

COMENTARIOS

Siempre nos quejamos de que nunca nos pagan a buen precio nuestro café y queramos o no, estamos produciendo un grano donde lo que se compra es la calidad. Por supuesto que se compra el grano, pero lo que vale es la calidad que nos va a dar cuando se consuma en la taza.



Por eso si nuestro café está mal manejado o mal cosechado, despulpado, lavado y secado, pues entonces tendrá precios muy bajos.

Si sabemos que tenemos una buena variedad y estamos en buena altura, entonces la calidad que le demos depende solamente de nosotros como productores, por eso debemos aplicar y aprender buenas prácticas que nos permitan obtener la mejor calidad posible.

Coordinación: Cesar M. Velázquez Hdez.

Dibujos: Ariosto Ovando Sánchez

Colaboraciones: Juan Gómez G., Gabriela Micelli M., Martha B. Coutiño C.

www.conider.org

conider@gmail.com

Fb: ConiderSC - Twitter: Conider

Tel oficina: (961)2123909

Se permite cualquier reproducción por cualquier medio, citando la fuente respectiva.

Agradecemos el apoyo de la Fundación W. K. Kellogg, por su lucha hacia las mejores causas de las comunidades de pequeños productores e indígenas en México.

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, enero 2018



Consultorías Integrales para el
Desarrollo Rural Sustentable S.C.

BENEFICIO HÚMEDO Y SECO DEL CAFÉ



SERIE: **Café sustentable**

NUMERO: **08**

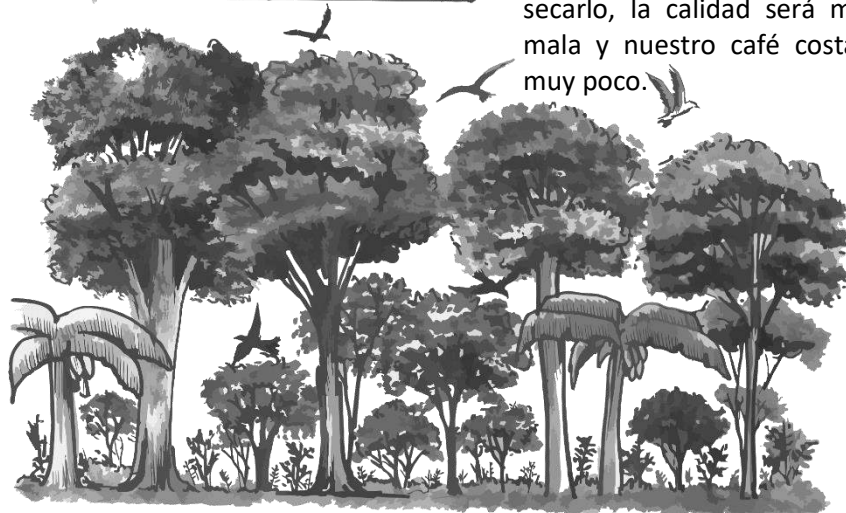
LA IMPORTANCIA DE LA CALIDAD

La calidad del café se aprecia cuando se toma, es decir, en taza y para saber si un café es bueno, hay que conocer su aroma ¿como huele?, su sabor ¿a que sabe? y su color (negro), estas características están determinadas por lo siguiente:



1. La variedad del café
2. La altura a la que se coseche (micro clima)
3. Forma de cultivo
4. **Forma de cosecha, despulpado y lavado**
5. **Forma de secado y almacenado**

Pero lo más importante sucede en las dos últimas partes, si el café no está bien cosechado, no se despulpa, no se fermenta y no se lava bien, la calidad será mala, no importará la altitud a la que esté cultivado, ni la variedad del mismo. Igual sucede con el secado ya que si hay problemas al momento de secarlo, la calidad será muy mala y nuestro café costará muy poco.

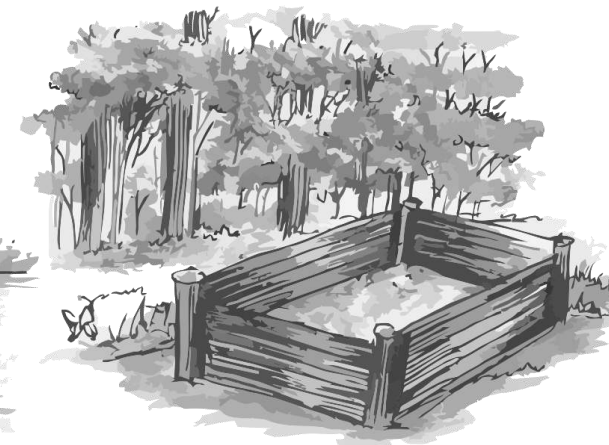


RECOMENDACIONES

Ya hemos comentado muchas observaciones en todo este folleto, en este apartado haremos un recuento de las más importantes que nos parecen relevantes:

- Cosechar frutos maduros, no pintones, no verdes ni sobre maduros.
- Usar agua limpia en todos los casos.
- No contaminar los ríos o fuentes de agua
- Aprovechar la cáscara de café en la elaboración de abonos orgánicos.
- Aprovechar materiales de la región como la madera en tanques de fermentación.
- Hacer una selección todo el tiempo, quitando todos los defectos.

RECOMENDACIONES:

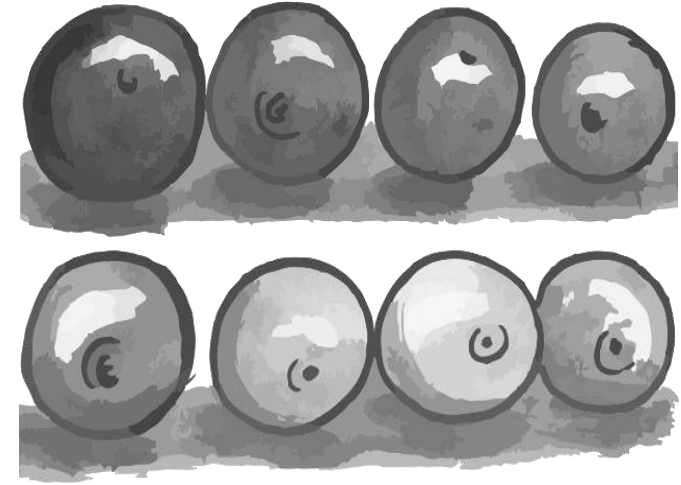


- Si se mezclan lotes con diferentes humedades o si el café que se está secando no tiene mucho movimiento, puede presentar defectos como granos dispares y con diferentes humedades en un mismo lote.
- La mezcla de café de diferentes calidades sube el riesgo de afectar toda la calidad de todo el producto almacenado.
- Si el almacén se expone a olores como el humo, el sabor del café que se guarda en esos almacenes puede ser a humo también.
- Almacenar café con humedad mayor al 12% o resguardo del mismo en esas condiciones, resulta en una taza con sabor a moho.
- No se recomienda guardar cosechas viejas y nuevas ya que se contamina la nueva y se percibe en el análisis de catación.



SELECCIÓN DE LOTES Y VARIEDADES

Como mencionamos anteriormente, lo primero que determina la calidad del café es la variedad de la que se trate, por eso es importante que como productores sepamos cuáles son las variedades que tenemos en nuestros cafetales.



Por eso se recomienda que antes de sembrar se planifique y en un mismo lugar se siembre la misma variedad, por un lado, para saber dónde está un mismo tipo de planta y por otro, para hacer un mismo manejo.

Entonces, la primera actividad que debemos hacer es marcar o conocer dónde están los mismos tipos de plantas o variedades de café.



Ya que están marcados los lotes, es necesario que siempre que hagamos actividades dentro del cafetal, tratemos de repetir las actividades que nos han salido bien, con las mismas plantas (misma variedad), ya que a veces como desconocemos nuestras variedades, hacemos, por ejemplo, el mismo tipo de poda, y como es otra variedad, responde de manera diferente y no sabemos ni por qué ha pasado eso.

Esta identificación es muy importante ya que, al momento de la cosecha, tendremos que hacer separaciones por cada variedad para poder ofrecer diferentes calidades a nuestro comprador y para ir midiendo que es lo que nos conviene producir.

Una de las cosas que da confianza a los grandes compradores es comprobar que los productores conocen muy bien su cafetal y saben las variedades que manejan, ya que eso garantiza una buena calidad.



- ❶ La falta de fermento puede provocar la aparición de una película plateada, adherida al grano, que baja la calidad y hará más difícil separar la miel, además se corre el riesgo de que se siga fermentando aunque se seque.
- ❷ Si el café se deja fermentar más tiempo del necesario, el olor del grano final y la taza, será sobre fermentada, vinagrosa o frutosa.
- ❸ La mala calidad del agua, la recirculación excesiva, mal lavado del grano y mezcla de diferentes partidas o calidades provocará imperfecciones en la taza: frutosa, vinagrosa, sucia o sobrefermentada.
- ❹ Granos de café con más del 12% de humedad puede resultar con color poco intenso, opaco y el sabor de la taza puede ser a moho.
- ❺ Si el café recién lavado permanece amontonado, puede fermentarse y se refleja en taza como frutosa, vinosa o sobrefermentada.



PUNTOS CRÍTICOS EN LA CALIDAD

- ❶ Si se mezclan granos de café maduro con verdes o camagua, al secarse y convertirse a oro, quedará una película plateada pegada al grano y como resultado las imperfecciones en taza serán: áspera o astringente.
- ❷ Si se mezclan frutos maduros con sobre maduros, al convertirse a oro, presentarán una capa rojiza, por lo que la imperfección en taza será frutosa o vinoso.
- ❸ Si quedan restos de pulpa o pericarpio en la salida o interior del pulpero, puede llegar al tanque de fermentado lo que provocará que el color del grano se vuelva rojizo y con sabor vinoso.
- ❹ Si la despulpadora está en mal estado y no se hace la clasificación del fruto en agua antes del despulpe, se pueden presentar las siguientes imperfecciones: granos lastimados, vanos, brocados y enfermos



CORTE O COSECHA

Cuando conocemos dónde están nuestras variedades, hay que cosechar solamente los frutos que estén completamente maduros, ya que únicamente las cerezas que maduran bien en el cafeto, serán las que tengan la mejor calidad de café en la taza.



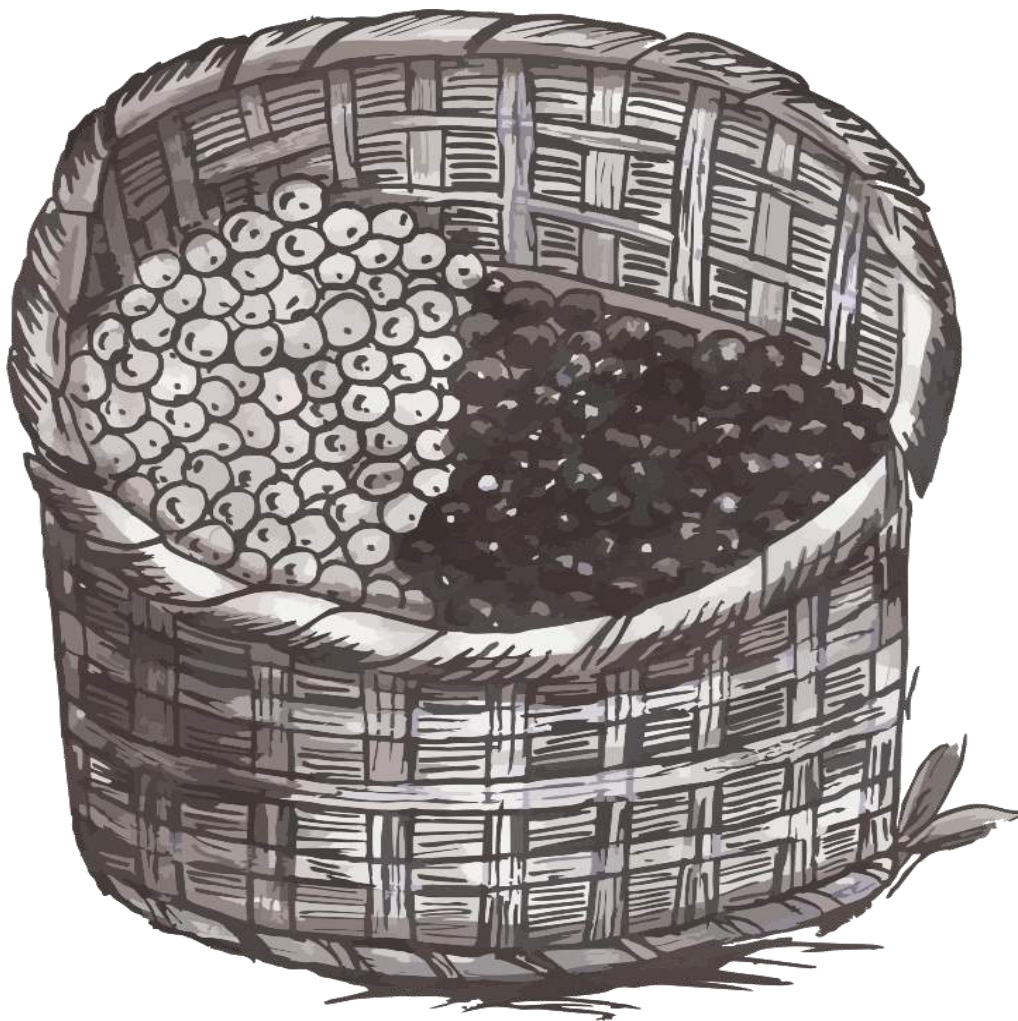
El corte debe hacerse grano por grano, nunca de un jalón a toda la rama, ya que, si se hace de jalón, se rompen las yemas de producción, se traerán frutos verdes e inmaduros, además de hojas, pedazos de ramas y hasta plagas, por lo que tendrá que hacerse una separación después de la cosecha.

En caso de que se corten frutos verdes o semi maduros (bayo, sacan o camagüe), hay que separarlos de los maduros y hacer un lote aparte ya que esos granos no tendrán la calidad que buscamos.



Cuando se hace la cosecha es importante que los cortadores lleven varios recipientes, a fin de poder hacer una primera separación de cerezas, colectando siempre en primer lugar, las maduras y en caso de que existan muchas variedades, la cantidad de recipientes que ayuden a separarlas dependiendo del número y cantidad de variedades que manejemos.

Como se puede ver, la cosecha es nuestro primer paso para cumplir con una buena calidad y mejorar nuestros precios, si ésta se hace mal, nuestra calidad baja y también el precio que nos pagarán por nuestro café.

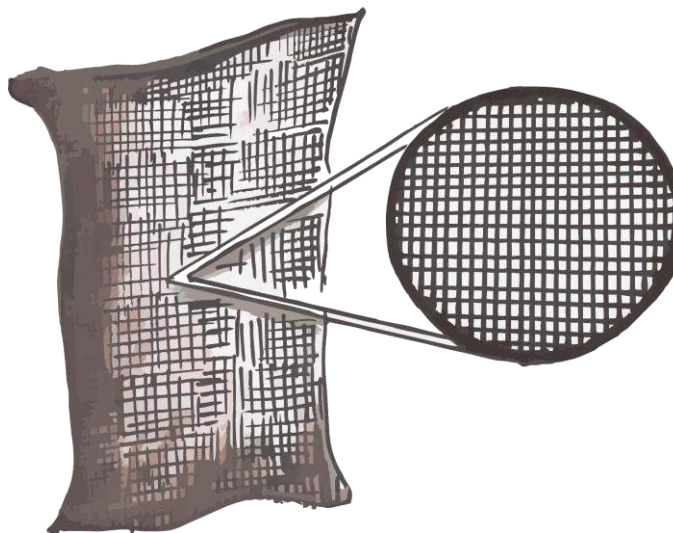


Es importante que en la cosecha se puedan hacer los repastos que sean necesarios para la corta de cerezas, por lo que se recomienda que, en época de cosecha fuerte, se pase a colectar en el mismo lugar, cada tercer o cuarto día.

ALMACENAMIENTO

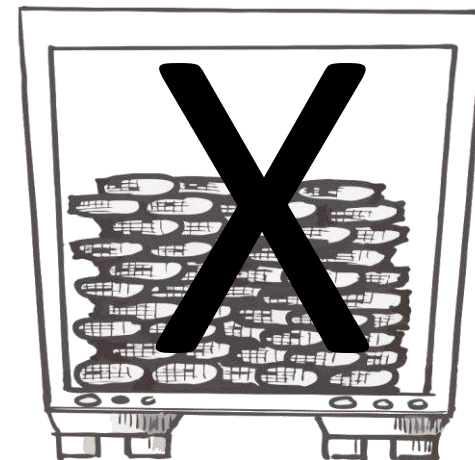
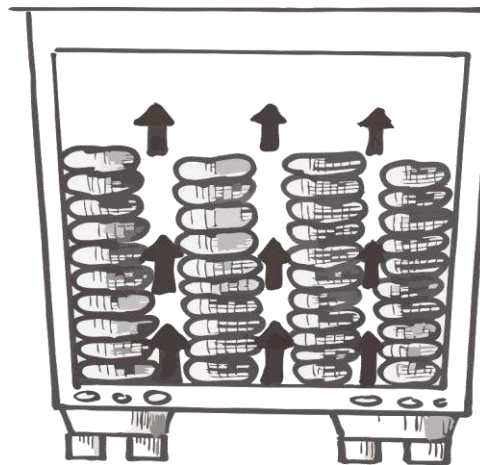
El almacenamiento es una de las actividades más importantes para conservar la calidad del grano y se debe hacer cuidando lo siguiente:

- Los sacos de café no deben estar en contacto con el piso ni las paredes.
- Almacenar en sacos de yute.
- Usar polines o tarimas de madera o tendidos de plástico.
- Lugar ventilado y sin contaminante.
- Monitorear la humedad y temperatura interna.



OTROS PUNTOS IMPORTANTES

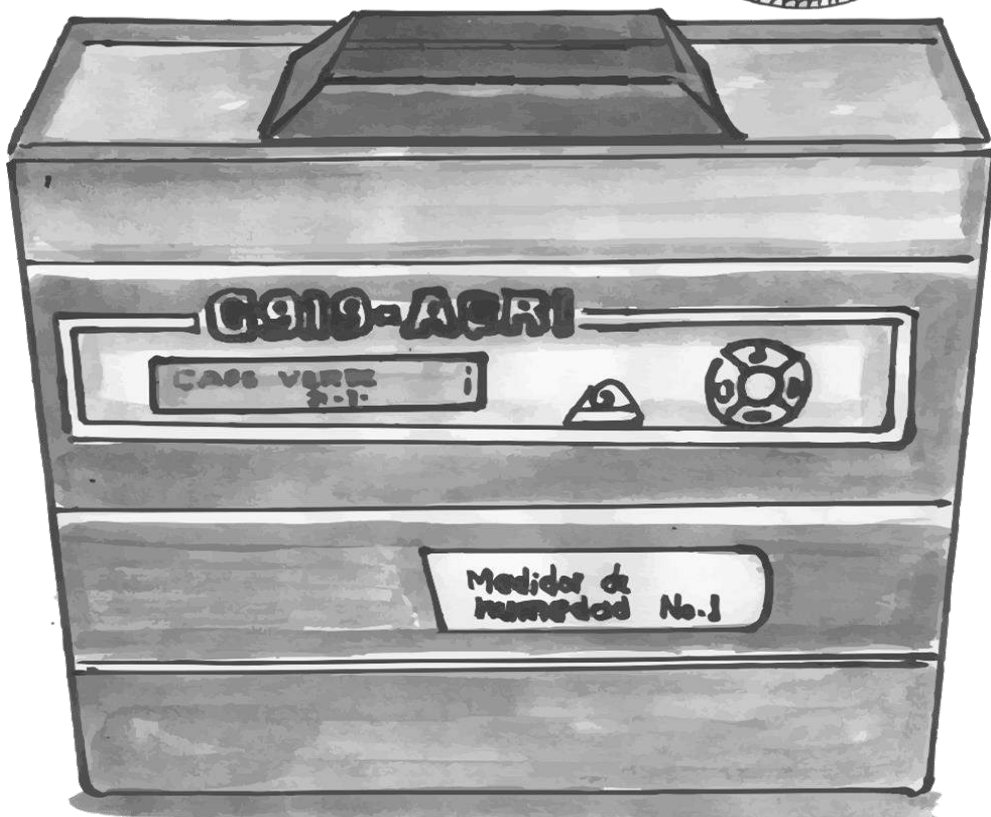
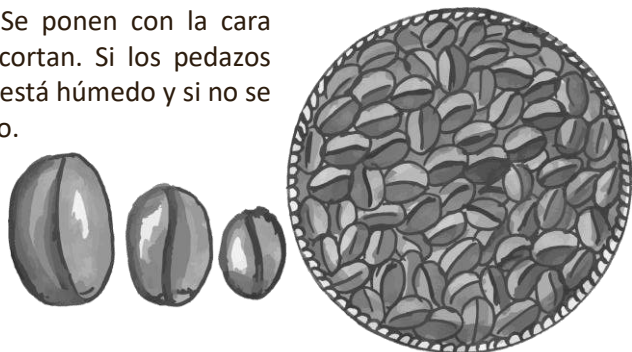
- ❖ La temperatura
- ❖ La humedad del ambiente
- ❖ El local de almacenamiento, debe haber buena ventilación.



PRUEBAS DE HUMEDAD

Normalmente para medir la humedad del café y saber si ya está seco de acuerdo con las normas que nos piden, se realizan pruebas con un aparato medidor de la humedad. En nuestro caso vamos a realizar 3 pruebas sencillas:

1. **Con el diente.** Si se ve la marca del diente ya está bueno. Si el diente se hunde está húmedo. Si no queda marca, está muy seco.
2. **Con martillo.** Se les da un golpe con el martillo, si le queda marca ya está bueno, si se aplasta tiene mucha humedad y si se quiebran están muy secos.
3. **Con navaja o cuchillo.** Se ponen con la cara plana hacia abajo y se cortan. Si los pedazos saltan esta bueno, si no, está húmedo y si no se deja partir, está muy seco.

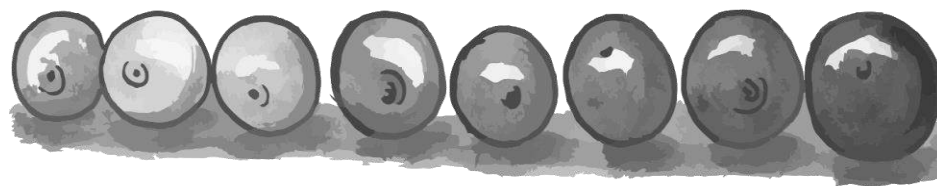
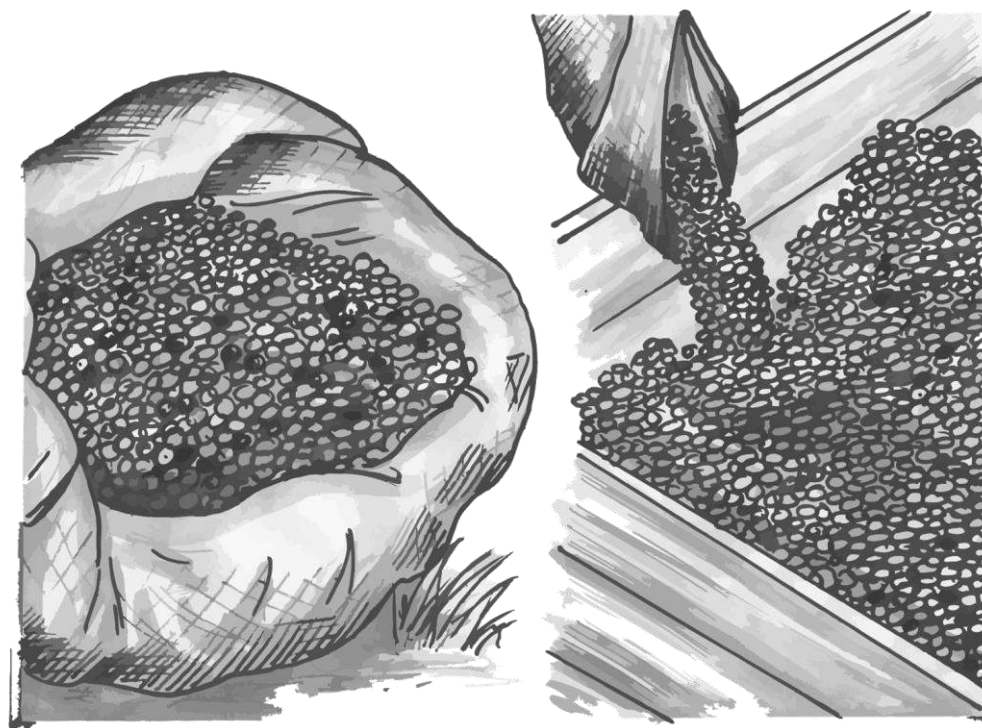


RECEPCIÓN Y CLASIFICACIÓN

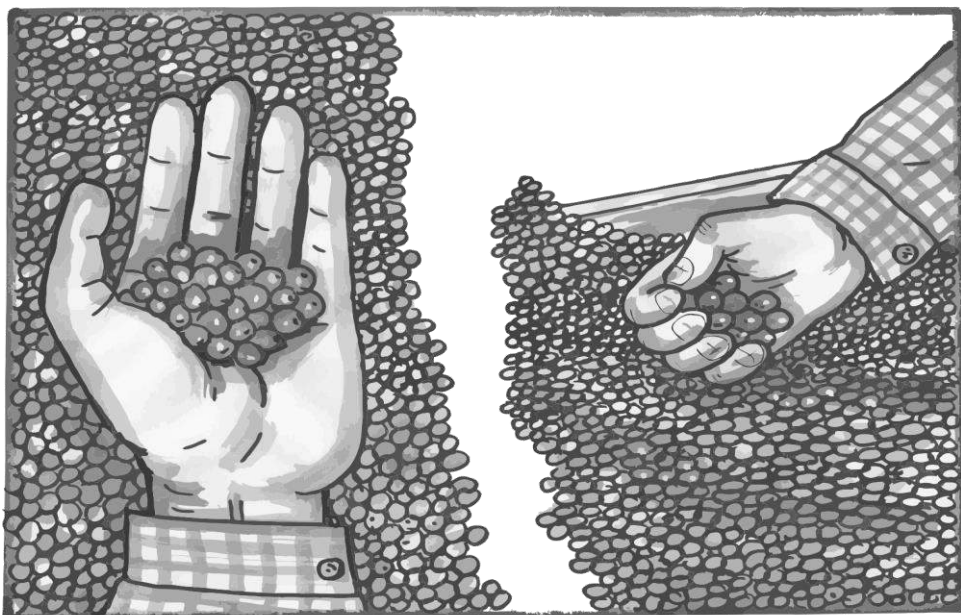
Este es uno de los pasos del beneficio húmedo que nunca se deben eliminar, ya que las plantaciones de café son afectadas por plagas y enfermedades, desnutrición o son plantas viejas que generan frutos de menor densidad (flotes y vanos).

Por ello debemos tener un lugar en nuestra parcela o lugar de despulpado, para poder hacer la selección, en primer lugar, separando los frutos maduros del resto, es decir, quitando inmaduros y verdes.

En segundo lugar, contar con un recipiente grande con agua limpia o exclusiva para el café, donde vaciaremos toda nuestra cosecha, lote por lote o dependiendo de la cantidad, lo que aguante nuestro recipiente.



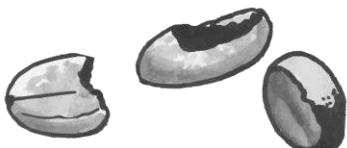
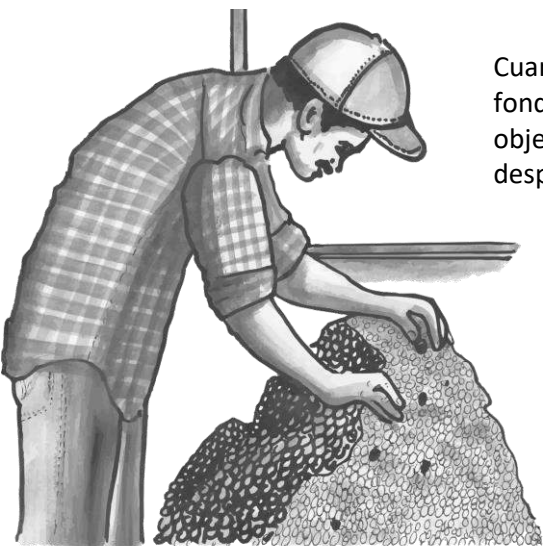
En este recipiente se quitan todos los cafés vanos, brocados o con algunos defectos, ya que normalmente estos granos flotan. De igual manera podemos quitar hojas y trozos de ramas y algunos insectos que se hayan colectado.



Cuando vaciamos nuestras cerezas, en el fondo quedarán las piedras o aquellos objetos duros que puedan dañar nuestra despulpadora.

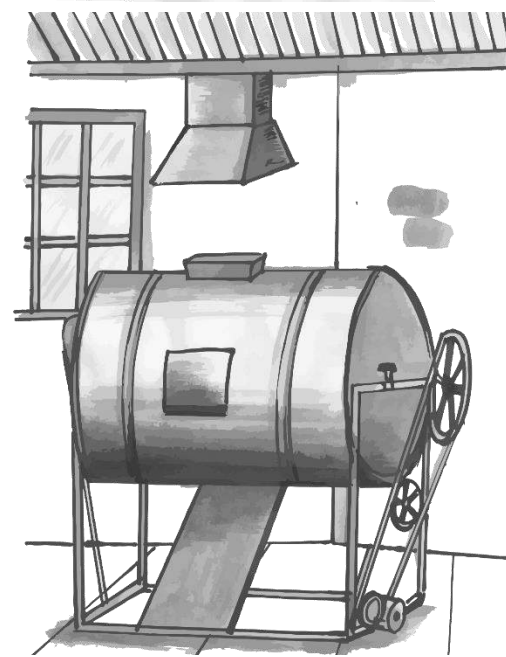
Es importante comentar que es necesario despulpar cada día, lo que se haya cosechado en ese día, en caso de que no se pueda o que el lote sea muy pequeño, se puede guardar a la sombra, en un recipiente con agua, para evitar que se empiece a fermentar.

Debemos tener el cuidado de seguir manteniendo la separación entre lotes y variedades para un buen control de la calidad.



RECOMENDACIONES EN EL SECADO

- El grosor del café lavado en el patio o malla es de máximo 5 a 6 centímetros y debe moverse constantemente para obtener un punto parejo.
- Por cada metro cuadrado de patio caben 32 kilos de café lavado.
- No mezclar cafés de diferentes soles, ya que el secamiento es disparejo.
- No debe extenderse el café cuando el patio esté muy caliente, se puede rajar el pergamino, hay que aprovechar las primeras horas de la mañana.
- El patio debe limpiarse diario, para no contaminar partidas nuevas.
- Los patios deben tener una pendiente máxima del 2%.
- Contar con lugares para guardar el grano en caso de lluvia y por la noche.



SECADO



El objetivo del secado es quitar toda la humedad del grano y que nuestro café pergamino quede seco de manera uniforme, es decir, que no queden unos secos y otros con humedad.

El secamiento al sol es la práctica más común y la mejor en lugares donde puede aprovecharse la energía solar y la energía propia del aire. Además los costos de inversión en equipos y los costos de operación son más bajos.

Para secar al sol se requiere de patios de secado, mallas de acero inoxidable, madera o costales de yute que no contengan olores.



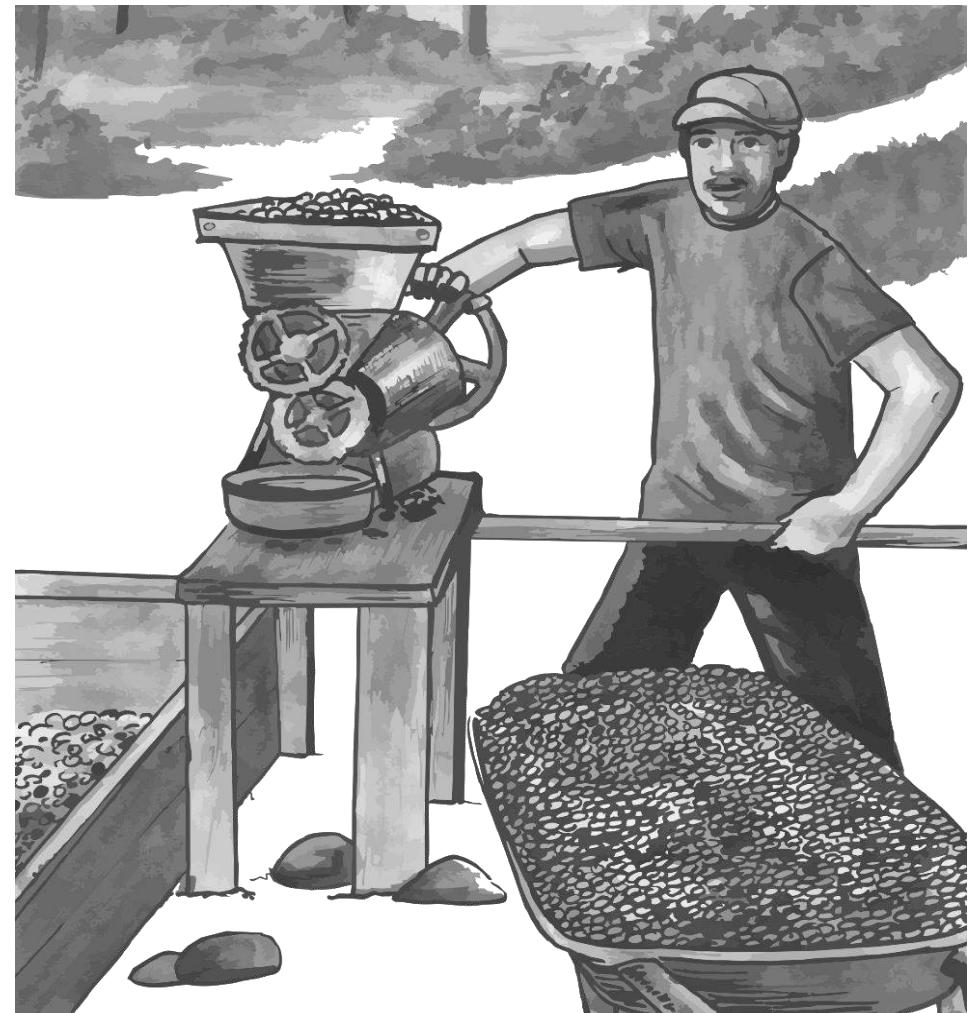
DESPULPADO Y CLASIFICACIÓN

Para el despulpado, debemos contar con:

- Variedades y/o lotes separados.
- Agua limpia.
- Despulpadora limpia y bien calibrada.
- Recipientes y canastos limpios que nos permitan separar los restos de pulpa que aún queden y filtrar el agua sin que perdamos café.

Se recomienda despulpar por la tarde o al término del corte de tal manera que nuestro café quede listo para ser pasado al tanque de fermentación el mismo día que se cosecha.

Hay que hacer el despulpado por separado, teniendo cuidado de no mezclar maduros, pintones y/o verdes.



Ya que se ha despulpado, hay que hacer una selección de granos que hayan salido con colores oscuros, cafesosos o aquellos que floten, además de quitar toda la cascarilla que aún permanezca



Es importante que podamos seguir manteniendo la separación de lotes y variedades, de ser posible en recipientes o “apartados” especiales.

Después que se ha despulpado es necesario que inmediatamente se traslade al cajón o tanque de fermentado. Ojo no se recomienda que se quede encostado toda la noche, ya que puede empezar a fermentar mucho.

Algunas recomendaciones importantes para el lavado y clasificación son las siguientes:

- ✓ Motivar a los socios para que hagan una buena clasificación y lavado.
- ✓ El agua no debe recircular más de 4 horas en una jornada.
- ✓ No contaminar ríos ni arroyos.
- ✓ Las mieles deben depositarse en hoyos, lagunas de oxidación o acequias.
- ✓ Después de lavado el café, no debe dejarse amontonado, si no hay espacio, dejarlo en agua.
- ✓ Siempre hay que estar seleccionando nuestro café y quitando impurezas, de esa manera garantizamos una buena calidad.



LAVADO Y CLASIFICACIÓN



El objetivo del lavado es eliminar las mieles y el mucílago completamente. Un café bien lavado y clasificado debe tronar al frotarse y ser limpio, parejo y tendrá que estar libre de granos manchados.

Para el lavado, se recomienda el uso de recipientes y canastos limpios, para hacer separaciones, siguiendo con la misma idea de separar lotes y variedades, para poder seguir manteniendo una misma calidad.

Las mieles con este proceso de lavado contaminan mucho los ríos y arroyos, ya que son jugos muy ácidos, por lo que se recomienda no tirarlo directamente a ninguna fuente de agua, por ello se recomienda que hagamos nuestras pozas de filtración.

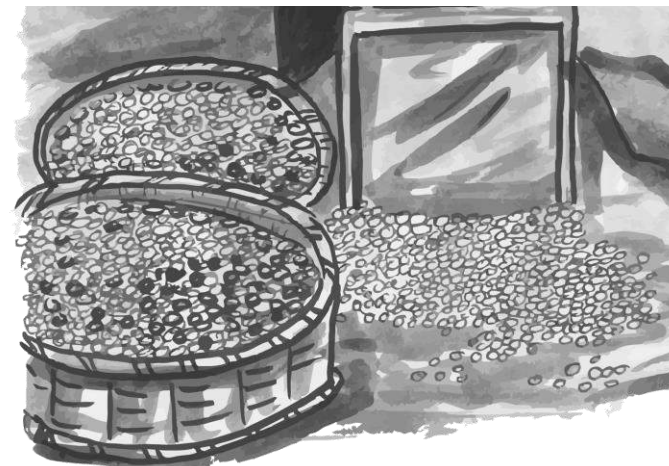


FERMENTACIÓN



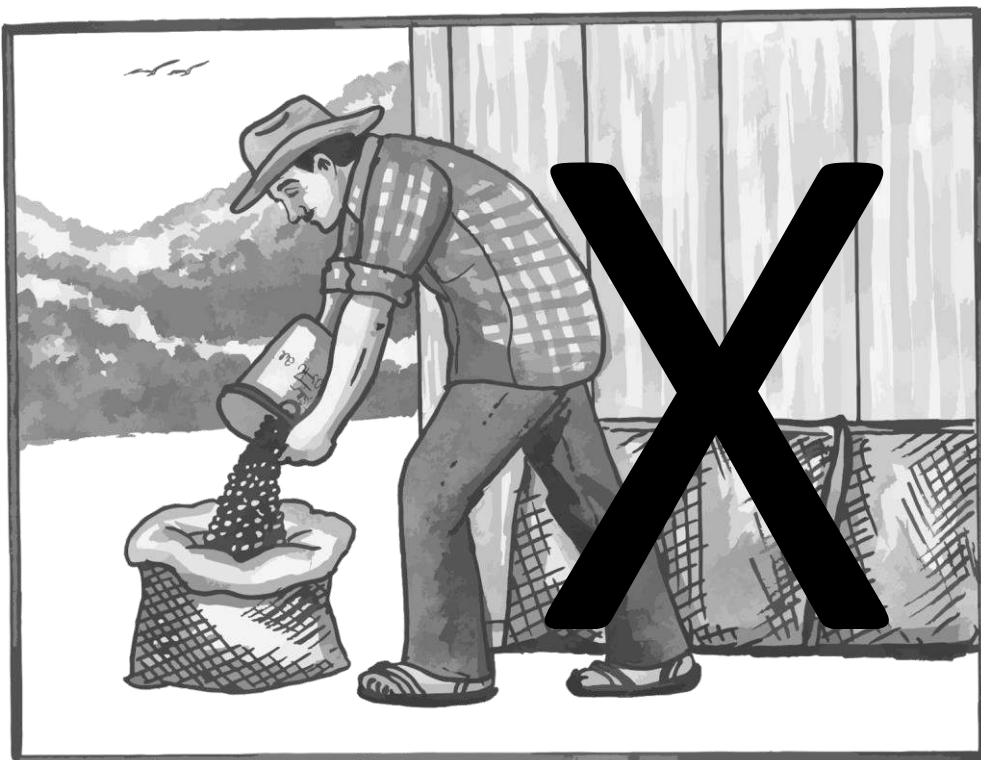
El objetivo de la fermentación es quitar de manera natural, la liga, miel o mucílago que tiene el grano después de haber sido lavado.

La fermentación es uno de los momentos más sensibles del beneficio húmedo, ya que si se sobre fermenta (se calienta de más), o si se saca cuando todavía no haya dado punto, tendremos muchos problemas en la calidad final.



Normalmente para el fermentado, el café requiere de 24 a 48 horas dependiendo de las condiciones del clima, si hace mucho calor, a las 24 ya estará listo y si hace mucho frío, tardará entre 36 y 48 horas.

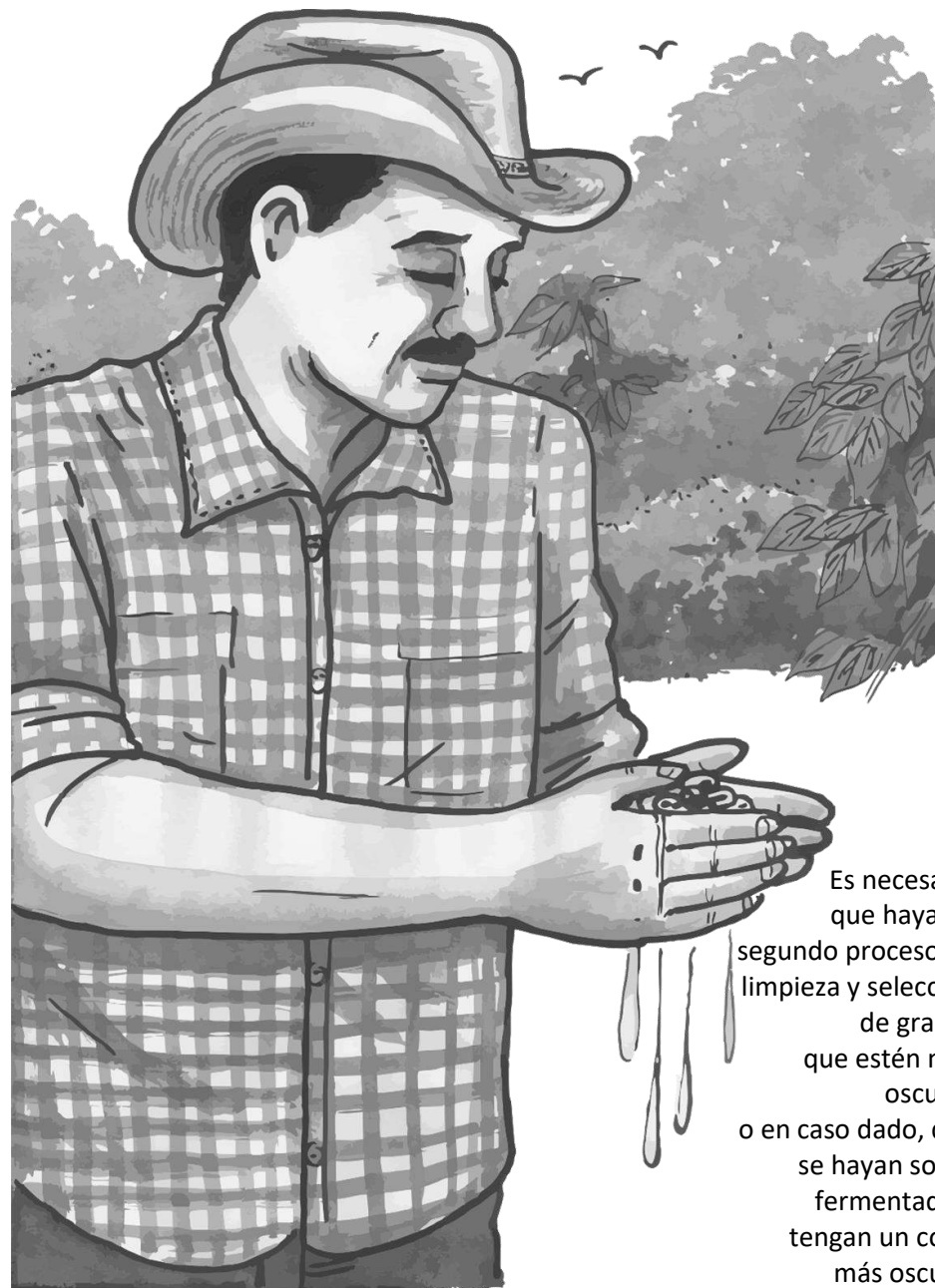
No se recomienda fermentar en costalillas, ya que se corre el riesgo de sobre fermentarse y tomar un color oscuro. Debido a lo anterior, se recomienda un tanque de cemento o cajones de madera que no haya sido usada.



Para saber si ya está listo para lavar el café, se recomiendan dos métodos:

Método del Palo: se mete y saca una estaca en el tanque o cajón de fermentado y si queda un hoyo sin derrumbarse al interior, ya está listo.

Método del Tacto: se toma un puño de café en fermentación y se frota como cuando estamos frotando nuestras manos cuando hace frío y además se usan los dedos pulgar e índice para tratar de quitar el mucílago, si el mucílago o baba se quita completamente, el café ya está listo para ser lavado, en caso contrario, dejar un tiempo más hasta que de punto.



Es necesario que haya un segundo proceso de limpieza y selección de granos que estén más oscuros o en caso dado, que se hayan sobre fermentado y tengan un color más oscuro.