

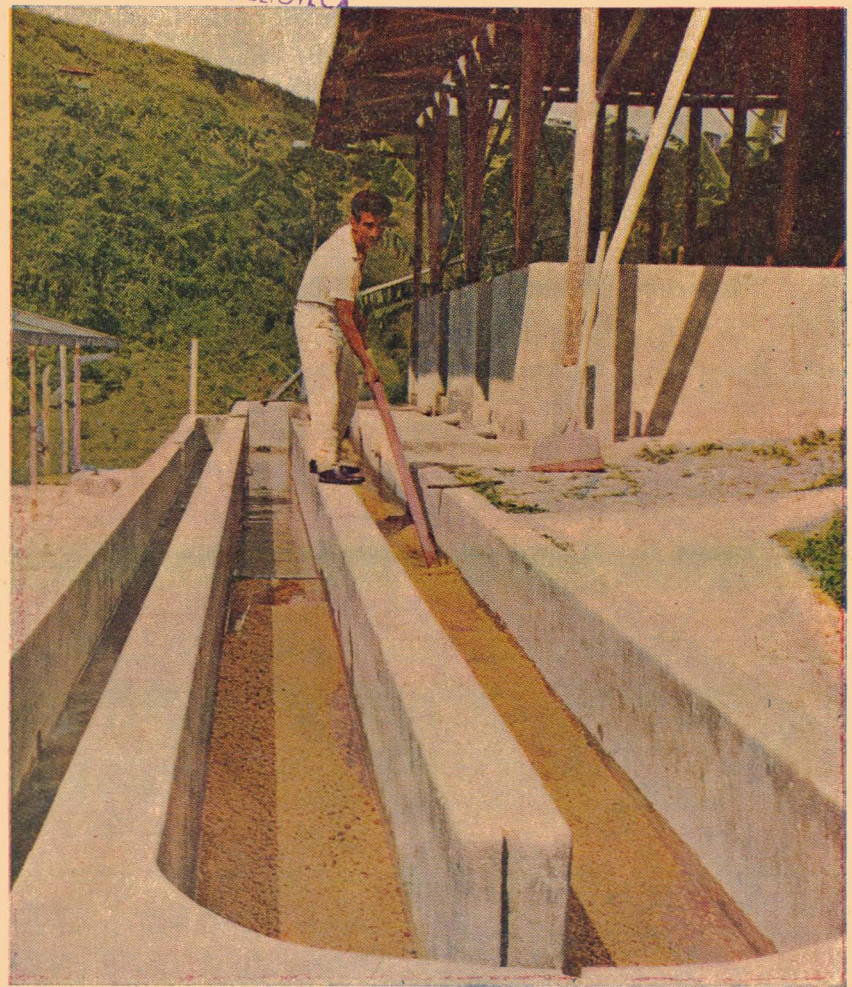
37

12 350

BENEFICIO

DEL CAFE

CENTRO NAL. DE INVESTIGACIONES DE CAFE
CHINCHINA - BIBLIOTECA



FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA
Gerencia Técnica
DEPTO. DE COMUNICACIONES Y ADIESTRAMIENTO
Boletin de Extensión No. 37

Planeación: Misael Saldarriaga Villa.

Redacción: Alvaro González Mora.

Dibujos: M. Inés de León

Fuente: Manual del Cafetero Colombiano.
Cenicafé.

PRIMERA EDICION

Marzo — 1.969

BENEFICIO DEL CAFE

SEÑOR CAFETERO!!

Uno de los principales problemas que a usted se le presenta es el bajo precio que a veces le ofrecen por su café.

Generalmente el bajo precio se debe a que usted no tiene los cuidados necesarios en el beneficio y por lo tanto su café pierde la calidad.

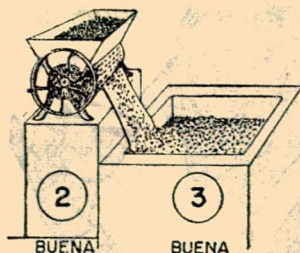
“ El beneficio adecuado, hace que el café conserve la buena calidad para la bebida. ”



UN ADECUADO BENEFICIO DEL CAFE COMPRENDE CINCO PASOS:



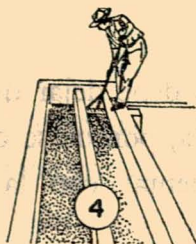
BUENA RECOLECCION



BUENA
DESPULPADA

BUENA
FERMENTACION

- 1. - Buena Recolección.
- 2. - Buena Despulpada.
- 3. - Buena Fermentación.
- 4. - Buen Lavado.
- 5. - Buen Secado. ”



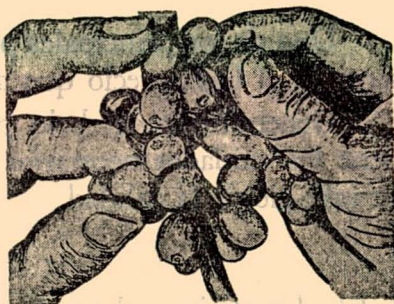
BUEN LAVADO



BUEN SECADO

BUENA RECOLECCION

- Usted debe cosechar una a una las cerezas que est3n completamente maduras, es decir, aquellas que tienen color rojo.



- Usted no debe cosechar frutos verdes ni pintones porque la despulpadora los daa y el tiempo de fermentaci3n se aumenta.

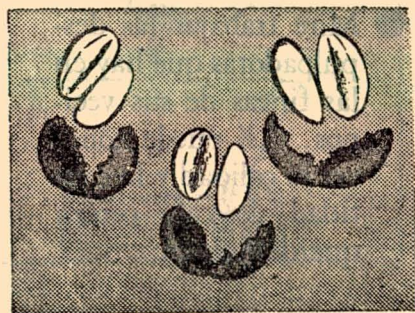


- Los frutos verdes, los pintones y los granos daaados, desmejoran la calidad de la cosecha y le dan mal sabor al tinto.

- Usted tampoco debe dejar que los frutos se sobremaduren en la planta, porque se caen y se pierden; o se empiezan a fermentar con la c3scara, lo cual daa la calidad.

BUENA DESPULPADA

- **Despulpada** es la operación que usted hace para quitar la cáscara que cubre las almendras.



- Esa cáscara se conoce con el nombre de **pulpa**.
- La despulpada influye en la calidad y por consiguiente en el precio del café.
- Las cerezas se deben despulpar el mismo día. Si se despulpan al otro día, se desmejora la calidad del café.
- Si usted no puede despulpar el mismo día, las cerezas deben pasar la noche en costales abiertos ó extendidas sobre una superficie limpia. Así se evita que el café inicie la fermentación antes de tiempo.

PARA UNA BUENA DESPULPADA USTED DEBE TENER EN CUENTA:

- **Primero:** Consiga una buena despulpadora.
- **Segundo:** Escoja una despulpadora de tamaño adecuado.
- **Tercero:** Instale correctamente la despulpadora.
- **Cuarto:** Cuide la despulpadora.

CONSIGA UNA BUENA DESPULPADORA

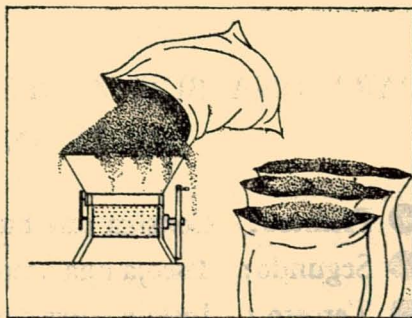
- Mire trabajar las despulpadoras que hay en las fincas de sus vecinos. Así puede conocer la calidad y la cantidad de café cereza que despulpan.



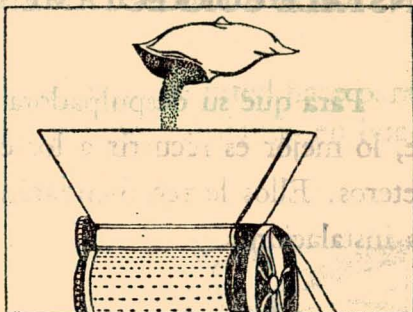
- Usted también puede pedir consejo al empleado del Comité de Cafeteros que le quede más cercano.

ESCOJA UNA DESPULPADORA DE TAMAÑO ADECUADO

- La despulpadora debe estar de acuerdo con la producción de su finca.
- Si usted compra una despulpadora muy pequeña, es posible que la despulpada se demore mucho.
- Recuerde que si la despulpada se demora mucho, usted paga más jornales y además la calidad del grano puede desmejorar.



● Si la despulpadora es muy grande para la producción de su finca, usted gasta más plata para comprarla y además, necesita mayor esfuerzo para moverla.



En el siguiente cuadro usted encuentra los datos que le sirven para seleccionar una despulpadora adecuada para su finca. Si usted no entiende el cuadro, pídale a un técnico del Comité de Cafeteros, el favor de que se lo explique.

	1 PRODUCCION DE CAFE PERGAMINO SECO EN ARROBAS	MAXIMA RECOLECCION DIARIA DE CAFE CEREZA EN		MAQUINA DESPULPADORA					
		2 TARROS DE 12 ½ KGMS.	3 KILOS DE CAFE CEREZA	4 Nº	5 NUMERO DE CHORROS	6 NUMERO DE REVOLUCIONES POR MINUTO	7 RENDIMIENTO DE CAFE CEREZA (KILOS/HORA)	8 TIEMPO TOTAL DE DESPULPADA	
A MANO	Hasta 50	4	50	1 ½	2	100 — 120	75	1 hora	
	50 a 100	8	100	2	2	90 — 110	110	1 hora	
	100 a 300	24	300	2 ½	2	90 — 100	150	2 horas	
	300 a 500	40	500	2 ½	2	90 — 100	150	3 ¼ horas	
CON MOTOR	300 a 500	40	500	3	Motor H. P. ½	3	180	3.00	1 ¼ horas
	500 a 800	64	800	4	¾	4	180	4.00	2 horas
	Hasta 1.000	80	1.000	4	1	4	180	4 00	2 ½ horas

PARA UNA PRODUCCION DE MAS DE 1.000 ARROBAS NECESITA TENER VARIAS MAQUINAS

Veamos este ejemplo: Si en época de cosecha, el día de máxima recolección se cogen 300 kilos de café cereza en su finca (tercera columna) o sea 24 tarros de 12 ½ kilos (segunda columna), la producción total de su finca al año, está entre 100 y 300 arrobas de café pergamino seco (primera columna). Si utiliza una despulpadora número 2 ½ (cuarta columna) de dos chorros (quinta columna) de 90 a 100 revoluciones por minuto (sexta columna), la cual descereza 150 kilos de café cereza por hora (séptima columna), usted se demora dos horas para descerezar los 300 kilos (octava columna).

INSTALE CORRECTAMENTE LA DESPULPADORA

Para que su despulpadora quede instalada correctamente, lo mejor es recurrir a los empleados del Comité de Cafeteros. Ellos le recomendarán la manera correcta de hacer la instalación.

CUIDE LA DESPULPADORA

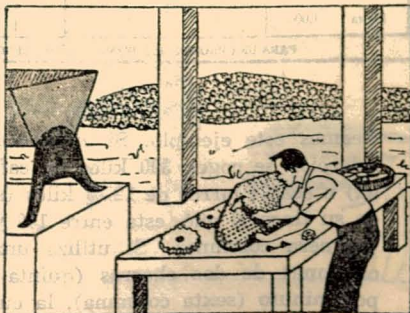
No basta con que usted escoja una buena máquina despulpadora y que la instale bien. Es necesario que usted sea muy cuidadoso en el ajuste y mantenimiento.

AJUSTE DE LA DELPULPADORA

Un buen ajuste de la despulpadora evita pérdida de café y daños en el grano.

Los cuidados más importantes que usted debe tener en el ajuste de la despulpadora son:

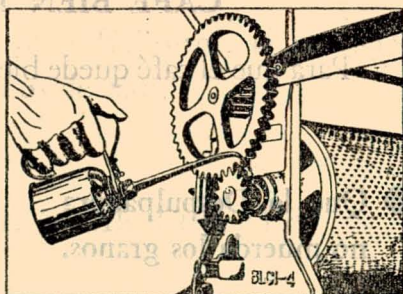
- Gradúe bien el Alimentador.
- Ajuste adecuadamente el Pechero.
- Cambie la camisa del Rodillo cuando vea que los dientes están dañados.



MANTENIMIENTO DE LA DESPULPADORA

Mantenimiento son las operaciones que usted hace para que la despulpadora le dure más tiempo trabajando en buenas condiciones. Estas operaciones son:

- Lubrique con frecuencia todos los Piñones.
- Revise con frecuencia los Cojinetes.



- Lave la Despulpadora después de haberla utilizado.

Los técnicos del Servicio de Extensión de los comités de cafeteros le enseñan las operaciones relacionadas con el ajuste y mantenimiento de la despulpadora.

EVITE AGLOMERACIONES!!

Los comités de cafeteros tienen talleres donde le arreglan los daños graves de su despulpadora.

Lleve a arreglar su despulpadora en tiempo que no sea de cosecha.

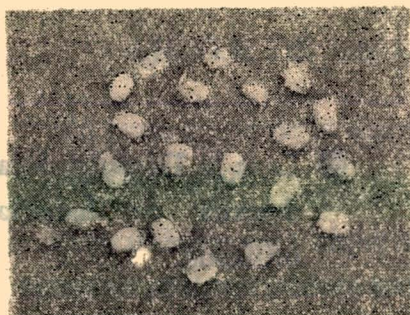
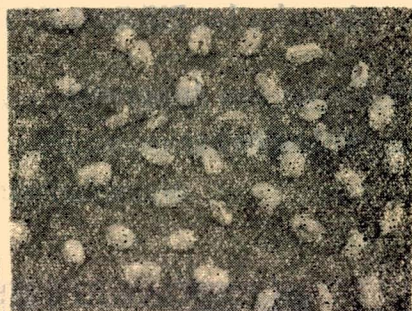
Así tendrá su máquina lista para la cosecha y además evitará las aglomeraciones.

Recuerde que al mecánico no le alcanza el tiempo para arreglar todas las despulpadoras a la vez.

CAFE BIEN DESPULPADO

Para que el café quede bien despulpado se necesita:

- Que la Despulpadora no muerda los granos.

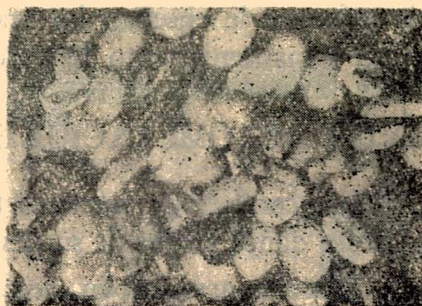


- Que los granos no salgan trillados.

- Que los granos no salgan con pulpa pegada o sin despulpar.

- Que los granos no salgan revueltos con pulpa.

- Que la pulpa no salga revuelta con granos.



BUENA FERMENTACION

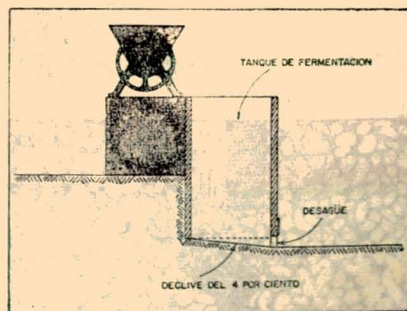
- Ponga a fermentar el café inmediatamente después de que lo haya despulpado.
- La fermentación permite quitar fácilmente el mucílago que viene pegado a los granos de café.

COMO DEBE FERMENTAR EL CAFE

- El café despulpado se deja en un tanque de madera o de cemento que se coloca más bajo que la despulpadora.

- El tanque de fermentación debe ser más alto que ancho, con una proporción de 1,5 a 1.

Además, debe tener en el fondo un declive del 4 por ciento.



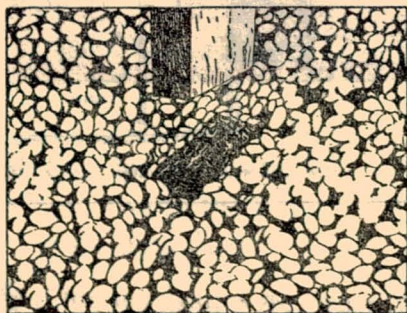
- Durante la fermentación no debe caer agua al tanque en donde está el café.
- Se recomienda cubrir la pila de café con hojas de plátano o con costales limpios.

CAFE BIEN FERMENTADO

Hay dos maneras para saber si el café ya está bien fermentado:

- Saque del tanque un puñado de café y lávelo en una vasija con agua.

- Frote entre las manos el café lavado. Si siente el café áspero y si da un sonido como de cascajeo, es señal de que el café está bien fermentado.



- Meta un palo en la pila de café en fermentación. Si al sacar el palo queda el hueco, es señal de que el café está fermentado.

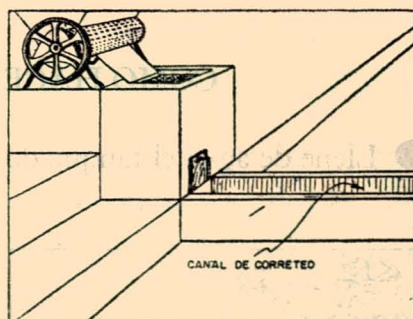
- Cuando el café ya está bien fermentado, usted debe proceder a lavarlo.

BUEN LAVADO

INSTALACIONES PARA EL LAVADO

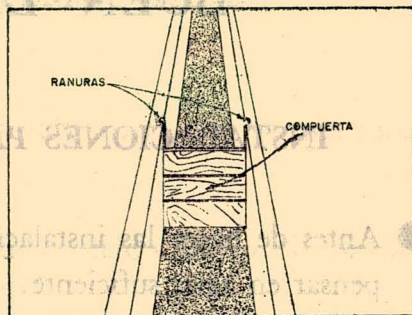
- Antes de hacer las instalaciones para el lavado, se debe pensar en agua suficiente.
- Es imposible lavar bien el café si no se tiene agua disponible.
- La instalación más adecuada para hacer el lavado del café, es el canal de correteo.

- Los canales de correteo se deben construir a un nivel más bajo que el tanque de fermentación.



- Los canales deben tener medidas especiales que estén de acuerdo con la producción de café que tiene cada finca.
- Los técnicos de los comités de cafeteros le indican las medidas más aconsejables para cada caso.

- Los canales tienen unas ranuras en donde se colocan compuertas de madera.



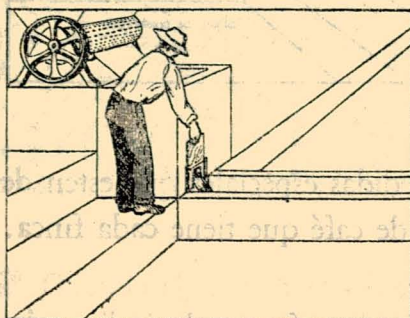
- Cada compuerta la forman varias tablas separadas una de otra.

Así se le puede dar a la compuerta la altura deseada de acuerdo con la cantidad de café que se lave.

- En fincas de pequeña producción, el lavado se puede hacer en el mismo tanque de fermentación.

COMO HACER EL LAVADO

- Llène de agua el tanque de fermentación.

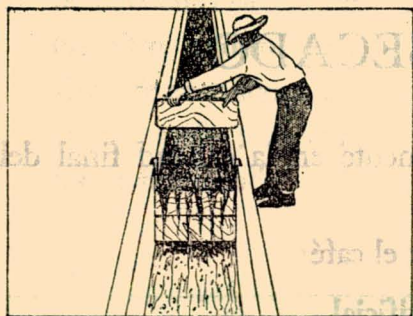


- Abra la salida del fondo del tanque para que el café salga al canal de correteo arrastrado por el agua.

- Revuelva el café con una pala de madera en la primera sección del canal.



- Al revolver el café, flotan en el agua los granos vanos y de menor calidad. Los granos de mejor calidad quedan en el fondo.



- Quite el listón superior de la compuerta para que el material que flota pase a otra sección del canal.

- El lavado del café se debe hacer hasta que no queden rastros de mucílago pegado a los granos y además, que las distintas calidades de café queden separadas en las diferentes secciones del canal.

- Todo esto se consigue revolviendo el café varias veces con la pala de madera.

- Los granos bien lavados se conocen porque son ásperos al tacto y al frotarlos producen un ruido como de cascabeo. El café mal lavado es suave porque aún tiene mucílago pegado.

PROBLEMAS DE UN MAL LAVADO

Un mal lavado presenta los siguientes problemas:

- El café demora más para secarse.
- El pergamino toma un mal color.
- El café queda expuesto al ataque del cardenillo y pierde calidad.

BUEN SECADO

El secado influye notoriamente en la calidad final del grano.

Hay dos sistemas para secar el café:

Secado natural y secado artificial.

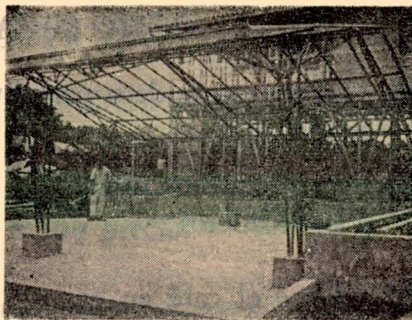
- El secado natural, es decir, al sol, es el más común y conserva bien la calidad del café.
- El secado artificial se hace con aire caliente y necesita aparatos especiales.

SECADEROS AL SOL

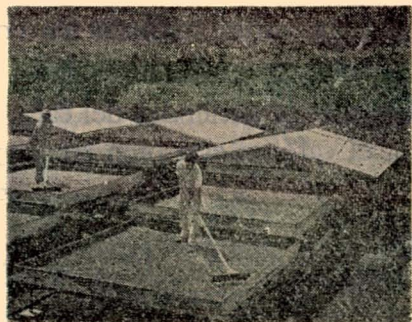
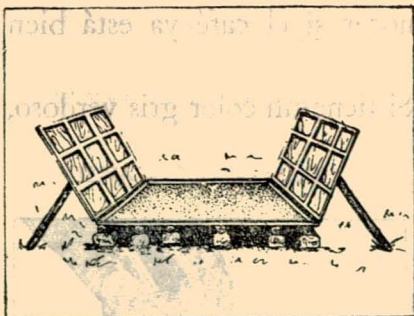
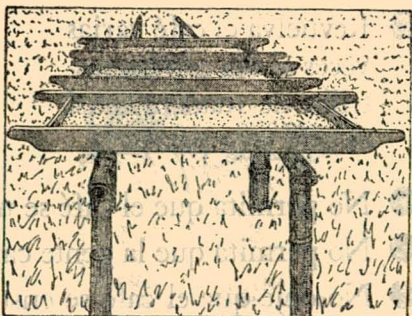
Los tipos de secaderos al sol más comunes son:

Patios secadores, camillas o paseras y elbas.

- Los patios secadores se hacen de cemento sobre una capa aislante y con una pequeña inclinación.



- Las camillas o paseras se hacen de madera. Se pueden trasladar de un sitio a otro pero siempre se colocan altas del suelo para evitar la humedad.



- Las elbas son paseras grandes con techo corredizo o de abrir a los lados. Generalmente son fijas y también se instalan altas del suelo.

COMO SECAR EL CAFE

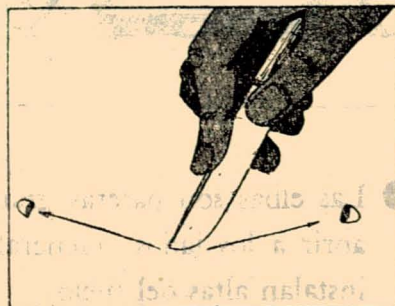
- Use un escurridero para que salga el agua sobrante que trae el café.
- Pase el café escurrido a los secaderos.
- Riegue el café en capas delgadas.
- Revuelva el café varias veces al día con un rastriero de madera. Así el café seca parejo.
- No permita que el café se moje durante el secado.
- No permita que la gente camine sobre el café.
- No deje que el café se ensucie durante el secado.



CAFE SECO

Hay varias maneras de conocer si el café ya está bien seco:

- Mire la almendra del café. Si tiene un color gris verdoso, el café ya está bien seco.
- Parta algunos granos transversalmente con una herramienta afilada. Si las dos mitades saltan, es señal de que el café está seco.

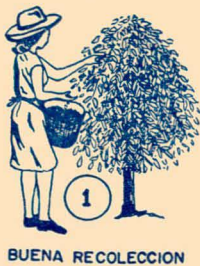


RESUMEN

La calidad definitiva del café depende de un buen beneficio.

El café bien beneficiado tiene mejor precio.

UN BUEN BENEFICIO COMPRENDE LOS SIGUIENTES PASOS:



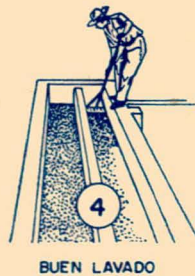
1. - BUENA RECOLECCION.

2. - BUENA DESPULPADA.

3. - BUENA FERMENTACION.

4. - BUEN LAVADO.

5. - BUEN SECADO.



El personal del Servicio de Extensión de los comités de Cafeteros, le aclara cualquier duda que tenga sobre el cultivo del cafeto y el beneficio del café.

Señor

Agricultor

consulte a los

ingenieros agrónomos

y prácticos agrícolas

**de la Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia**