

1. Definición

El procesamiento del grano de café empieza como un proceso después de la cosecha, y requiere dedicación y mucho tiempo ya que éste proceso es tan importante como el cultivo en sí. Esta fase va a comenzar específicamente desde la recolección de semillas del cafeto y seguirá diversos pasos, entre ellos el secado y la clasificación.



2. Procesamiento

Extracción de semillas

Para este paso existen dos opciones:

- Vía Seca (A este café se le llama bola seco o cereza)

Soluciones Prácticas-ITDG /Av. Jorge Chávez 275 Miraflores, Lima, Perú

Teléfono: (511) 447-5127/446-7324/444-7055 Fax: (511) 446-6621

Web: www.solucionespracticas.org.pe E-mail: info@solucionespracticas.org.pe

1. Se recolectan las cerezas rojas o amarillas (maduras) dejando el pezón adherido a la rama. Al realizar este paso se debe evitar causar daño a los árboles.
2. Equiparse con buen equipo de trabajo, para que la cosecha no dure más de 2 semanas, evitando que la semilla se seque en el árbol. Una buena recomendación es no dejar que el café sea expuesto al sol.

- Vía Húmeda (A este café se llama lavado o fermentado)

1. Se recolectan las cerezas.
2. Se remojan para quitarles las capas y luego se lavan los granos.

Recepción en el Beneficiadero

- Se recibe y procesa el café el mismo día en el que se ha recolectado, previo lavado.
- Se pesa el café al momento de recibirlo y procurar no dejar expuesto al sol

Despulpado

- Este proceso debe realizarse antes de las 6 horas de la recolección ya que este tiempo podría afectar el producto y producir una fermentación posterior.
- Se debe construir un tanque para almacenamiento de agua de suficiente volumen.
- La máquina despulpadora tiene que estar de acuerdo a la cantidad de horas diarias que se utilice.
- Se debe limpiar, calibrar las cuchillas alimentadoras, revisar la tolva y el cilindro de la despulpadora y por último revisar el sistema de movimiento ya sea manual o eléctrico.
- Asegurarse que no haya ninguna impureza tales como: maderas, metales, residuos vegetales, etc.
- Alimentar con suficiente agua a la despulpadora y enseguida dejar pasar las cerezas.
- Recoger la pulpa, secarla al sol y utilizarla como fertilizante.
- Recoger las aguas del despulpado y juntarlas con las aguas del lavado a fin de someterlas a tratamiento y evitar la contaminación ambiental.

Zarandeo

- Escoger una zaranda (tamizador) que tenga un tamaño en relación con el tamaño de la despulpadora, se puede usar una zaranda manual o eléctrica, para separar los granos que no se han despulpado.



Fermentación

- Se coloca el café despulpado en el tanque de fermentación.
- Luego se deja fermentar de 12 a 20 horas, hasta que la textura este rugosa.
- La fermentación se va a acelerar cuando se añade al fermentador miel proveniente de una fermentación anterior.
- Es conveniente evitar que el café se sobrefermente, o no se fermente suficiente, porque va a perder calidad.

Lavado

a. En el fermentador:

Soluciones Prácticas-ITDG /Av. Jorge Chávez 275 Miraflores, Lima, Perú
Teléfono: (511) 447-5127/446-7324/444-7055 Fax: (511) 446-6621
Web: www.solucionespracticas.org.pe E-mail: info@solucionespracticas.org.pe

- El producto fermentado se lava de inmediato en el fermentador, si esto no se hace se guarda el producto durante el menor tiempo sumergido en agua limpia.
- El café se tiene que lavar 2 o 3 veces.
- Las aguas del lavado se recogen y se juntan con las aguas del despulpado y se envía a una piscina para que se oxigene y purifica antes de desecharla

b. En el canal clasificador

- Esta actividad se realiza sólo si se quiere obtener varios tipos de café.
- El canal tiene tres secciones separadas por compuertas. En la primera sección se realiza el lavado.
- Se añade la cantidad de agua suficiente y se mueve el café con una paleta de madera.
- La espuma e impurezas van a pasar al tercer compartimiento para ser desechadas.

Clasificación

- Esta actividad tiene por meta obtener café de dos calidades a más.
- La selección se va a hacer a través del canal clasificador, constituido por 3 secciones separadas por 2 compuertas.
- Si el lavado se hizo en el tanque de fermentación, el café se envía con abundante agua.
- Luego de hacer el lavado respectivo los compartimientos van a ir tamizando el casé haciéndolo de diferentes calidades.



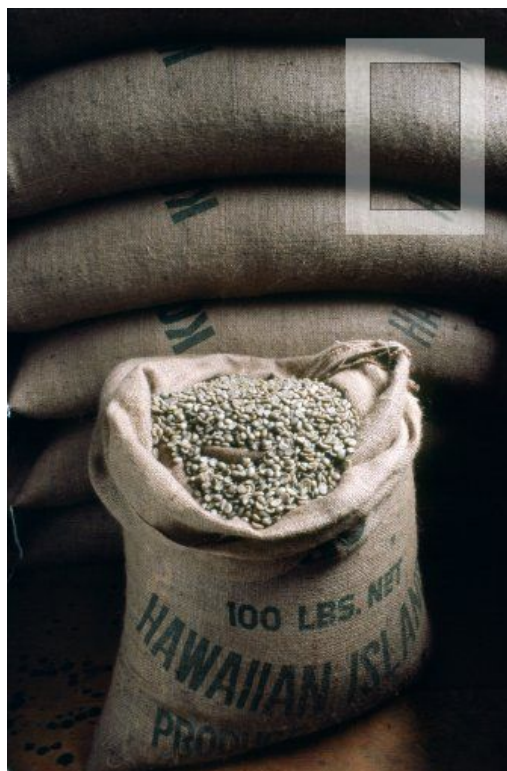
Secado

- Si bien se puede hacer con una secadora artificial, también se utilizan otras técnicas.
- Se extiende el café en un tendal formando una capa de hasta 4 cm de alto y se voltea cuidadosamente 3 veces al día.
- El café va a ir obteniendo un color verde oliva (dentro de 4 o 5 días).
- Es recomendable cubrir el café con plástico durante las noches.
- Ya listo se separa el café cristalizado (ocurre cuando hay sobrecalentamiento en el secado, este se usa para elaborar café soluble)

3.Comercialización

Almacenamiento

- Se ensaca el café en costales limpios, y se pesa cada costal registrando el peso total entregado por productor.
- Se almacena temporalmente en lugares secos y bien ventilados sobre tarimas de madera.
- Se tiene que determinar cual fue la pérdida o ganancia de peso.



Comercialización asociativa

- Esta opción permite agruparse para adquirir poder de negociación.
- Te permite conocer y manejar las normas técnicas..

Recursos electrónicos relacionados:

Caficultura sostenible para el bosque de neblina

Soluciones Prácticas-ITDG

<http://www.itdg.org.pe/publicaciones-ver.php?codigo=314&idcate=13>

Bibliografía:

- PRONADER. Manual de Manejo Post-cosecha de café por vía húmeda. Ecuador.
- Sinclair, Kristin. Estudio Ganándose la vida con el café. Lima, Perú.

Mayores informes:

Servicio de consultas técnicas

Persona de contacto: Giannina Solari

Email: info@solucionespracticas.org.pe

Web: www.solucionespracticas.org.pe