

PASO 2 FERMENTADO

➔ El fermentado tiene la finalidad de descomponer el mucilago dulce que cubre el pergamino de los granos de café a través de las bacterias aéreas. El tiempo de fermentado es variable, dependiendo de la temperatura ambiente, esto puede ser entre 8 a 10 horas. La fermentación se realiza en tinas o tanques de fermentación.



Orificio después de 8 horas de fermentado listo para lavar



Gavetas de fermentación

PASO 3 LAVADO

➔ Consiste en eliminar los azúcares fermentados de los granos de café, para ello se utiliza agua limpia para evitar contaminación, luego las aguas miel son filtradas y luego enviadas a la poza de tratamiento para evitar contaminación al medioambiente por derrame.

PASO 4 SECADO

➔ Una vez lavado el café húmedo, se seca al sol en mesas suspendidas protegidas con techo de plástico, libres de toda posible contaminación de animales y otro tipo de contaminantes, otro tipo de secado es en pisos de cemento o piedra laja, o en guardiolas que funcionan a leña o gas, hasta llegar a 12% de humedad, en este estado el café se llama pergamino y está listo para almacenar o comercializar.

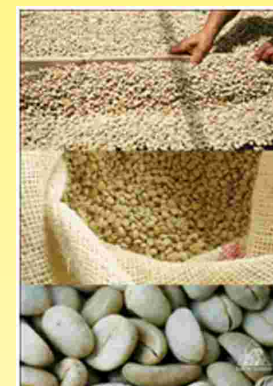


Secado de café pergamino en mesas suspendidas al sol hasta 12% de humedad

BENEFICIADO

➔ Café pergamino

Al café seco, se le denomina *café pergamino*, porque al grano lo cubre una capa amarilla opaca llamado pergamino.



➔ Cómo obtener café oro o café verde

- 1.- Después del secado someter el café a un nuevo proceso, denominado trilla de café.
- 2.- Una vez trillado el café, el grano verde se selecciona y clasifica cuidadosamente, teniendo en cuenta su tamaño, peso, color y desechando los granos defectuosos.
- 3.- El café verde u oro se caracteriza porque su color es verde, tiene un olor característico de café fresco y su humedad promedio debe ser del 10% al 12% y es ideal para el café tostado.



El contenido de este documento es de responsabilidad exclusiva de CEPAC y en modo alguno debe considerarse que refleja la posición de la Unión Europea.

Este documento ha sido realizado con el apoyo de:



Cordaid



Calle G. Coronado 3130 - Fax: 591-3-3524419 - Telf. 3-537331 - Casilla 3488

cepac@cotas.com.bo - Santa Cruz - Bolivia

www.cepac.org.bo

PROYECTO CAFÉ AMIGABLE CON LA NATURALEZA EN EL ANMI-AMBORO



COSECHA, CONTROL DE CALIDAD Y BENEFICIADO HÚMEDO DEL GRANO DE CAFÉ



→ COSECHA ←

La cosecha comprende la recolección de frutos maduros en estado cereza o guinda, esto se puede realizar de manera manual o mecanizado.

La calidad de frutos es influenciada por factores como la variedad, altitud, clima, nutrición y las practicas agronómicas en general.

DESARROLLO DE LOS GRANOS DE CAFÉ



Los granos de café desde la fecundación hasta el estado de cosecha maduro pasan 205 días en zonas bajas como Ichilo y parte de El Torno (300 a 600 msnm), donde la temperatura promedio es de 24 °C, mientras en las zonas altas como Samaipata y Mairana (900 a 1900 msnm), donde la temperatura promedio es de 19 °C los frutos maduran a los 230 días.



Frutos con 120 días de desarrollo



Frutos maduros en estado cereza o guinda

CALIDAD DE LOS GRANOS DE CAFÉ EN MOMENTO DE LA COSECHA



Al momento de cosechar se debe elegir los granos maduros ya sea de las variedades que tienen fruto de color uniforme rojo ó amarillo .



Frutos maduros en estado de cosecha variedad roja y amarilla

PASOS PARA LA COSECHA CON SANIDAD Y CALIDAD



- El personal que cosecha debe ser capacitado en la recolección adecuada de granos maduros.
- Usar canastas practicas y apropiadas
- Elegir los frutos en estado cereza o guinda.
- No coger frutos verdes o pintones (afectan la calidad de la bebida)
- Mantener el grano cosechado bajo sombra para evitar la fermentación.
- Comercializar o beneficiar en el día, con máximo de 8 horas de espera.



Cosecha manual de café en estado guinda en canastos y bolsas

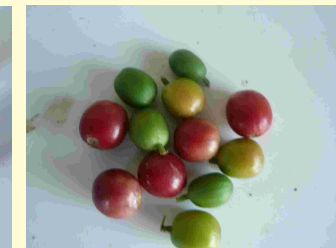
GRANOS QUE AFECTAN A LA CALIDAD DE LA BEBIDA



- Los frutos verdes o pintones afectan a la calidad del café.
- Frutos brocados afecta a la calidad de la bebida de café.
- Frutos con cercospora afecta a la calidad de la bebida de café.
- La mala nutrición a las plantas de café afecta a la calidad(en madurez tamaño de grano) porque maduran precozmente.



Frutos con cercospora



Frutos verdes, pintones y maduros



Frutos con calidad y sanidad excelente para la bebida

BENEFICIADO HUMEDO DEL CAFÉ

PASO 1 DESPULPADO



Consiste en separar la cáscara o pulpa del grano de café con ayuda de la despulpadora, es recomendable despulpar al finalizar la jornada de cosecha. Si pasa más de 8 horas sin despulpar los granos de café empiezan a fermentarse y esto puede avinagrar la bebida. Terminado el despulpado, se debe depositar la pulpa en fosas para el proceso de descomposición y luego utilizarlo como abono orgánico en la fertilización del café.



Despulpando con máquinas traccionado manualmente