por el consumidor, cumpliendo con todos los requerimientos de calidad y destacando las propiedades del producto (Laukaleja y Kruma, 2018). En esta línea, Lee et al. (2022) lo describen como aquel café que proviene de una única finca, parcela o granja, o incluso un solo pueblo dentro de una región cafetalera, y que tiene un singular aroma que representa a la zona productora.

Los principales productores de café Arábica son África Oriental, América Latina y Asia. Por su parte, el sudeste asiático, Brasil y África central y occidental son los que producen café Robusta (Hameed et al., 2020). En la producción del cafeto, es fundamental reconocer a los distintos actores involucrado, siendo el agricultor la figura principal. Aproximadamente 500 millones de personas en el mundo viven directa o indirectamente del negocio y la venta del café, mientras que cerca de 25 millones se dedican a la producción y el cultivo de este.

En México se tienen aproximadamente 701,335 hectáreas de café, distribuidas en 14 estados, siendo los principales productores del país Chiapas, Veracruz, Oaxaca, Puebla y Guerrero, que en su totalidad suman aproximadamente 91% de la superficie establecida en el territorio mexicano. Con una producción de café cereza que asciende a 1 millón 315 toneladas y un valor calculado en 6,774 millones de pesos (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP], 2024).

Diferentes estudios se centran en los campesinos o agricultores, indagando si su participación en el comercio de cafés especiales tiene la capacidad de reducir su vulnerabilidad, brindarle beneficios y garantizarles medios para vivir (Bacon, 2005; Bacon et al., 2008; Wollni & Zeller, 2007). No obstante, gran parte de las investigaciones son originarias de naciones que producen café en mayor cantidad, como Brasil, Tailandia (Ut-tha et al., 2021), Colombia o Etiopía (Dadi et al., 2018). Esto excluye a las áreas menos representativas o que recién emergen en la producción a nivel mundial, dando lugar a una perspectiva incompleta que no representa los retos y realidades de las naciones con menor productividad de café.

Además, se aprecia una inclinación en investigaciones que muestran hallazgos positivos o innovadores, por ejemplo, las que examinan la discriminación química y sensorial del café (quimiometría) y las de espectroscopía, que establecen la conexión entre distintas transformaciones físicas (Anastácio et al., 2022; Belchior et al., 2022; Cortés-Macías et al., 2022). Esto puede llevar a dejar de lado investigaciones que no hallaron avances relevantes o que tuvieron resultados negativos, los cuales son igual de importantes para tener una comprensión integral del tema.

En general, considerar estas limitantes en investigaciones venideras ayudará a entender de una manera más precisa y completa los elementos que afectan la producción y el comercio del café, debido a que las prácticas agrícolas, las condiciones climáticas y los procedimientos de procesamiento varían notablemente entre países y regiones. Con base en lo anterior se plantean los siguientes

cuestionamientos sobre las publicaciones científicas relacionadas al café de especialidad en Latinoamérica y en México: ¿Qué literatura existe a nivel nacional y qué países están realizando investigaciones al respecto? ¿A partir de qué año iniciaron estos estudios y en qué idioma publican sus hallazgos?

Estas y otras preguntas más son fundamentales de resolver en el requerimiento de información útil para la región y obtener una base bibliográfica de arranque delimitada para investigaciones planteadas a futuro para el caso mexicano en particular. En relación con eso, este trabajo propone estudiar la literatura científica alrededor del contexto de los cafés de especialidad por medio de un análisis bibliométrico basado en los datos de las publicaciones digitales disponibles.

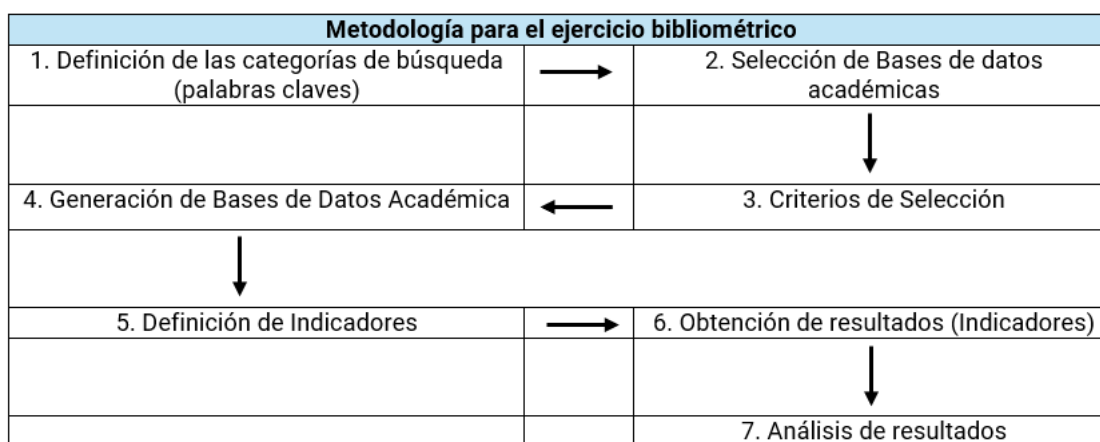
METODOLOGÍA

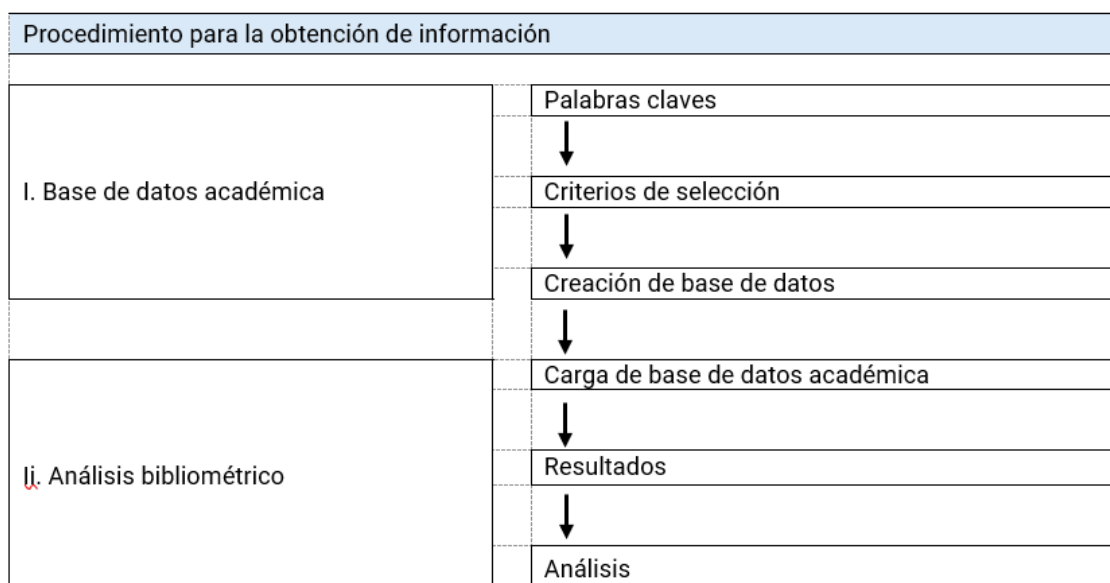
Para cumplir con la finalidad de este estudio y dar respuesta a las interrogantes planteadas se ha utilizado un método bibliométrico, el cual hace alusión a un procedimiento riguroso que explora una gran cantidad de datos cuantitativos científicos por medio de la estadística, facilitando identificar la tendencia en el desarrollo y la transformación de un área del conocimiento (Donthu et al., 2021). Es decir, a través de indicadores bibliométricos (publicaciones, títulos, autores, etc.), se puede crear una descripción actualizada del nivel de conocimiento del café de especialidad, aportando en la creación de un marco referente para la investigación.

A continuación, se expone la metodología general para el desarrollo de este estudio de acuerdo a Ortiz Moya et al. (2024), así como el procedimiento para conseguir la información bibliométrica (tabla 1).

Tabla 1

Metodología y procedimiento para la obtención de información bibliométrica





Fuente: Elaboración propia con base en Ortiz Moya et al. (2024).

Definición de categorías de búsqueda

Esta etapa es esencial para organizar, analizar y comprender la literatura académica de manera más efectiva, facilitando la extracción de información significativa para el avance del conocimiento y la resolución de decisiones informadas, en el campo de la investigación. En el caso del presente trabajo, se consideraron los siguientes términos o categorías: “café de especialidad”, “cafés especiales”, “cafés especiales y “specialty coffee” de forma no excluyente, a causa del interés de caracterizar el área de estudio con documentos históricos disponibles.

Bases de datos académicas

Son los repositorios o bancos de datos en línea que albergan una amplia gama de información académica y científica, sobre revistas, libros, tesis, artículos y conferencias. Todo este contenido ha sido revisado y publicado por expertos en diversas disciplinas o campos del conocimiento. Por lo que, para llevar a cabo un análisis bibliométrico, es esencial la disponibilidad, confiabilidad y pertinencia de la información (Cadavid et al., 2012).

Para cumplir esta fase de trabajo, se accedió únicamente a la base de datos académica Scielo (Scientific Electronic Library Online) mediante la página web (<https://search.scielo.org/?lang=es>) debido a que es un referente para investigadores, académicos y estudiantes en Latinoamérica y el Caribe fundada en 1997, además su plataforma (biblioteca) digital es Open Access (acceso abierto) y cuenta con una amplia colección de revistas científicas de diversas disciplinas como las ciencias sociales, las ciencias exactas e incluyendo ciencias de la salud y otras más.

Criterios de selección

Son los términos expresados mediante palabras claves, operadores y símbolos reservados que se combinan para intentar emplear un lenguaje de intermediación entre seres humanos y computadoras, con el fin de responder a las solicitudes de búsqueda del investigador en cuanto a las publicaciones existentes sobre el tema de interés (Codina, 2017).

Para el ejercicio bibliométrico “Café de especialidad”, se aplicaron diferentes criterios de búsqueda con cada una de las categorías, obteniéndose como ejemplos los siguientes resultados de combinaciones: (1) cafés especiales OR specialty Coffee (135 publicaciones); (2) cafés especiales OR café especial OR

specialty Coffee (94 publicaciones). Finalmente, se precisó que el criterio de búsqueda más conveniente es el que establece la combinación de las palabras: café de especialidad, café especiales, specialty coffee; limitándose a documentos citables tipo artículo, capítulo de libro y artículos de revisión, escritos en idioma portugués, español e inglés. En relación a la colección de publicaciones, la investigación se acoto a países o áreas de America Latina o Latinoamérica, por lo que se planteó la siguiente ecuación de búsqueda: (ti:((ab:(((café especiales) OR (café especial)) OR (specialty coffee))))))

La formulación empleada generó la muestra documental de 90 registros relacionados al tema, los cuales fueron recopilados a corte de año. Además, para definir la investigación en México fue necesario, por medio de las herramientas de generación estadística de la plataforma Scielo (2025), realizar una técnica de elegibilidad de registros de publicaciones, como se muestra en la Tabla 2.

Tabla 2

Criterios de inclusión y exclusión de registros para México

Inclusión	Exclusión
Publicaciones en México.	Publicaciones fuera del país.
Rango temporal entre 2010 a 2025.	Fuera del rango temporal seleccionado.
Publicaciones en portugués, español e inglés.	Publicaciones en otros idiomas.
Documentos relacionados con palabras claves como: café de especialidad, cafés especiales, specialty Coffee.	Documentos no relacionados con las palabras y términos claves seleccionados.

Fuente: Elaboración propia con base en Scielo (2025).

Obteniéndose 8 publicaciones para México, mismas que se consideran para el análisis bibliométrico del total de la muestra (90 documentos).

Generación de bases de datos académica

Después de aplicar el criterio de búsqueda, que se consideró el más apropiado, se crea un archivo de datos académicos (CafesespecialesLatinoamerica.csv). Este archivo está en formato texto y tiene la extensión csv, el cual puede ser leído por aplicaciones o programas informáticos (software) que permiten obtener resultados bibliométricos, como Microsoft Excel 2013 o SPSS v.25.0. Se eligió el primero de los programas mencionados para este estudio, pues se estimó que era el más oportuno para el análisis de los datos.

Selección de indicadores

De acuerdo con Cadavid et al. (2012), de manera general hay tres clases de indicadores bibliométricos: a) De cantidad, que evalúan la productividad en términos de cantidad de publicaciones. b) De calidad, que posibilitan la medición del impacto de una publicación con respecto al número de citas. c) Estructurales, que evalúan las relaciones o conexiones entre las publicaciones. En ese sentido, respecto a la información recabada para este estudio se utilizaron indicadores de producción y tipología documental.

Obtención de resultados

Una vez establecidos los indicadores relevantes para la revisión bibliométrica, se procedió a emplear el programa computacional (software) Excel 2013, desarrollado por Microsoft, integrando los registros proporcionados por la plataforma virtual Scielo (2025), página web que facilita estudios bibliométricos, al analizar y visualizar documentos científicos, a ser considerados o no, en el desarrollo de las investigaciones (Padilla, 2019). El programa informático permitió obtener tablas, cuadros y gráficas de las publicaciones, para el análisis correspondiente.

Análisis de los resultados

Se consideraron ciertos criterios para analizar los resultados acerca del tema (café de especialidad) y así establecer la bibliografía base, que sirvió para comenzar con la siguiente etapa de revisión sistemática de literatura (SLR). Entre ellos, están que patrones o tendencias, relevancia, autores, países, fuentes y conexiones académicas tienen los documentos, en relación con los indicadores de cantidad, calidad y estructura.

En este sentido, se hace necesario determinar cada uno de los indicadores bibliométricos para el análisis de la información como los de producción académica en el tiempo, revistas con mayor impacto en el campo, países con más producción, artículos más citados o autores con un mayor número de publicaciones. Los indicadores de producción se determinaron calculando los porcentajes de publicaciones de acuerdo a las categorías o términos de búsqueda y la tipología documental se realizó por la segmentación y conteo de registros de acuerdo al medio de divulgación (artículo de revista y revisión, libro o capítulo de libro).

Por otro lado, los datos fueron exportados de la plataforma digital Scielo y organizados en una hoja electrónica (Excel 2013), donde se agruparon, considerando los títulos y resumen de cada publicación, además, se organizaron por país, área temática, revista, artículo, idioma y año.

RESULTADOS

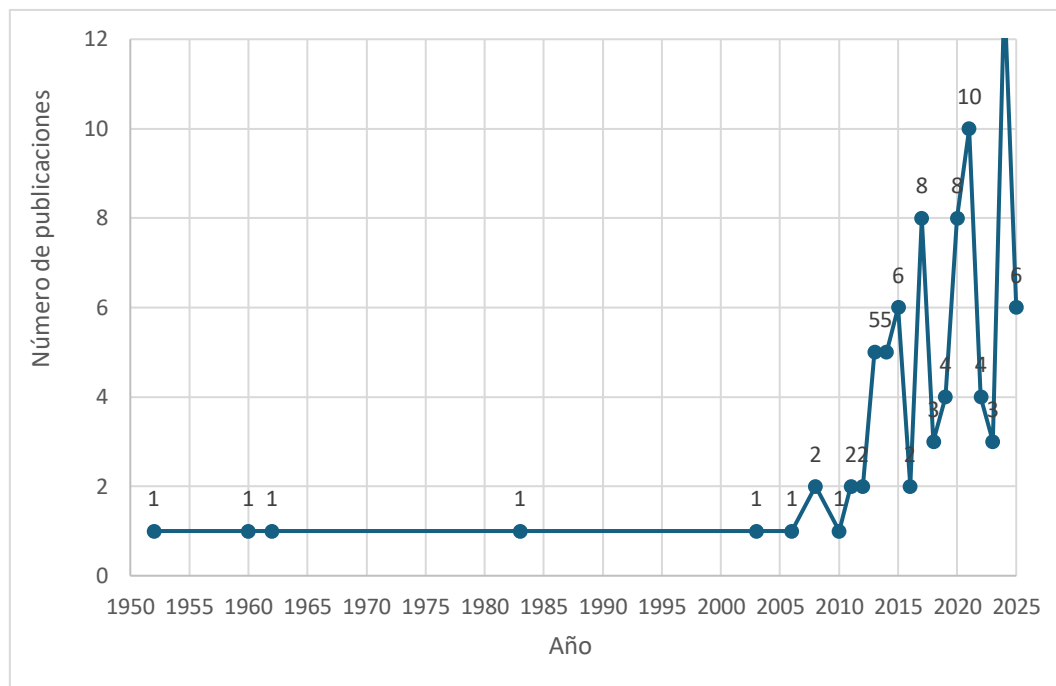
En el presente trabajo, se desarrolló un análisis de tipo exploratorio – descriptivo de la producción documental sobre el café de especialidad, específicamente, en el área de Latinoamérica y México. Fueron compilados 90 registros bibliográficos, desde el año de 1952 hasta el año 2025, reportados en la biblioteca virtual Scientific Electronic Library Online (Scielo) publicados en idioma español, inglés y portugués.

La investigación ha permitido determinar que el primer documento hallado en América Latina corresponde a Krug & Carvalho (1952), donde se realizó una evaluación económica de la hibridación intervarietal del café. Teniendo en cuenta el Gráfico 1, se puede observar la tendencia del número de publicaciones según el año de divulgación, pasando de una en el año 1952 hasta 5, 8 y 10 registros en los años 2013, 2017 y 2021, respectivamente; sin embargo, es en 2008 donde aparece la mención de cafés especiales en un documento. Es posible visualizar que el interés en el tema comenzó a crecer en 2014 y que, en 2015, se aceleró aún más hasta llegar a la actualidad. Este dato muestra cómo el interés en el ámbito científico-académico por el asunto de los cafés especiales va en aumento.

Gráfico 1

Publicación científica a través del tiempo

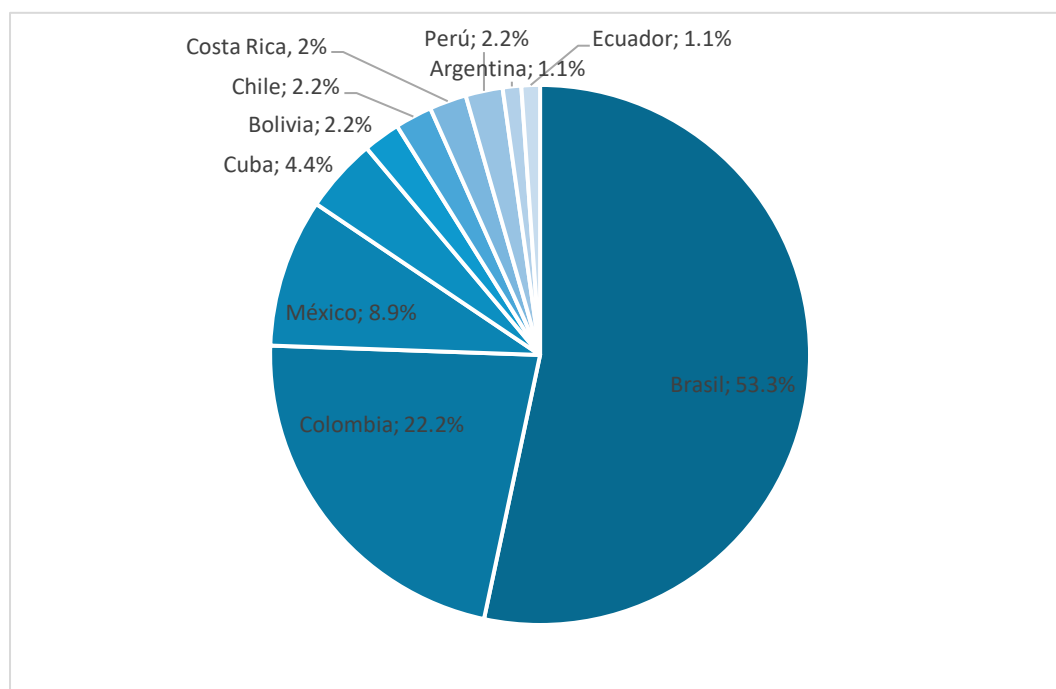
Fuente: Elaboración propia con base en Scielo (2025).



El Gráfico 2 presenta la producción científica sobre la temática de estudio alrededor de América Latina. Del total de los documentos seleccionados, la mayor concentración se encuentra en Brasil con 48 publicaciones, que representan un 54% del total de la producción; en segundo lugar, está Colombia con 20 registros, que equivalen al 22% de la producción; en tercer lugar, se posiciona México con 8 publicaciones de la producción en la región, representando el 9%; en cuarto lugar, se encuentra Cuba con un 5%, siguiéndole Bolivia, Chile, Perú y Costa Rica con el 2% de las publicaciones, respectivamente.

Gráfico 2

Producción científica por país

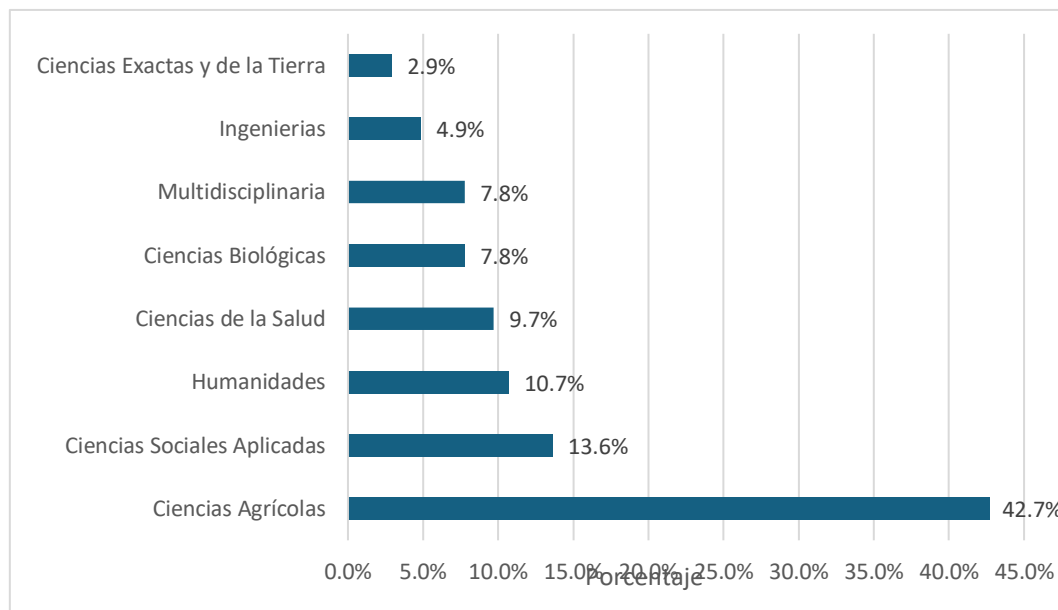


Fuente: Elaboración propia con base en Scielo (2025).

De acuerdo con la plataforma virtual (Scielo), el nivel de publicaciones categorizadas por área temática (Gráfico 3), la mayor parte de la producción se encuentra catalogada en las Ciencias Agrícolas con 42.7% de los trabajos, en las Ciencias Sociales Aplicadas 13.6%, en Humanidades 10.7% y en las Ciencias de la Salud con el 9.7%. Estas cuatro áreas concentran aproximadamente el 77% de los documentos analizados; el resto se ubica en otras como las Multidisciplinarias, las Ciencias Biológicas y las de Ingenierías. Asimismo, las publicaciones existen en tres idiomas en la región, inglés (47%), español (32%) y portugués (21%).

Gráfico 3

Producción científica por área temática



Fuente: Elaboración propia con base en Scielo (2025).

En la Tabla 3 se muestran las 10 revistas más productivas. Bragantia de Brasil es el medio de divulgación más productivo en la temática de los cafés especiales con 5 trabajos publicados en total. Seguidamente se encuentran, la “Revista mexicana de ciencias agrícolas” y la “Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín” de Colombia con 3 publicaciones respectivamente. Con relación a las otras revistas, se evidencia el dominio que existe de divulgaciones brasileñas en temas de Agronomía, Ciencia Rural, Sociología, Economía y Biotecnología aplicada.

Tabla 3

Revistas más productivas

Revista	No de documentos
Bragantia	5
Acta Scientiarum. Agronomy	3
Anais da Academia Brasileira de Ciências	3
Ciencia Rural	3
Mercator (Fortaleza)	3
Revista Ciência Agronômica	3
Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín	3
Revista de Economía e Sociologia Rural	3
Revista mexicana de ciencias agrícolas	3
Crop Breeding and Applied Biotechnology	2

Fuente: Elaboración propia con base en Scielo (2025).

Con respecto a los trabajos más citados sobre la temática del café de especialidad, en la Tabla 4 se muestran los 5 principales en Latinoamérica de acuerdo al número de citaciones; cabe señalar que para las consultas, estas se contabilizan de acuerdo al registro de descargas o visitas del documento en la biblioteca virtual Scielo y Dimensions (2025) para el caso del dato de las citas.

En primer lugar, el artículo “Value co-creation in the specialty coffee value chain: the third-wave coffee movement”, que ha sido citado 54 veces, examina la generación de valor a lo largo de la cadena del café de especialidad (Boaventura et al., 2018). En segundo lugar, está el documento “Effect of the postharvest processing method on the biochemical composition and sensory analysis of Arabica Coffee”, el cual estudia los efectos en el proceso de dos métodos en la composición bioquímica y un examen sensorial poscosecha de un café especial colombiano y ha registrado 48 citaciones (Rodríguez et al., 2020).

En el tercer lugar, con 45 citaciones en total, se encuentra “The taste transformation ritual in the specialty coffee market”, el cual informa de un estudio etnográfico sobre el papel de los ritos en el consumo de cafés especiales de Norte América (Quintão et al., 2017). En cuarto y quinto lugar están los artículos “Effects of nitrogen and potassium on the chemical composition of coffee beans and on beverage quality” (Clemente et al., 2015) y “Sensory analysis of specialty coffee from different environmental conditions in the region of Matas de Minas, Minas Gerais, Brazil” (Silveira et al., 2016) con 33 y 25 citaciones respectivamente.

Tabla 4

Artículos con más citas y consultas en la región

Artículo	Autores y año	No citas	No consultas
Value co-creation in the specialty coffee value chain: the third-wave coffee movement	Boaventura et al. (2018)	54	8390
Effect of the postharvest processing method on the biochemical composition and sensory analysis of Arabica Coffee	Rodríguez et al. (2020)	48	1886
The taste transformation ritual in the specialty coffee market	Quintão et al. (2017)	45	9196
Effects of nitrogen and potassium on the chemical composition of coffee beans and on beverage quality	Clemente et al. (2015)	33	4056
Sensory analysis of specialty coffee from different environmental conditions in the region of Matas de Minas, Minas Gerais, Brazil	Silveira et al. (2016)	25	2744

Fuente: Elaboración propia con base en Scielo y Dimensions (2025).

Con respecto al nivel de publicaciones para México, la mayor cantidad de trabajos citados y consultados respecto a la temática de interés (Tabla 5), se han registrados para los artículos “Caracterización fisicoquímica y sensorial de café de la montaña de Guerrero” de Juárez González et al. (2021) y “Posibilidades de turismo social en espacios rurales: estudio en la sierra nororiente de Puebla, México” de Juárez Sánchez & Ramírez Valverde (2018) con 3 y 1 catación respectivamente.

Para el artículo “Evaluación de la conversión a café orgánico usando la metodología de opciones reales” de Juárez & Akaki (2013) no se registran citaciones, pero cuenta con el mayor número de consultas (6598) del total de documentos (8) recopilados; cabe señalar que existen otras publicaciones que no tienen citas ni consultas.

Tabla 5

Artículos en México, citas y consultas

Artículo	Autor y año	No citas	No consultas
Caracterización fisicoquímica y sensorial de café de la montaña de Guerrero	Juárez González et al. (2021)	3	118
Posibilidades de turismo social en espacios rurales: estudio en la sierra nororiente de Puebla, México	Juárez Sánchez & Ramírez Valverde (2018)	1	745
Evaluación de la conversión a café orgánico usando la metodología de opciones reales	Juárez & Akaki (2013)	0	6598
Implication for in situ conservation of indigenous species with special reference to wild Coffea arabica L. population in mount Marsabit forest, Kenya	Githae et al. (2011)	0	1909
Identificación de elementos discriminatorios para caracterizar el Coffea Arabica L. empleando componentes principales	Buendía-Espinoza et al. (2020)	0	194
El café ushuñari peruano: perfil sensorial, preferencia de cerezos y manejo en cautiverio de Nasua Nasua	Loza-Del Carpio et al. (2023)	0	0
Influence of fermentation time on the sensory quality of Arabica coffee genotypes in Guatemala	Dos Santos-Silva et al. (2022)	0	0
Remoción del colorante azul marino directo sobre borra de café modificada	Castellar-Ortega et al. (2020)	0	0

Fuente: Elaboración propia con base en Scielo y Dimensions (2025).

Asimismo, se determinó con la información recabada que el primer documento en el país sobre cafés especiales se publicó en el año 2011 bajo el título “Implication for in situ conservation of indigenous species with special reference to wild Coffea arabica L. population in mount Marsabit forest, Kenya” y es el segundo más consultado con 1909 descargas (Githae et al., 2011).

DISCUSIÓN

Los resultados revelan que gran parte de los estudios resaltan aspectos relacionados con la evaluación de las propiedades sensoriales de cafés especiales (Juárez González et al., 2021; Barbosa et al., 2019), así como con el análisis de las composiciones bioquímicas (Rodríguez et al., 2020) y los efectos de compuestos químicos (Clemente et al., 2015) y de las diferentes condiciones ambientales para lograr una buena calidad en el café (Silveira et al., 2016). Lo anterior plantea un interés relevante en el ámbito científico-académico por los granos de café y sus variadas características fisicoquímicas y factores que pueden influir en su proceso y métodos.

Otra parte de los trabajos destaca aspectos con el ámbito económico y financiero al examinar la generación de valor en la cadena de cafés especiales (Boaventura et al., 2018) y la evaluación de opciones reales del café (Juárez & Akaki, 2013), así como también al analizar sobre las perspectivas y las preferencias de los consumidores de cafés de especialidad (Bressani et al., 2021). En ese sentido, en el mercado del café especial, tanto los grupos interesados como los consumidores buscan mantener una participación en los flujos del capital global.

Por último, una parte de los trabajos resalta por elementos diferenciadores en el estudio de los cafés especiales al considerar un enfoque etnográfico en su análisis sobre el papel de los ritos en el consumo de café (Quintão et al., 2017) y la investigación acerca de la posibilidad de turismo social en espacios

rurales de poblaciones productoras de café (Juárez Sánchez & Ramírez Valverde, 2018). Respecto a esto, la manera a través de la cual los consumidores se interrelacionan con las marcas de café cobra significancia al delimitar un panorama cercano como parte de la experiencia. Los productores de café, por otro lado, participan con un compuesto de prácticas honestas y culturales, centrando una especial atención en elementos sociales o ambientales.

CONCLUSIÓN

La investigación tuvo como finalidad realizar un estudio bibliométrico sobre los cafés especiales en Latinoamérica y México, en el cual los hallazgos confirman una presencia significativa en la literatura científica por los granos de café y sus diversas características fisicoquímicas o composiciones bioquímicas, así como también los diferentes factores que pueden influir en su proceso y características sensoriales para una mejor calidad. De manera que se evidencia el interés por estos aspectos al tratarse en 7 de los 10 principales documentos más citados y al categorizar las publicaciones por área temática, donde las Ciencias Agrícolas, Biológicas, de la Tierra e Ingenierías cuentan con aproximadamente 60% de la producción científica.

Asimismo, en este estudio se constata que la mayoría de los documentos provienen de los principales países productores de café como Brasil y Colombia. En tal sentido, es notoria su influencia en la producción científica, ya que en conjunto representan el 76% del total de los trabajos recopilados y, en el caso de México, solo representa el 9%. Además, Brasil sobresale por las revistas con más número de publicaciones en la temática de los cafés especiales, puesto que 8 de las 10 principales están ubicadas en ese país.

Por otra parte, el idioma con más publicaciones es el inglés, seguido por el español, y los años 2020-2021 se convierten en el periodo con mayores publicaciones en la región, con 18 documentos, y en lo que refiere a México, particularmente, se ubica en el año 2021 con 3 citas y 118 consultas. Es pertinente mencionar que la muestra del presente trabajo se consiguió de la base de bibliográfica Scielo, por lo que refleja un limitado alcance, haciendo necesaria para futuros estudios la investigación en bases como Web of Science y Scopus o de aplicaciones con inteligencia artificial (IA) que permitan una indagación más amplia, caracterización o comparación.

REFERENCIAS

- Anastácio, L. M., da Silva, M. C. S., Debona, D. G., Veloso, T. G. R., Entringer, T. L., Bullergahn, V. B., da Luz, J. M. R., Moreli, A. P., Megumi, M. C., & Pereira, L. L. (2022). Relationship between physical changes in the coffee bean due to roasting profiles and the sensory attributes of the coffee beverage. *European Food Research and Technology*, 249, 327-339. <https://doi.org/10.1007/s00217-022-04118-4>
- Bacon, C. M., Méndez, V. E., Gómez, M. E. F., Stuart, D., & Flores, S. R. D. (2008). Are sustainable coffee certifications enough to secure farmer livelihoods? The millenium development goals and Nicaragua's Fair-Trade Cooperatives. *Globalizations*, 5(2), 259-274. <https://doi.org/10.1080/14747730802057688>
- Bacon, C. (2005). Confronting the Coffee crisis: Can Fair Trade, organic, and specialty coffees reduce small-scale farmer vulnerability in Northern Nicaragua? *World Development*, 33(3), 497-511. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2004.10.002>
- Barbosa, I. de P., Oliveira, A. C. B. de, Rosado, R. D. S., Sakiyama, N. S., Cruz, C. D., & Pereira, A. A. (2019). Sensory quality of *Coffea arabica* L. genotypes influenced by postharvest processing. *Crop Breeding and Applied Biotechnology*, 19(4), 428-435. <https://doi.org/10.1590/1984-70332019v19n4a60>
- Belchior, V., Botelho, B. G., & Franca, A. S. (2022). Comparison of spectroscopy-based methods and chemometrics to confirm classification of specialty coffees. *Foods (Basel, Switzerland)*, 11(11), 1655. <https://doi.org/10.3390/foods11111655>
- Boaventura, P. S. M., Abdalla, C. C., Araújo, C. L., & Arakelian, J. S. (2018). Value co-creation in the specialty coffee value chain: The third-wave coffee movement. *RAE*, 58(3), 254-266. <https://doi.org/10.1590/s0034-759020180306>
- Buendía-Espinoza, J. C., Maldonado-Torres, R., Amador-Atlahua, L., & Álvarez-Sánchez, M. E. (2020). Identificación de elementos discriminatorios para caracterizar el *Coffea Arabica* L. empleando componentes principales. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 11(1), 1-12. <https://doi.org/10.29312/remexca.v11i1.2207>
- Bressani, A. P. P., Martinez, S. J., Batista, N. N., Simão, J. B. P., & Schwan, R. F. (2021). Into the minds of coffee consumers: perception, preference, and impact of information in the sensory analysis of specialty coffee. *Food Science and Technology*, 41(suppl 2), 667-675. <https://doi.org/10.1590/fst.30720>
- Cadavid, L., Aubad, G. A., & Cardona, C. J. F. (2012). Análisis bibliométrico del campo modelado de difusión de innovaciones. *Estudios Gerenciales: Journal of Management and Economics for Iberoamerica*, 28, 213-236. https://www.icesi.edu.co/revistas/index.php/estudios_gerenciales/article/view/1486/PDF
- Codina L. (2017). Ecuaciones de búsqueda: qué son y cómo se utilizan en bases de datos académicas ·1: Operadores booleanos. <https://www.lluiscodina.com/ecuaciones-de-busqueda-bases-datos-operadores-booleanos/>
- Cortés-Macías, E. T., López, C. F., Gentile, P., Girón-Hernández, J., & López, A. F. (2022). Impact of post-harvest treatments on physicochemical and sensory characteristics of coffee beans in Huila, Colombia. *Postharvest Biology and Technology*, 187(111852), 111852. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2022.111852>
- Clemente, J. M., Martinez, H. E. P., Alves, L. C., Finger, F. L., & Cecon, P. R. (2015). Effects of nitrogen and potassium on the chemical composition of coffee beans and on beverage quality. *Acta Scientiarum Agronomy*, 37(3), 297. <https://doi.org/10.4025/actasciagron.v37i3.19063>

Dadi, D., Mengistie, E., Terefe, G., Getahun, T., Haddis, A., Birke, W., Beyene, A., Luis, P., & Van der Bruggen, B. (2018). Assessment of the effluent quality of wet coffee processing wastewater and its influence on downstream water quality. *International Journal of Ecohydrology & Hydrobiology*, 18(2), 201–211. <https://doi.org/10.1016/j.ecohyd.2017.10.007>

Días, F. S., Bugalho, M. N., Rodríguez-González, P. M., Albuquerque, A., & Cerdeira, J. O. (2015). Effects of forest certification on the ecological condition of Mediterranean streams. *The Journal of Applied Ecology*, 52(1), 190–198. <https://doi.org/10.1111/1365-2664.12358>

Donthu, N., Kumar, S., Mukherjee, D., Pandey, N., & Lim, W. M. (2021). How to conduct a bibliometric analysis: An overview and guidelines. *Journal of Business Research*, 133, 285–296. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2021.04.070>

Githae, E., Gachene, C., & Odee, D. (2011). IMPLICATION FOR IN SITU CONSERVATION OF INDIGENOUS SPECIES WITH SPECIAL REFERENCE TO WILD *Coffea arabica* L. population IN MOUNT MARSABIT FOREST, KENYA. *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, 14(2), 715–722. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-04622011000200029&lng=es&nrm=iso

Hameed, Z., Khan, I. U., Islam, T., Sheikh, Z., & Naeem, R. M. (2020). Do green HRM practices influence employees' environmental performance? *International Journal of Manpower*, 41(7), 1061–1079. <https://doi.org/10.1108/ijm-08-2019-0407>

Juárez González, T., Maldonado Astudillo, Y. I., González Mateos, R., Ramírez Sucre, M. O., Álvarez Fitz, P., & Salazar, R. (2021). Caracterización fisicoquímica y sensorial de café de la montaña de Guerrero. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 12(6), 1057–1069. <https://doi.org/10.29312/remexca.v12i6.2773>

Juárez, G. D., & Akaki, P. P. (2013). Evaluación de la conversión a café orgánico usando la metodología de opciones reales. *Contaduría y administración*, 58(1), 87–115. [https://doi.org/10.1016/s0186-1042\(13\)71199-9](https://doi.org/10.1016/s0186-1042(13)71199-9)

Juárez Sánchez, J. P., & Ramírez Valverde, B. (2018). Posibilidades de turismo social en espacios rurales: estudio en la sierra nororiente de Puebla, México. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 9, 1561–1573. <https://doi.org/10.29312/remexca.v0i9.1048>

Krug, C. A., & Carvalho, A. (1952). Melhoramento do cafeeiro: V - Melhoramento por hibridação. *Bragantia: boletim técnico do Instituto Agronômico do Estado de Sao Paulo*, 12(4–6), 141–152. <https://doi.org/10.1590/s0006-87051952000200003>

Laukaleja, I., & Kruma, Z. (2018). Quality of Specialty Coffee: Balance between aroma, flavour and biologically active compound composition: Review, 1, 240–247. <https://doi.org/10.22616/rrd.24.2018.038>

Lee, C.-H., Chen, I.-T., Yang, H.-C., & Chen, Y. J. (2022). An AI-powered electronic nose system with fingerprint extraction for aroma recognition of coffee beans. *Micromachines*, 13(8), 1313. <https://doi.org/10.3390/mi13081313>

Moya, R., Rengel Sandoval, H., Valverde Alulema, F., Amores Leime, C., & Quishpe Sinalin, P. (2024). Análisis bibliométrico: Adultos mayores y mercado laboral. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades* 5 (5), 3603 – 3613. <https://doi.org/10.56712/latam.v5i5.2882>

Padilla J, (2019). Bibliometrix: Análisis bibliométrico con R Studio. <https://fcd.ugr.es/docencia/trabajo-fin-grado/repositorio/2018-2019/bibliometrix-analisis-bibliometrico-rstudio>

Quintão, R. T., Brito, E. P. Z., & Belk, R. W. (2017). The taste transformation ritual in the specialty coffee market. *RAE*, 57(5), 483–494. <https://doi.org/10.1590/s0034-759020170506>

Rodriguez, Y. F. B., Guzman, N. G., & Hernández, J. G. (2020). Effect of the postharvest processing method on the biochemical composition and sensory analysis of arabica coffee. *Engenharia agrícola*, 40(2), 177–183. <https://doi.org/10.1590/1809-4430-eng.agric.v40n2p177-183/2020>

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (2024). Resumen de café de excelencia y municipios café SIAP 2024. <https://acortar.link/Z8B1Z0>

Scientific Electronic Library Online (Scielo). (15 de diciembre del 2025). <https://search.scielo.org/?lang=es>

Silveira, A. de S., Pinheiro, A. C. T., Ferreira, W. P. M., Silva, L. J. da, Rufino, J. L. dos S., & Sakiyama, N. S. (2016). 'Sensory analysis of specialty coffee from different environmental conditions in the region of Matas de Minas, Minas Gerais, Brazil. *Revista CERES*, 63(4), 436–443. <https://doi.org/10.1590/0034-737x201663040002>

Ut-tha, V., Lee, P.-P., & Chung, R. (2021). Willingness to pay for sustainable coffee: A case of Thai consumers. *SAGE Open*, 11(4), 215824402110529. <https://doi.org/10.1177/21582440211052956>

Wollni, M., & Zeller, M. (2007). Do farmers benefit from participating in specialty markets and cooperatives? The case of coffee marketing in Costa Rica¹. *Agricultural Economics* (Amsterdam, Netherlands), 37(2–3), 243–248. <https://doi.org/10.1111/j.1574-0862.2007.00270.x>

Todo el contenido de LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, publicados en este sitio está disponibles bajo Licencia [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) .