



## Mantenga su calidad desde el principio hasta el final

# Recolección y beneficiado húmedo del café

Para que un buen café manifieste todas sus cualidades (aroma, sabor y cuerpo) es necesario un estricto control de calidad y llevar registros de los sistemas de producción, recolección y procesamiento.

### LA RECOLECCION DEL FRUTO

La calidad del café se debe garantizar en la etapa de recolección desarrollando adecuadamente las actividades cotidianas del proceso.

1. Antes de distribuir al personal explíquese cómo cortar el fruto.
  - Los canastos y los sacos que se utilizan en el corte deben estar siempre limpios, libres de malos olores.
  - El fruto debe ser cortado completamente maduro; ya que la recolección de granos verdes causa la disminución de peso y deteriora el sabor de la bebida.
  - Al cortar el fruto, debe desgranarse y no rasgar las ramas porque destruye las yemas florales de las ramas.
  - Los frutos verdes o secos separarlos y entregarlos por aparte, ya que la mezcla de éstos pueden afectar la intensidad del aroma, acidez y cuerpo del café.
2. Entregue el mismo día, el café cosechado para evitar la pérdida de peso y la fermentación.
3. Verifique que el vehículo utilizado para el transporte del café esté limpio para evitar que el café se mezcle con otros materiales que puedan provocar mal sabor y mal olor.
4. Anote toda la información de la cosecha: fecha, hora de envío, tablón y nombre de la finca con el objetivo de llevar un mejor control y evitar que el producto se confunda con otro.

### PASOS PARA EL BENEFICIADO HÚMEDO

El beneficiado húmedo es un proceso para transformar los frutos del cafeto de su estado uva a café pergamino. Este se desarrolla en dos fases; la primera es la húmeda o despulpe y la segunda es el secado que termina con la obtención de café pergamino seco para su almacenamiento.

En este proceso, se vuelve importante tomar en consideración que el personal que interviene debe recibir la orientación necesaria para manejar adecuadamente el producto y la maquinaria (bombas, conductores, motores, pulperos, cribas y pilas, etc.). Asimismo es necesario conocer la capacidad de procesamiento del beneficio para considerar el abastecimiento de agua y volumen de café uva a recibir.

PROCAFE sugiere tomar en cuenta una serie de consejos.

#### Recepción del fruto

1. Lo ideal es que se reciba sólo fruto maduro, pero si éste no se puede, se aconseja que al momento de recibir el café tome una muestra para analizar la cantidad de granos verdes, semi maduros, sobre maduros y brocados; si la cantidad pasa de un 5% de este tipo de fruto debe procesarse por aparte. Esto debe registrarse por cada entrega que llegue al beneficio.

**2.** No mezcle partidas de diferentes días de corte porque el café retenido se fermenta y dañaría la partida fresca.

**3.** Debe procesar el café, el mismo día del corte para evitar fermentación y que la cáscara se pegue al grano.

### **Despulpe de café**

**1.** Debe pasar el café por el tanque sifón, en donde se separan los granos de menor densidad por medio del agua que contiene.

**2.** Calibre el pulpero de acuerdo al tamaño del grano que está recibiendo, asimismo debe hacerlo en la etapa intermedia y final de la cosecha.

**3.** Revise constantemente que el pulpero no esté pelando o quebrando granos, ya que eso afecta la calidad.

**4.** Revise la descarga de la pulpa con el objetivo de ver si no lleva café pergamino mezclado.

**5.** El tiempo entre el corte y el despulpe del café no debe pasar de 4 horas, ya que de lo contrario se deteriora la calidad.

**6.** La pulpa no debe llegar a las pilas de fermento porque mancha el pergamino.

**7.** Limpie la maquinaria después de cada despulpe; porque los granos rezagados dañan las partidas siguientes.

**8.** El pulpero debe contar con trampas que atrapen las piedras, palos y hojas o cualquier otro material que no sea café, ya que éstos materiales extraños pueden dañarlo.

### **Clasificación del café en pergamino**

El café despulpado se clasifica, y para ello, utilice cribas giratorias, zarandas con vaivén o una pila con agua limpia que separe las natas o espumas. Con esta práctica logrará separar los granos vanos de los buenos.

### **Factores que influyen en la fermentación de café**

**1.** La temperatura de 30° grados o más, acelera la fermentación y una temperatura menor a 20° grados retarda la fermentación.

**2.** El volumen de café en pilas no debe ser mayor a un metro de alto.

**3.** La pila debe llenarse en un tiempo máximo de una hora y tener buen drenaje. Además su tamaño debe ser proporcional a la capacidad de despulpe.

**4.** Es importante que realice muestreos constantes del café para determinar el punto de lavado. Toque el grano en distintos puntos de la pila y si se siente carrasposo es porque esta listo para ser lavado. También se puede introducir un palo rollizo en el café y si queda formado un agujero, es el momento de lavar el café.

**5.** Mantenga las pilas limpias para evitar contaminación.

### **Lavado**

**1.** En el proceso de lavado del café utilice sólo agua limpia para evitar contaminaciones que dañen la calidad del café.

**2.** Después de lavar el café escúrralo y tiéndalo en el patio para que no quede amontonado, con lo que evitara la fermentación o enmohecimiento del grano.

**3.** Realice limpieza de la maquinaria después de haberla utilizado.

### **Secado**

**1.** Capacite al personal en el uso de aparatos medidores de humedad para que puedan determinar adecuadamente la humedad que necesita el café en el proceso de secado. El café debe tener un máximo del 12% y un mínimo del 10% de humedad para su almacenamiento.

**2.** No extienda café cuando el patio esté muy caliente, ya que se puede rajarse el pergamino que recubre el grano.

**3.** Asegúrese que el grosor de café en el patio no sea mayor de 8 centímetros y muévelo constantemente para mejorar la penetración del sol y el aire a fin de obtener un secado uniforme.

**4.** Separe las partidas de distintos días de sol para que no se mezclen y no tener una humedad dispereja en el grano.

**5.** Si utiliza secadoras mecánicas, presequé el café por lo menos un día en patio.

**6.** La temperatura de la secadora no debe ser mayor a los 60 grados centígrados.

**7.** Mantenga limpia la secadora mecánica y los patios.

### **Almacenamiento**

**1.** La humedad promedio para almacenar el café es entre 10.5 a 12% en grano oro.

**2.** Mantenga una temperatura ambiente de 26 grados centígrados (lo ideal) y una humedad relativa de 65%.

**3.** La bodega debe estar limpia o libre de contaminación (por ejemplo evitar residuos de gasolina, jabón e insecticidas) porque el grano absorbe cualquier mal olor.

**4.** Es importante utilizar tarimas para evitar la humedad del piso y que esto afecte el grano almacenado.

**5.** Las bodegas deben tener como mínimo 50 centímetros de separación entre las paredes y los sacos de café para evitar que la humedad afecte el producto.

**6.** Garantice la buena ventilación entre estibas y techo de la bodega, ya que esto ayuda a mantener las condiciones propicias de un buen almacenamiento.

**Las buenas prácticas en el corte y beneficiado de café garantizan la calidad.**

### **Para mayor información:**

Oficina Central, Av. Manuel Gallardo, frente a Res. Monte Sión, Santa Tecla, La Libertad, El Salvador. PBX: 2288-3088, Fax: 2228-0669

Región I: Santa Ana, 2487-8474 y 2487-8475

Región III: Santiago de María, Usulután, 2663-0153 y 2663-0389