



MAS CALIDAD: Conozca las prácticas claves en el beneficio y secado del café

Aida Esther Peñuela M.
Disciplina de Poscosecha



©FNC-Cenicafé 2020

30 de abril 2020



Home | Garantizamos la calidad del café

Garantizamos la calidad del café



MÁS ACRONOMIA
más Productividad
MÁS CALIDAD





Calidad del café colombiano



• Factores determinantes

GENOTIPO



Especies y variedades



Diferentes calidades

FACTORES AMBIENTALES



Clima, latitud, altitud, pendiente, fertilidad del suelo



Perfiles característicos

FACTORES AGRONÓMICOS



Densidad, fertilización, ciclos de renovación
Buenas Prácticas Agronómicas en general



Calidad física

PROCESO POSCOSECHA

Beneficio húmedo



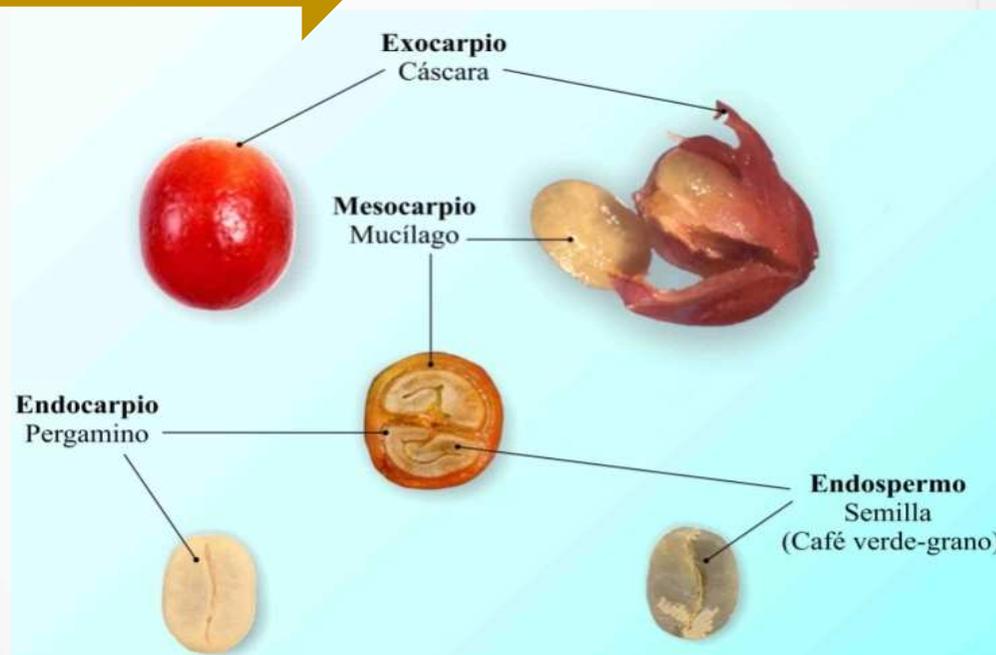
Suaves lavados





- Objetivo de la poscosecha o beneficio del café

Mantener la calidad del café



Entregar un café de excelente calidad





Defectos del café verde



F/ción prolongada
Sobremaduros del suelo
Mal secado o rehumedecido

Negro total o parcial



Fermentación prolongada
Interrupción del secado
Alm/miento húmedo

Cardenillo



Retrasos recolección y despulpado
Fermentación prolongada

Vinagre



Altas temperaturas en el secado (más de 50°C)

Cristalizado



Rehumedecimiento después del secado

Decolorado veteado



Almacenamiento prolongado
Malas condiciones de almacenamiento

Decolorado reposado



Deficiencia de hierro en el suelo

Decolorado ámbar o mantequilla



Decolorado sobresecado

Demasiado tiempo o temperatura en el secado



Mordido o cortado

Despulpadora mal ajustada o camisa defectuosa
Recolección de cerezas verdes



Picado por insectos

Ataque de insectos como el gorgojo y la broca



Averanado o arrugado

Desarrollo pobre x sequía
Debilidad por falta de fertilizantes



Inmaduro y/o paloteado

Frutos verdes o pintones.
Falta de Abono
Roya -sequía



Aplastado

Pisar el café durante el secado
Trilla de café humedecido



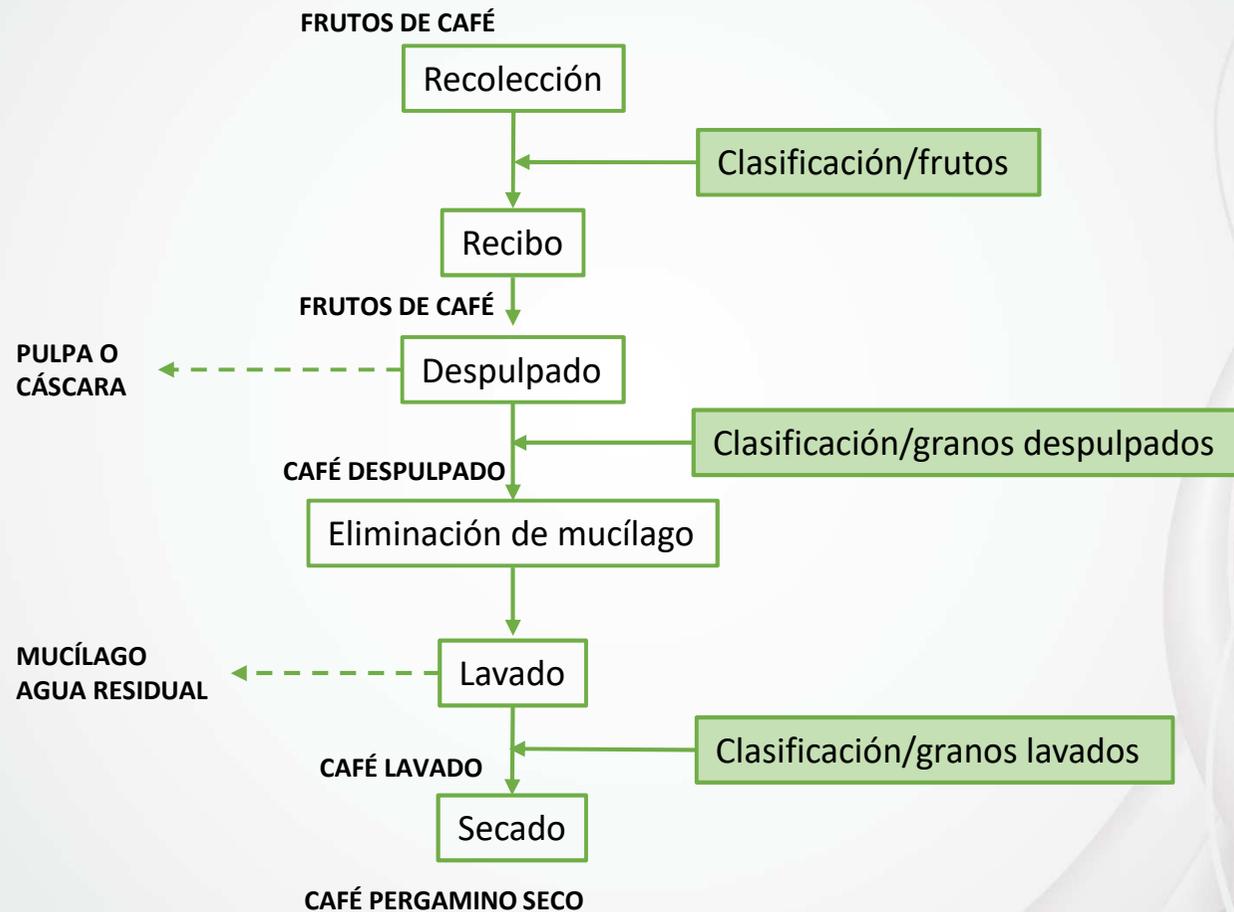
Flojo

Falta de secado





Proceso poscosecha del café





Proceso poscosecha del café

FRUTOS DE CAFÉ

Recolección

Clasificación/frutos

Recibo

CAFÉ DESPULPADO

Despulpado

Clasificación/granos despulpados

Eliminación de mucílago

Lavado

Clasificación/granos lavados

CAFÉ LAVADO

Secado

CAFÉ PERGAMINO SECO



MAS CALIDAD



Asegure la calidad de la recolección del café

Obtenga y mantenga cps con humedad entre 10 y 12%

Retire completamente el mucílago

Monitoree la fermentación con Fermaestro®

Procese separadamente cada tanda de café

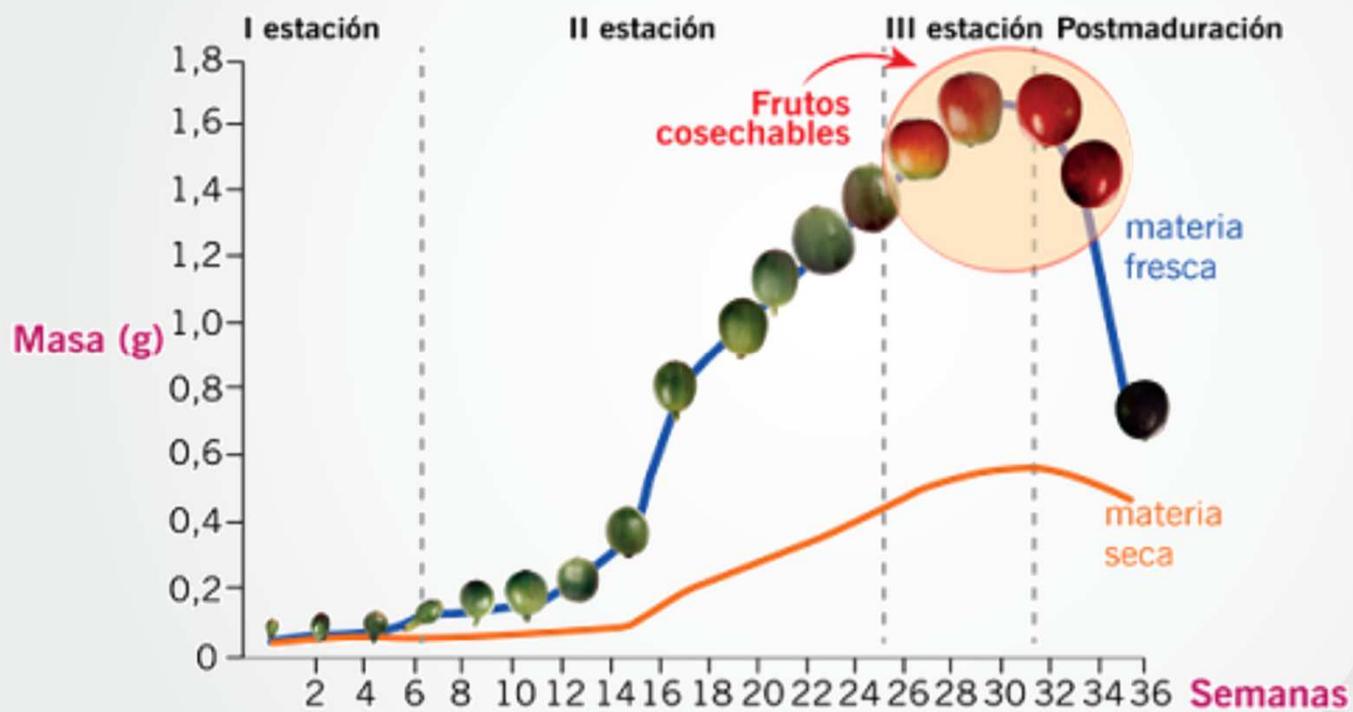
Retire frutos y granos de inferior calidad

Mantenga limpios y calibrados los equipos





1. Asegure la calidad de la recolección





1. Asegure la calidad de la recolección



❖ Monitoreo de la calidad de la **recolección** en campo

❖ Evaluación de la maduración en el **recibo**

Menos de 2,5% de frutos verdes
Más del 85 % de frutos maduros





1. Asegure la calidad de la recolección

Pintón (3)



Maduro (4 y 5)



SobreMaduro (6 y 7)



Efectos

- Mejor manejo en el procesos
- Homogeneidad de la masa
- Mayor contenido de materia seca
- Menor riesgo de defectos



2. Procese separadamente cada tanda de café

No mezclas

Momentos de recolección - de un día para otro

Despulpado - mañana y tarde

Fermentación o de secado - diferentes días

Contar con la infraestructura necesaria

- Tanques de fermentación
- Área o capacidad de secado



Efectos

- Calidad más homogénea
- Trazabilidad de los procesos
- Posibilidad de lograr consistencia
- Facilita el seguimiento de procesos como fermentación y secado



3. Retire frutos y granos de inferior calidad



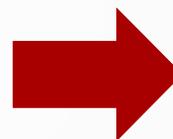
Separación de frutos secos, brocados, con problemas de llenado e impurezas



Separación de pulpa, frutos sin despulpar o incompletos, algunos verdes



Separación de granos brocados, con problema de llenado



Efectos

- Disminución de defectos físicos de café
- Homogeneidad de la masa
- Disminuye riesgos de contaminación
- Mayor control de los procesos



3. Retire frutos y granos de inferior calidad

Masa de café sin clasificación

Disminuye la calidad del café

Aumenta la temperatura

Mayor riesgo para generar fermento



Disminuye el tiempo de fermentación

Masa de café clasificado

Permite una temperatura más estable

Prolonga la fermentación

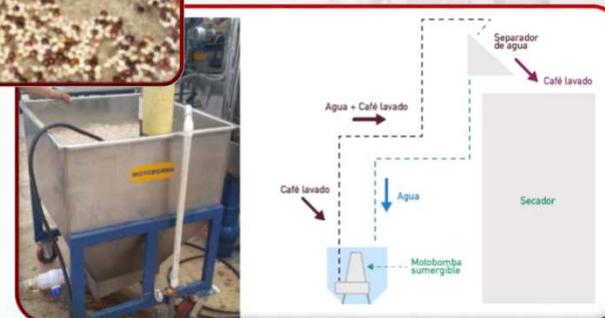
Disminuye riesgo para generar fermento



Mantiene la calidad del café

3. Retire frutos y granos de inferior calidad

❖ Uso eficiente de agua limpia





4. Mantenga los equipos limpios y calibrados los equipos

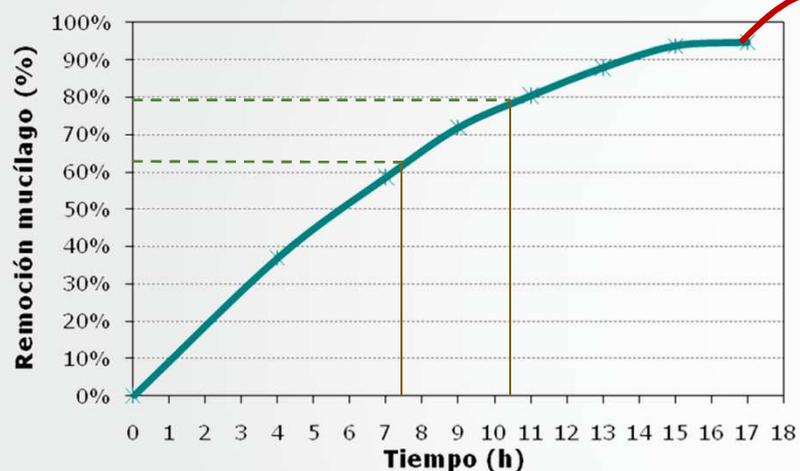
❖ Uso eficiente de agua limpia



Efectos

- Evitar granos trillados
- Evitar granos mordidos
- Mejorar la calidad del despulpado
- Eficiencia en los procesos
- Evitar contaminaciones
- Disminución de defectos

5. Monitoree de la fermentación con Fermaestro®



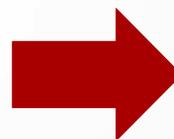
Momento seguro para lavar el café



* El tiempo no es un criterio para definir la finalización de la fermentación, cada masa de café tiene una evolución diferente en el tanque.

Evitar sobrefermentaciones o fermentaciones incompletas

5. Monitoree la fermentación con Fermaestro®



Efectos

- Determinación objetiva del punto de lavado.
- Disminución de riesgo de defecto vinagre y fermento

6. Retire completamente el mucílago

❖ Uso eficiente de agua limpia



Efectos

- Eliminación adecuada de los residuos del mucílago que alteran la calidad de la bebida.
- Disminución de riesgo de defecto vinagre, fermento, terroso.



7. Obtenga y mantenga cps con humedad del 10-12%

Principal etapa de conservación de la calidad del café

- ❖ Iniciar el secado lo antes posible
- ❖ Altura de capa máxima y uniforme de 2,5 cm
- ❖ Revolver al menos cuatro veces al día
- ❖ Usar Gravimet



Efectos

- Café estable para almacenamiento
- Disminución de defectos físicos y sensoriales.
- Evitar pérdidas económicas

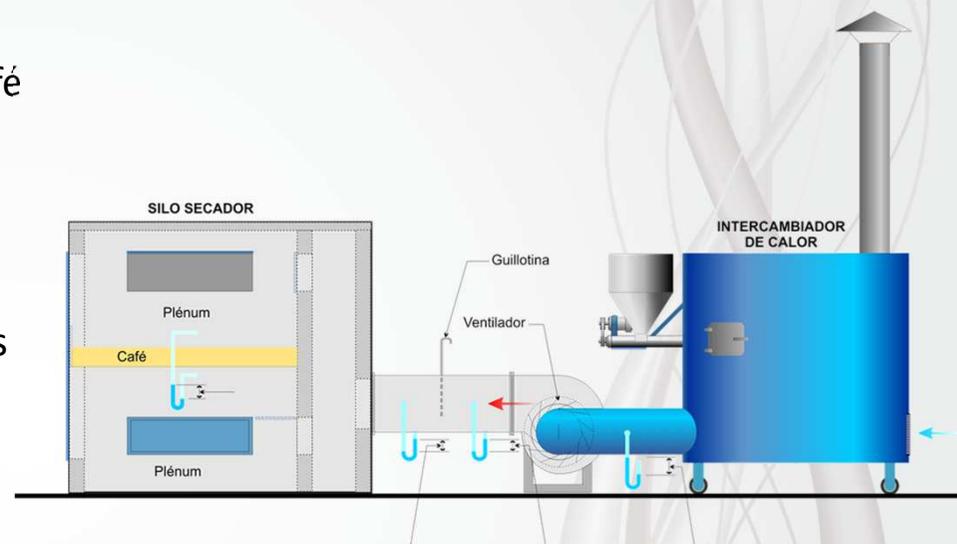




7. Obtenga y mantenga cps con humedad del 10-12%

Principal etapa de conservación de la calidad del café

- ❖ Temperatura máxima 50°C
- ❖ Altura de capa
- ❖ Invertir flujo de aire o capa cada 6 a 8 horas
- ❖ Usar Gravimet SM



Efectos

- Café estable para almacenamiento
- Disminución de defectos físicos y sensoriales.
- Evitar pérdidas económicas





7. Obtenga y mantenga cps con humedad del 10-12%

Evitar rehumedecimiento en el grano con adecuados empaque y almacenamiento

- ❖ Utilizar empaques nuevos o que sean de uso exclusivo para cps
- ❖ Disponer de estibas para colocar el café, para evitar el contacto con el suelo.
- ❖ El cuarto de almacenamiento debe estar ventilado y libre de humedad, además protegido del sol.
- ❖ Los arrumes deben estar separados de la pared o ventanas



Efectos

- Café estable para almacenamiento
- Disminución de defectos físicos y sensoriales.
- Evitar pérdidas económicas





Resumen 7 prácticas

ETAPAS DEL PROCESO	PRÁCTICA RELACIONADA
Recolección ↓ Recibo	Práctica 1. Calidad de la recolección
↓ Clasificación hidráulica	Práctica 3. Retirar frutos y granos de inferior calidad
↓ Despulpado	Práctica 4. Mantenimiento, limpieza y calibración equipos
↓ Clasificación por tamaño	Práctica 3. Retirar frutos y granos de inferior calidad
↓ Fermentación	Práctica 5. Monitorear fermentación con Fermaestro®
↓ Lavado	Práctica 6. Retire el mucílago
↓ Clasificación por densidad	Práctica 3. Retirar frutos y granos de inferior calidad
↓ Secado ↓ Empaque y Almacenamiento	Práctica 7. Obtenga y mantenga cps entre 10 y 12%

Práctica 2. Proceso de tandas separadamente



cenicafe@cafedecolombia.com

Síguenos



www.cenicafe.org

agroclima.cenicafe.org

@cenicafe

cenicafé



FNC © 2020

Síguenos

www.cenicafe.org

agroclima.cenicafe.org

@cenicafe

cenicafé



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia



Cenicafé

