

COSECHA Y BENEFICIO PRIMARIO DEL CAFÉ

José A. Benito Sullca (1)



(1) Ing. Agr. Consultor en Cultivos Agroindustriales Cacao y Café

COSECHA Y BENEFICIO PRIMARIO DEL CAFÉ

Teniendo en cuenta las características de los cafetales, mayormente ubicados en terrenos de ladera y por las particularidades de la fructificación del cultivo, la **recolección selectiva a mano**, sigue siendo la forma más racional para conservar la calidad del producto y cuidar la integridad de sus ramas fruteras para las cosechas de los años subsiguientes.

Consideraciones que se deben tener presente durante la recolección de las cerezas:

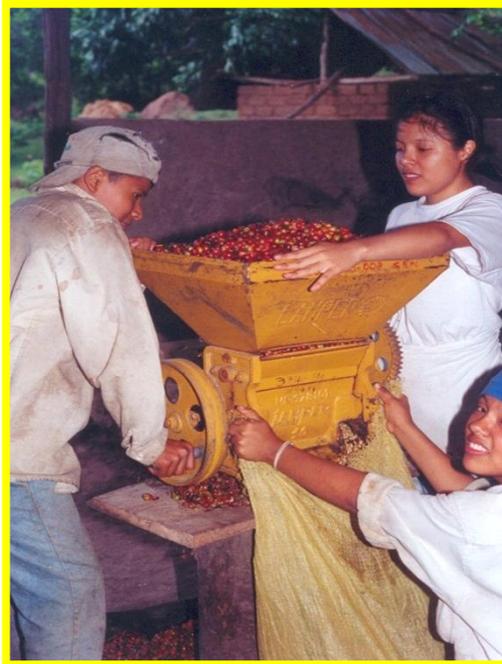
- Cosechar únicamente frutos maduros para obtener un producto de calidad.
- Evitar la cosecha de frutos verdes, pintones, sobremaduros y secos. No permitir más del 5% de frutos verdes.
- Depositar los frutos en canastos o costales de yute y a la sombra en el campo.
- Enviar los cerezos a la planta de beneficio, el mismo día de la cosecha, no dejándolos para el día siguiente.
- Recepcionar los frutos en la planta de beneficio en un tanque con agua.



Beneficio en húmedo

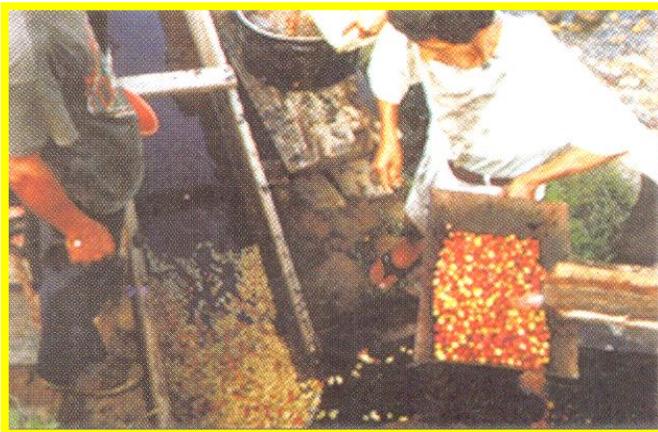
Despulpado

- Consiste en separar la “pulpa” del fruto, lo cual se realiza con una máquina llamada despulpadora. El despulpado debe hacerse a más tardar, seis horas después de la recolección de las cerezas.
- Las despulpadoras de cilindros dentados, son los más usados, que deben ser alimentadas con agua en forma continua y regulada por un tanque sifón.
- Los granos que no han sido despulpados en la primera operación, deben ser repasados con la finalidad de despulpar los granos pequeños. El 20% de la cosecha es aproximadamente la cantidad de frutos que pasa por la “repasadora”. De este 20% la mitad es caracolillo (granos redondos).



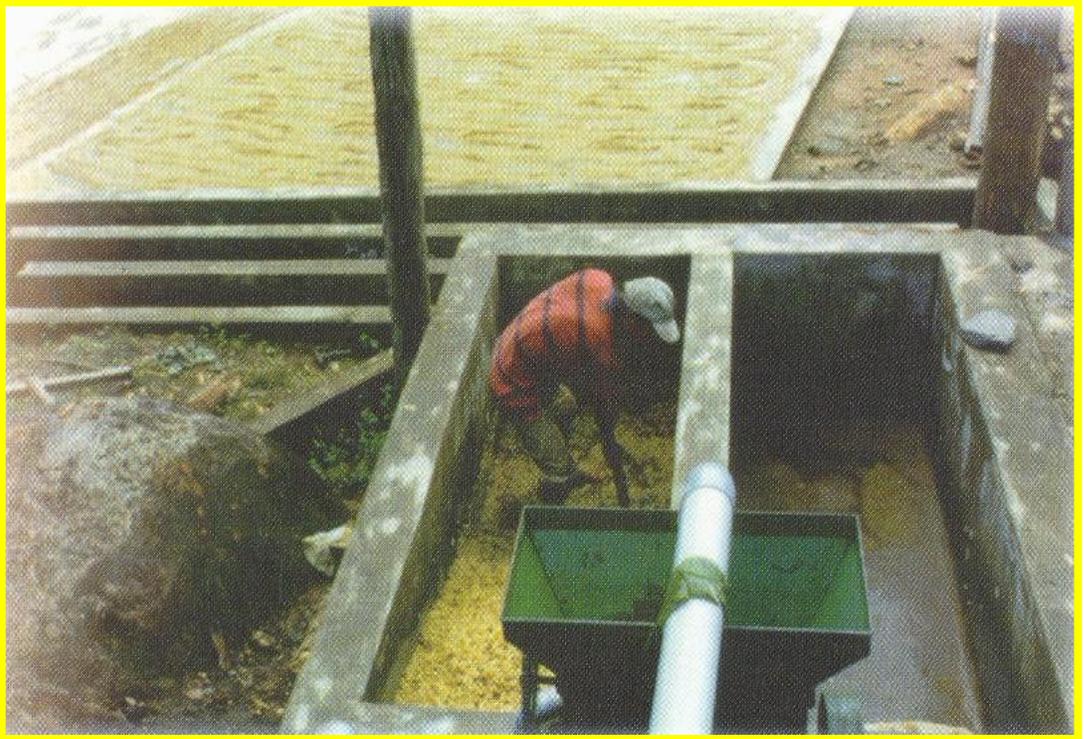
Fermentación

- Esta operación se realiza para descomponer el mucilago por acción de los microorganismos, lo cual facilita el lavado del grano.
- La fermentación se efectúa en pozas de cemento y pequeñas cantidades pueden fermentarse en cajones de madera.
- Las pozas de fermentación cuadradas o circulares dan una temperatura más uniforme que las rectangulares, por lo que son las más adecuadas.
- Estas pozas de fermentación deben tener las esquinas redondeadas, el fondo inclinado hacia el canal de desagüe; que estará protegido por una rejilla. La compuerta de descarga del grano, se comunica con el canal de lavado.
- Las pozas se llenan con café despulpado el mismo día, dejando escurrir el agua, en un tiempo no más de dos horas para que la fermentación sea uniforme
- La fermentación se realiza por un periodo de tiempo entre 24 a 36 horas, al terminar adquiere un olor a vinagre.
- Se realiza la **prueba de fermentación**, que consiste en hacer un hueco en la masa, y si el hueco no se vuelve a llenar entonces el proceso de fermentación es correcto. En caso contrario se deja reposar unas horas más



Lavado

- El momento ideal para realizar esta operación se determina que cuando al frotar un puñado de granos, se aprecia un sonido similar al que producen las piedritas y al lavarse el pergamino que áspero y limpio. Un buen lavado garantiza la calidad del producto, siempre y cuando se prosiga con un buen secado.
- El lavado se realiza en pozas, a máquina y en canales de correteo. El lavado en canales de correteo, tiene la ventaja de que clasifica el café y facilita el secado y pilado.
- El canal de lavado se construye de cemento y debe tener en su longitud forma de zigzag, con un total de 60 a 80 m de largo; con 40 cm de ancho y 40 cm de profundidad y una gradiente de 1 cm por metro.
- Cada 10 o 20 m y al final del canal, se colocan compuertas formadas por tres tablillas de 10 cm de alto, sujetas en ranuras que se hacen en las paredes del canal. El segmento de canal entre dos compuertas contiguas, se denomina sección.
- El café fermentado es arrastrado por una corriente de agua y se rastrilla contra la corriente, usando para ello rastrillos de madera de 35 cm de ancho.
- En cada sección se lava el café; y, al pasar de una sección a otra se va clasificando según el peso, al llegar a la última compuerta los granos de café están perfectamente clasificados.
- Al retirar la tablilla superior, sale del canal el café de tercera, sacando la tablilla siguiente, sale el café de segunda y sacando la tablilla más baja sale el café de primera.

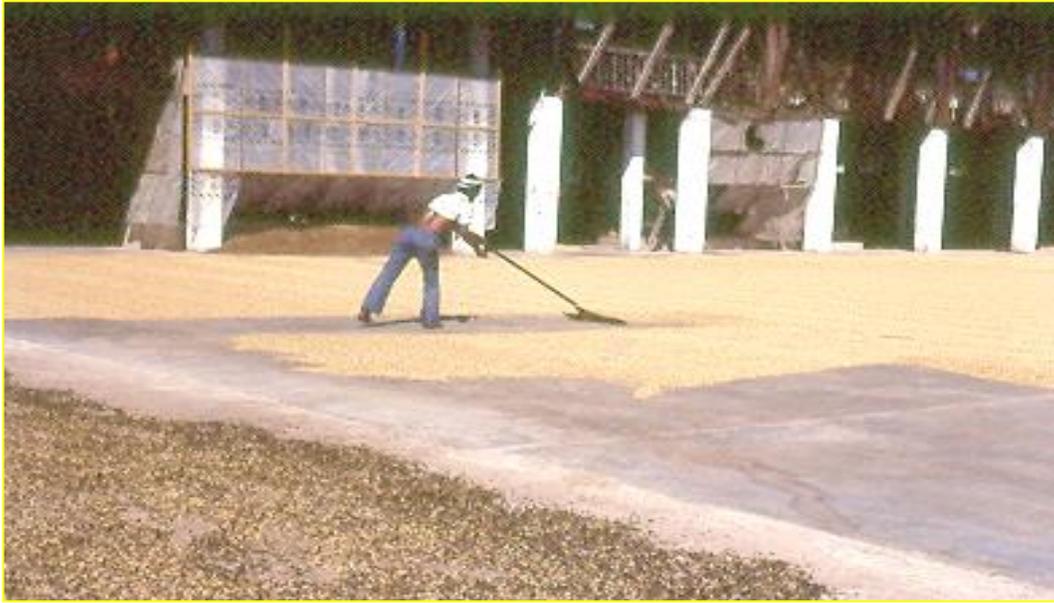


Secado

El secado tiene por objeto eliminar el agua del grano, hasta alcanzar un 10% de humedad. Esto, se puede realizar por medio del calor del sol, utilizando máquinas secadoras o los dos métodos combinados, secando 2 días al sol y terminando a máquina.

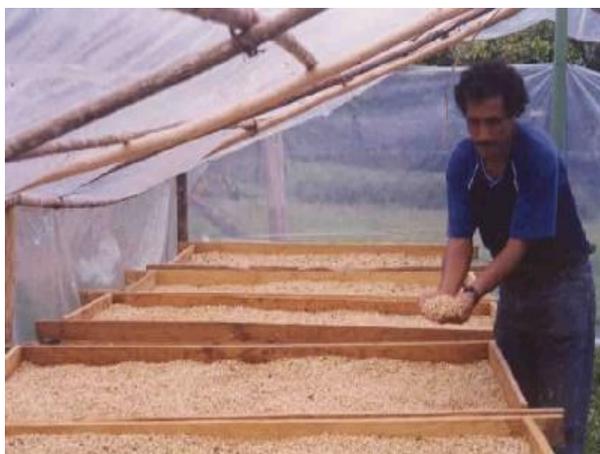
- El secado al sol se hace en patios de cemento. Para cada quintal de café seco, se necesita 1.0 m cuadrado de superficie de secado.
- Cada clase de café se debe secar por separado en capas de 3 a 5 cm de espesor.
- Es necesario remover frecuentemente los granos con rastrillo de madera.
- El secado se consigue después de 5 a 6 días de buen sol, al cabo del cual los granos se tornan duros, de color verde parduzco y con el pergamino quebradizo.
- Realizar la “prueba del diente” para comprobar el secado óptimo. Esto consiste en morder unos cuantos granos y si los dientes se hunden en el grano aún falta el sacado, o cuando pone resistencia al morder el secado es correcto y ha concluido.
- En zonas muy lluviosas se vienen utilizando los secadores solares con buena aceptación de los cafetaleros.

De la cosecha y del beneficio adecuado dependerá la calidad del grano, para cuyo efecto es necesario: la recolección de frutos maduros (**cosecha selectiva**) y efectuar el beneficio en húmedo con agua limpia, tendiendo a uniformizar este sistema a nivel nacional.



Secando en pisos de cemento y parihuelas, para garantizar un buen secado.

**Secadoras solares, para su uso en zonas muy lluviosas,
implementados por el INIA en los Centros Pilotos.**



Almacenamiento

- Almacenar el café pergamino en lugares libres de olores, pues los absorbe rápidamente y disminuye la calidad.
- Para almacenar el café éste debe tener de 10 a 12% de humedad.
- Evitar almacenar en lugares cerca de la cocina o en almacenes que tienen olores fuertes.
- El envase para almacenar debe ser costales de yute.

