

Apropiación de la Cadena Productiva del Cultivo del Café.

Curso de Capacitación No. 6

Beneficiado Húmedo

Hablaremos sobre el beneficio húmedo y las cosas que nos conviene hacer para que el café conserve su calidad.

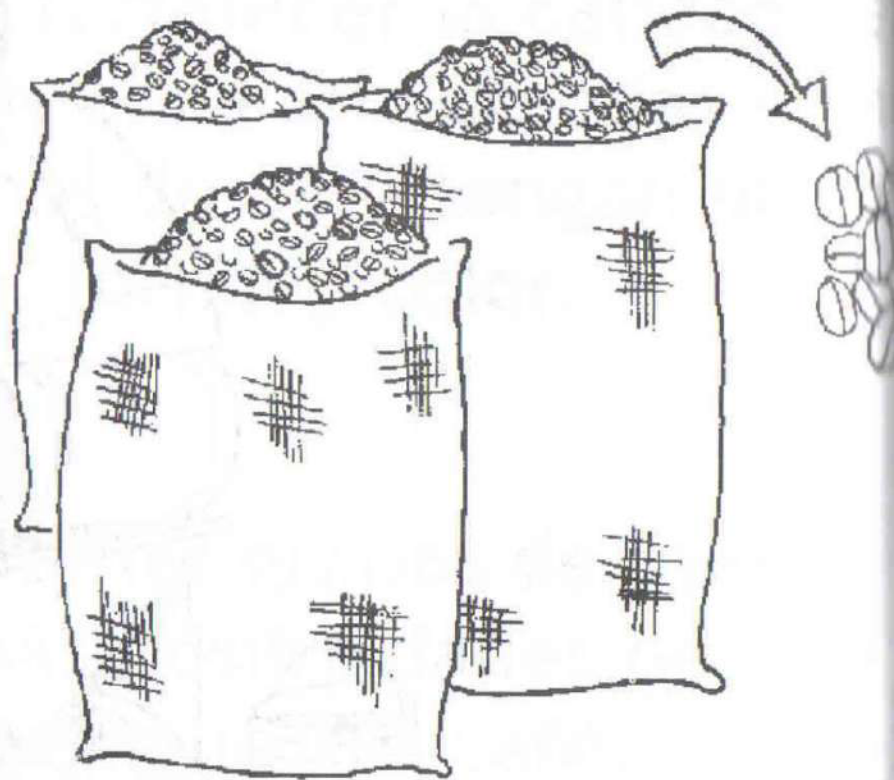
07 de Noviembre del 2008

Beneficio húmedo



Como vimos en el video, en el beneficio húmedo convertimos el café cereza en café pergamino.

Para sacar un café que sea de calidad y que pueda ser bien pagado, debemos hacer bien cada una de las actividades en el beneficio húmedo.



La cosecha

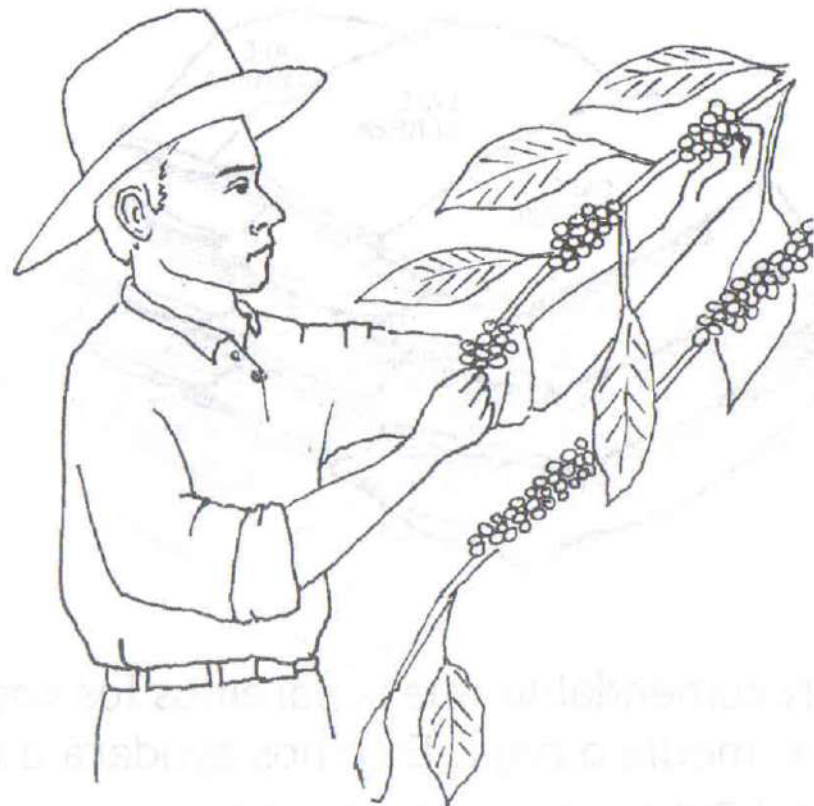
Como sabemos, lo mejor es cosechar sólo cerezas maduras (fruto rojo, no verde)
El cuidado de la calidad del café comienza cosechando solo cerezas maduras.

Los frutos verdes dan granos negros y aplastados, mientras que las cerezas ya pasadas dan al café un sabor parecido al vinagre o al vino.

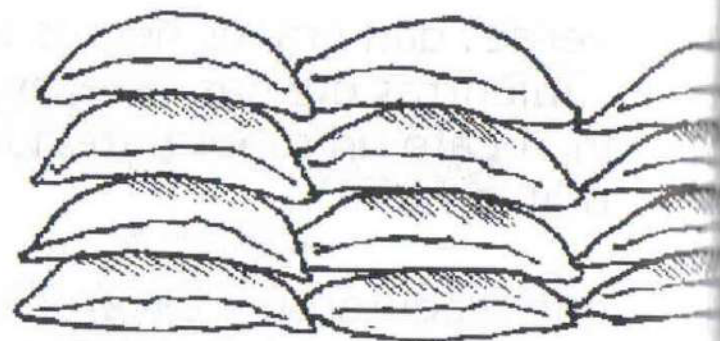
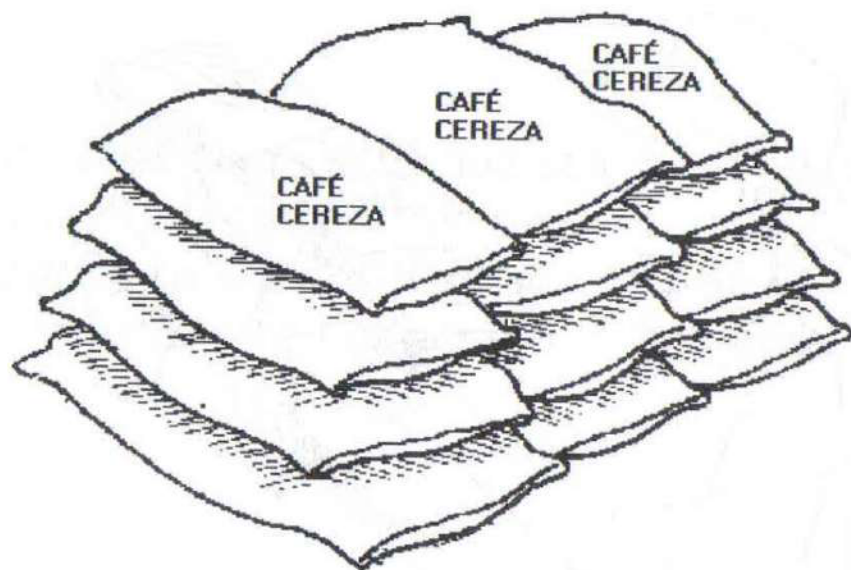
Los frutos que maduraron y cayeron del cafeto, debemos beneficiarlos aparte, pues ya no están buenos y echarán a perder el café de calidad.

Los frutos tiernos, vanos y sobre pasados pesan poco y esto puede hacer que rechacen el café cuando lo vendamos en pergamino.

No olvidemos que el mejor costal para guardar las cereza es el de tejido abierto, de preferencia de yute y que se use sólo para guardar café cereza. También el traslado del costal de cereza al beneficio debe ser en las horas de poco sol para que no se caliente y empiece a fermentar.



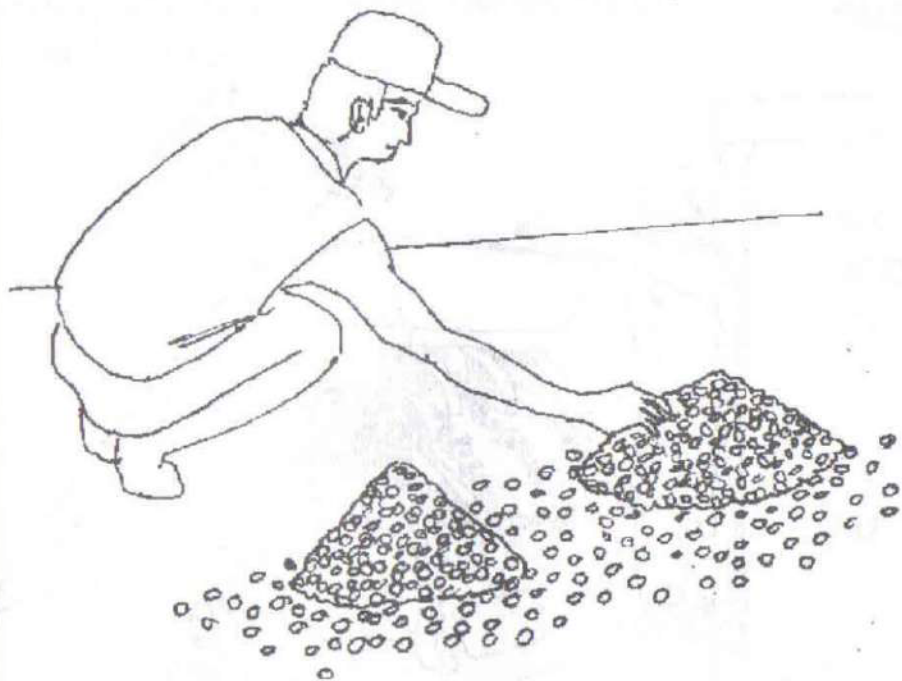
Cuando al beneficio nos llegan cerezas de diferentes cafetales o variedades, despulpemos todo junto.



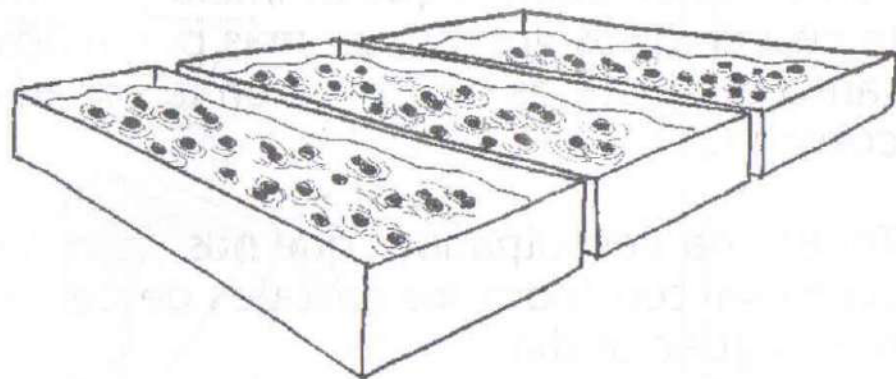
Es recomendable que separemos los costales de cerezas según si son de zona alta, media o baja. Esto nos ayudará a mejorar las calidades de café que tengamos.

Si revolvemos las cerezas, se perderá la calidad de los mejores frutos.

Antes de despulpar los frutos del café, no olvidemos seleccionar y quitar las cerezas verdes, semimaduras y pasadas, brocadas, frutos secos, hojas y palos.



Separaremos estos frutos a mano.



O en sifones con agua.
Los frutos que floten son vanos
y debemos retirarlos.

El despulpado

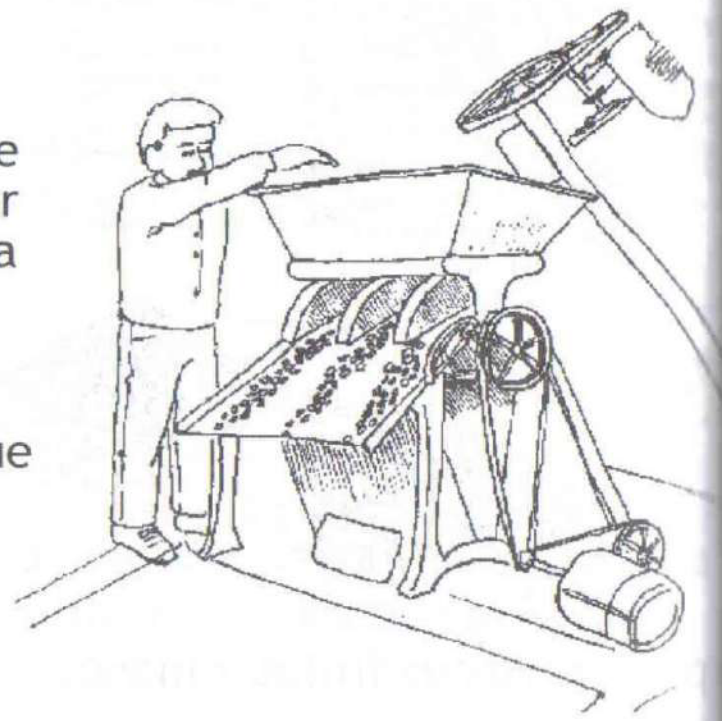
Es quitar la pulpa o el pellejo que cubre al grano del café. No deben pasar más de 12 horas para despulpar después de cosechar. Además, debemos tener en cuenta varias cosas:

La cereza debe despulparse el mismo día que se cosechó.

Saber ajustar o calibrar la despulpadora. Tomemos en cuenta que al inicio y al final de la cosecha, los granos son más pequeños, por tanto el ajuste es diferente en la mitad de la cosecha.

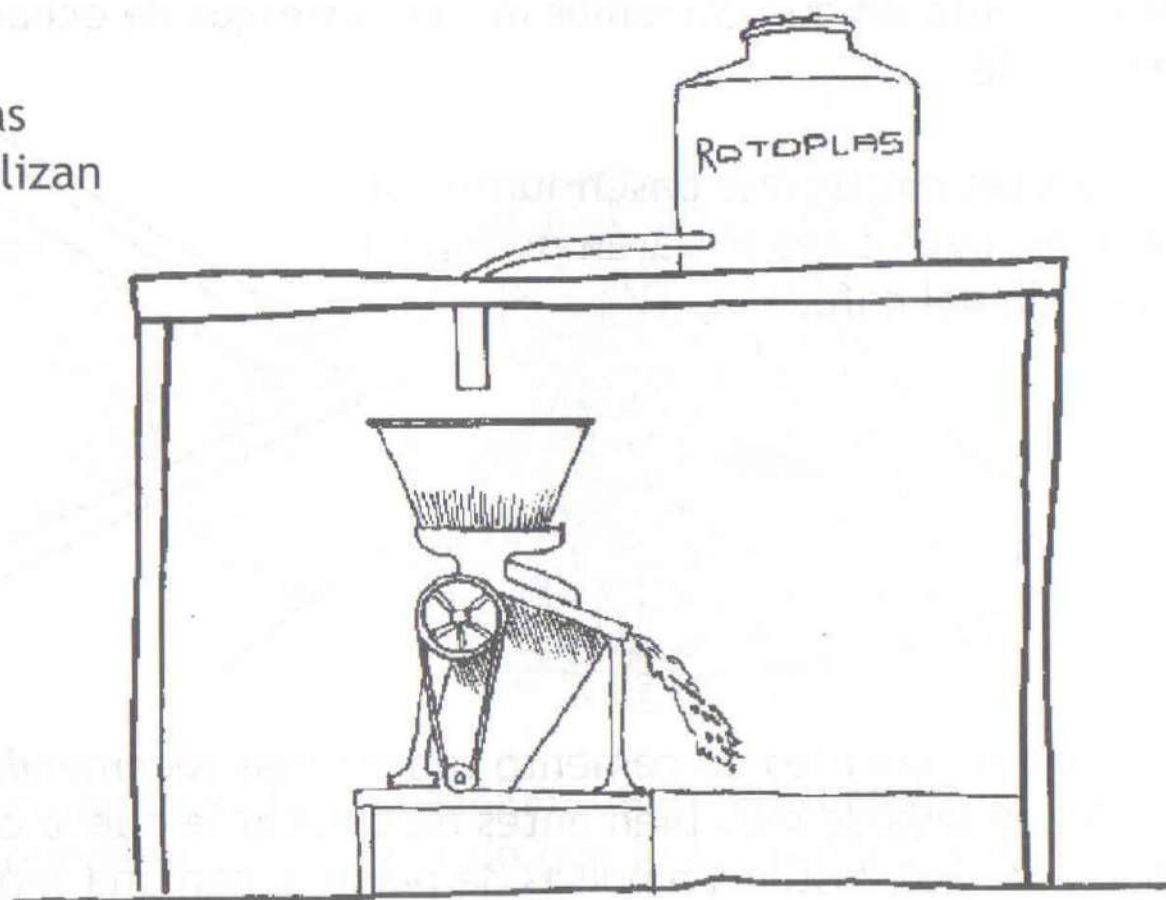
Tener una despulpadora que nos permita terminar con todos los costales de cereza que nos lleguen al día.

Cada vez que despulpemos una carga de cereza, lavar bien la máquina para que la miel o mucílago no se le pegue al café de la carga siguiente, ya que esto daña la calidad, también debemos eliminar todo el grano o cerezas que se queden pegadas.



Las despulpadoras que más usamos en México utilizan agua para su funcionamiento.

Aunque existen ya algunas despulpadoras que no utilizan tanta agua.

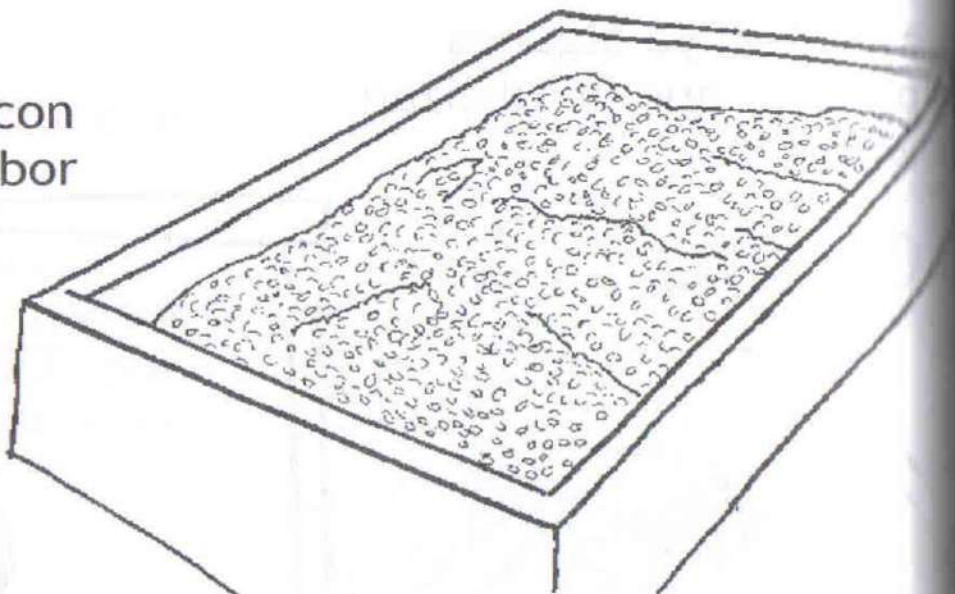


Es importante que el lugar donde se toma el agua y la despulpadora estén lo más cerca posible, así evitaremos costosas instalaciones.

La fermentación

Es el momento en que corremos mayores riesgos de echar a perder la calidad de nuestro café.

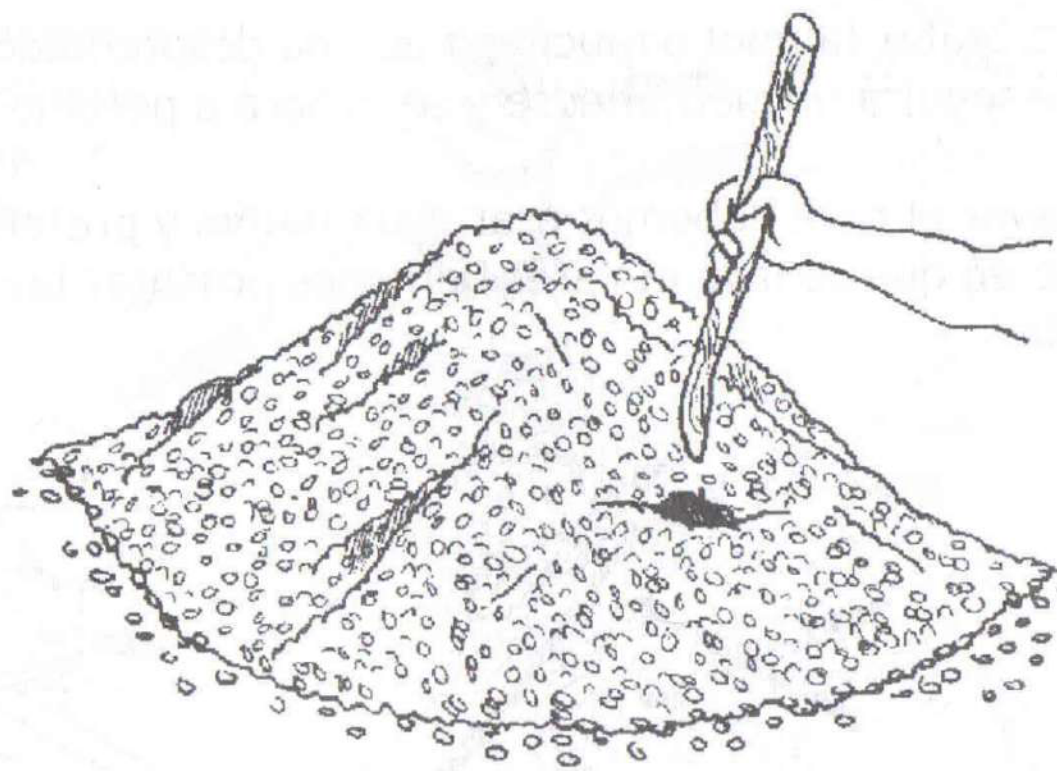
Quitemos las pulpas que pasen junto con los granos, pues éstas le darán mal sabor a la bebida del café.



Las pilas o recipientes de cemento son las más recomendadas para fermentar, éstas deben lavarse muy bien antes de colocar la nueva carga de grano despulpado. Los costales o bolsas de plástico dan una fermentación dispareja, mientras que las cajas de metal o madera dan malos sabores al café.

En el caso de la madera podemos conseguir tablas que no desprendan olores o sabores.

Estemos pendientes del café hasta que alcance su punto de fermentación.



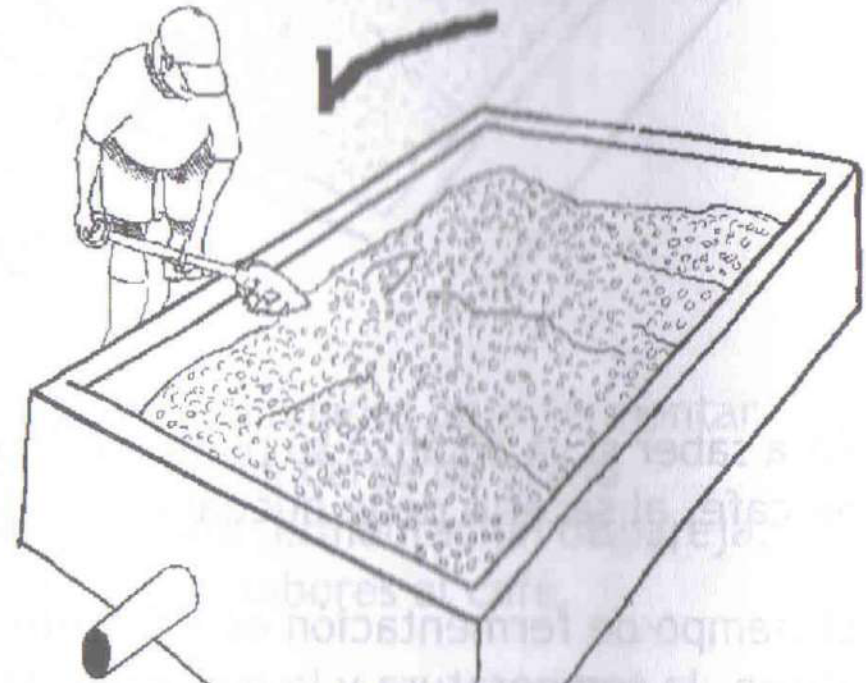
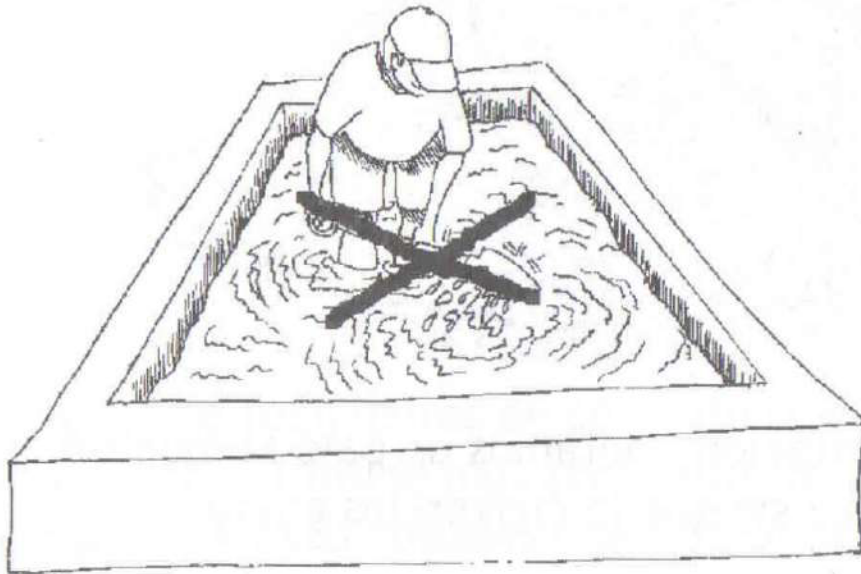
Para saber si ya alcanzó su punto de fermentación, metamos un palo al montón de café, al sacarlo debe quedarse un agujero sin que lo cierren los granos.

El tiempo de fermentación es diferente para cada lugar, pues depende de la altura, la temperatura y la humedad. Platiquemos con el capacitador sobre los tiempos de fermentación en nuestra zona.

El lavado

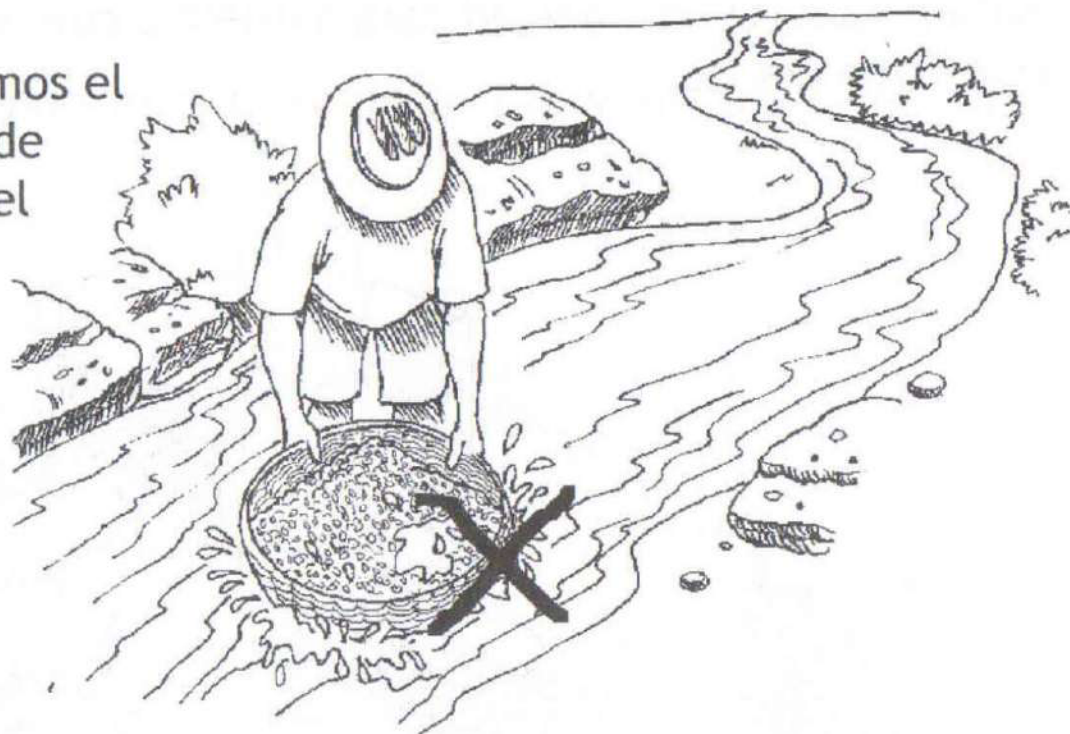
Es para quitar la miel o mucílago que ha desprendido el grano. Si no se lava bien, el café seguirá fermentándose y se echará a perder.

Para lavar el café debemos usar agua limpia y preferentemente no meternos al tanque en que se lava el café. Debemos procurar lavarlo desde fuera del tanque o pileta.



Descarga de agua

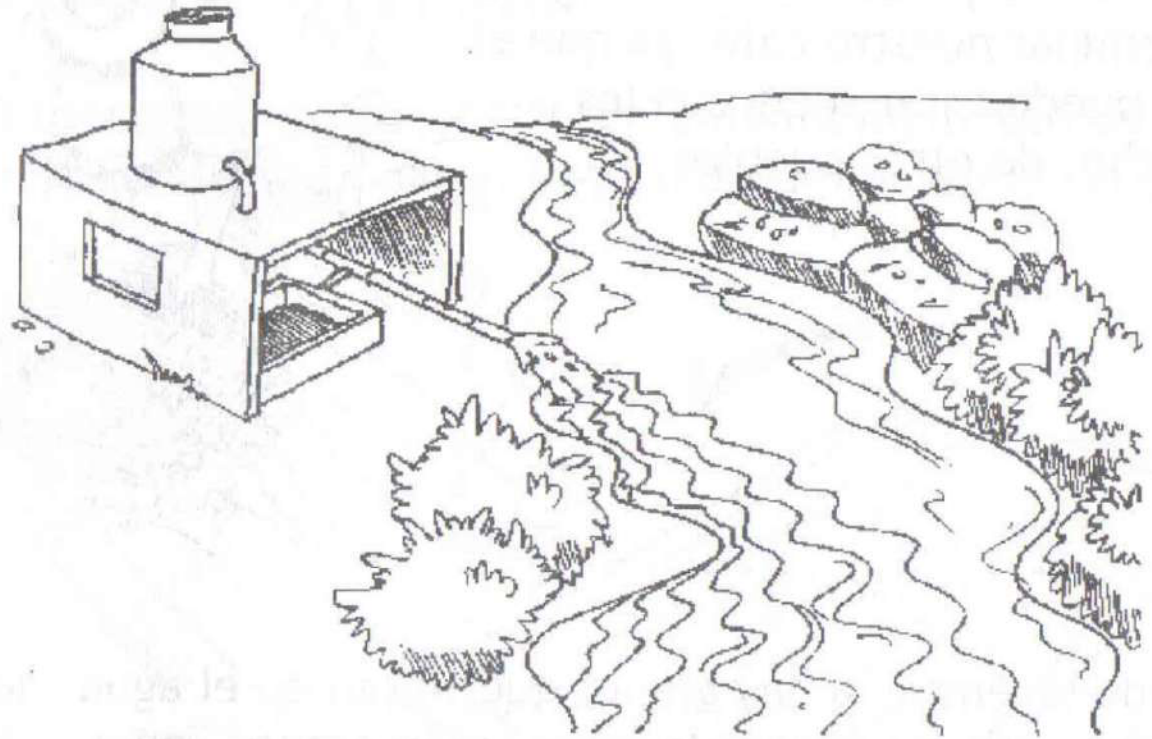
En algunos lugares lavamos el café con agua del río, pero esto no es recomendable porque contaminamos el agua del río y corremos el riesgo de contaminar nuestro café, ya que el agua puede estar sucia con los desechos de otros pueblos.



Cuando lavemos, si hay granos que flotan en el agua, debemos retirarlos y beneficiarlos por separado, pues serán granos vanos o dañados por broca o enfermedades.

Antes de fermentar y lavar otra carga, **el lugar se debe limpiar con mucha agua**, para que las siguientes cargas no recojan sabores y olores que perjudiquen la calidad del café.

Un problema frecuente es tirar al río el agua del lavado. Al hacer esto lo contaminamos y eso perjudicará a nuestra comunidad y a todos los que se benefician del río.



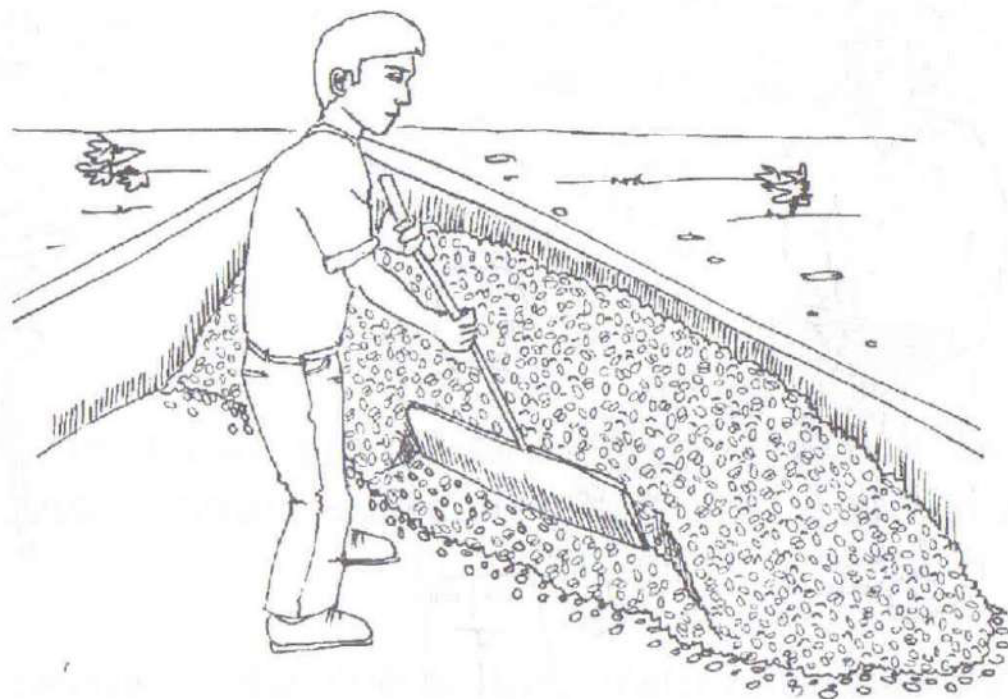
Hay compañeros que usan el agua del beneficio para regar sus mismos cafetales o la desvían a un lugar donde se evaporará con el sol o se filtrará al suelo.

Platiquemos entre todos para ver cómo podemos hacerle para que el agua que usamos en el beneficio no llegue al río.

El secado

Como hemos visto en el video, lo podemos hacer en patios de secado (al sol) o máquinas secadoras.

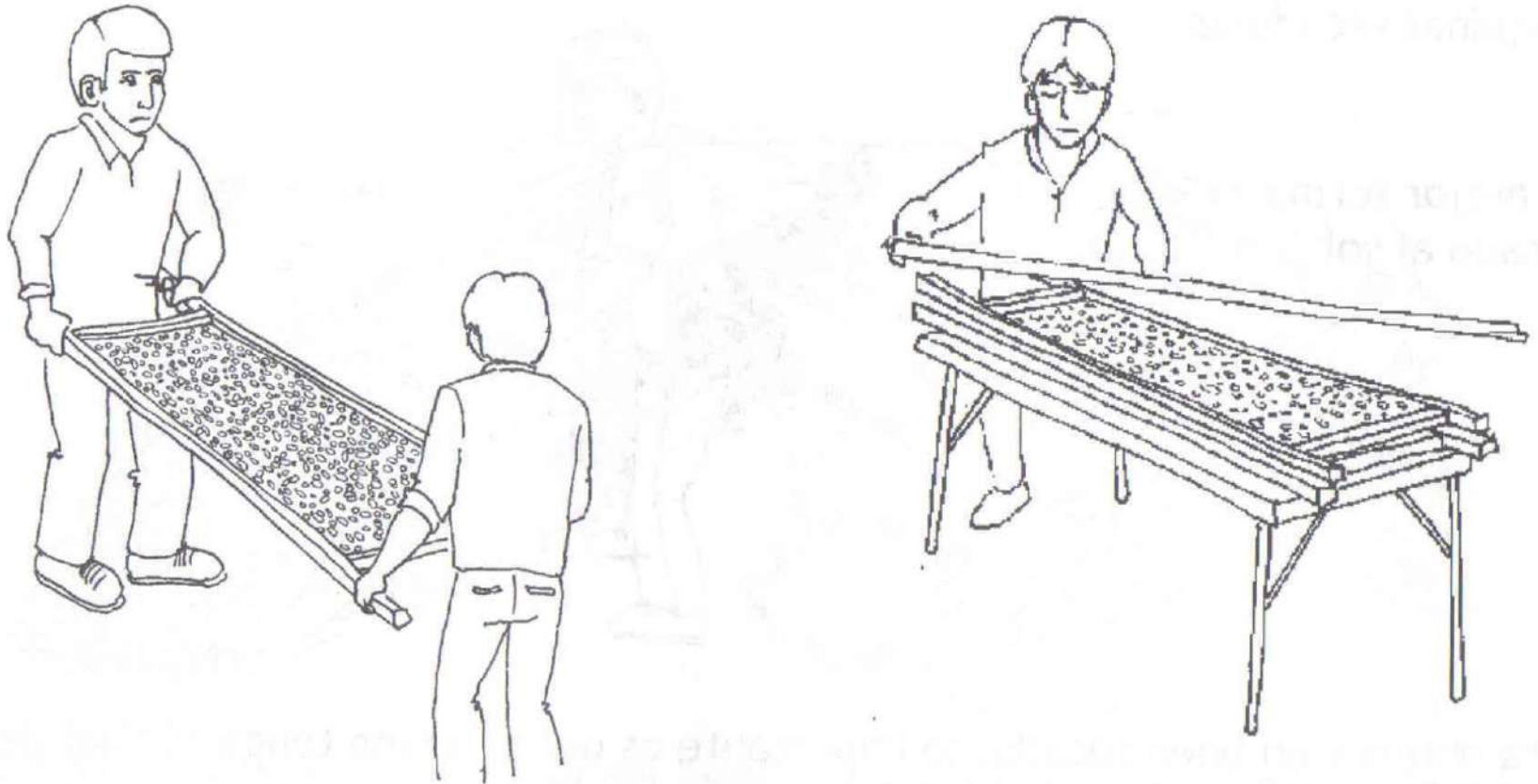
La mejor forma es el secado al sol



Para obtener un buen secado, lo importante es que el grano tenga al final de 10% a 12% de humedad, dependiendo del lugar en que estemos.

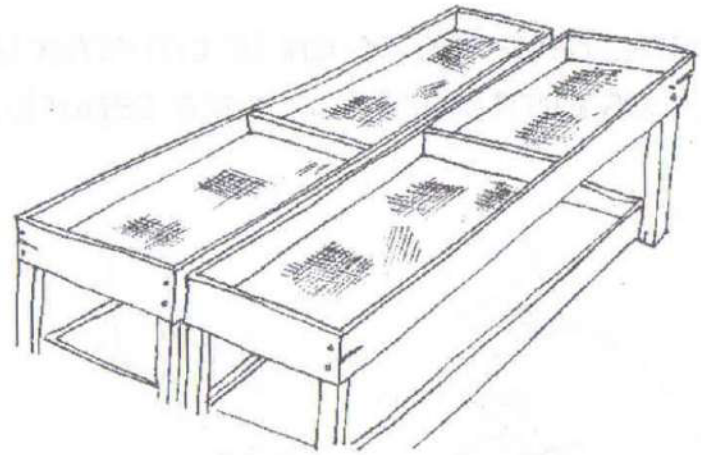
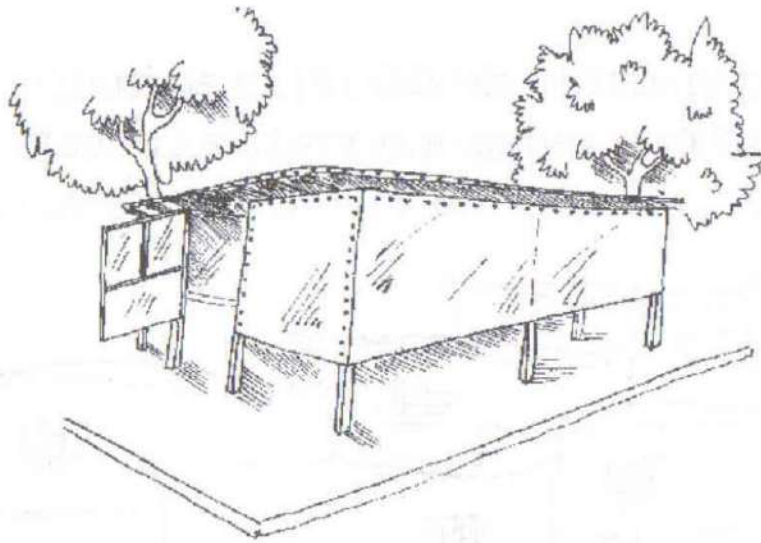
Esto podemos saberlo utilizando un martillo como vimos en el video. Pero hay otras formas de saberlo, conversemos entre nosotros y compartamos ese conocimiento.

La mejor forma de secarlo al sol es utilizando zarandas; así, cuando llega la lluvia podemos recoger el café muy rápido.



Cuando termina la lluvia, entre dos personas pueden sacarlo a continuar el secado.

Otros compañeros han construido un secador que parece un invernadero.



El café lo ponen en zarandas dentro del secador. El plástico que cubre el secador protege al café de la lluvia y además conserva un calor que ayuda a que se seque más rápido.

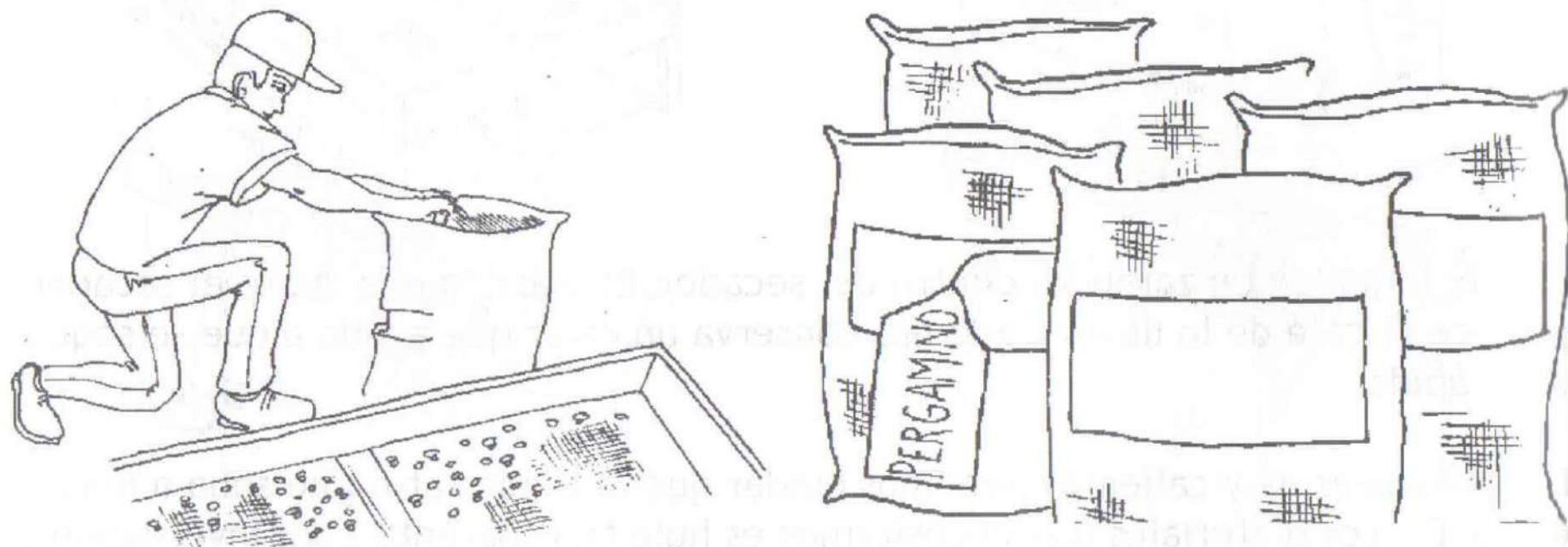
En los lugares muy calientes debemos cuidar que la temperatura no suba a más de 55° C. Los materiales que necesitamos es hule transparente para invernadero, zarandas y madera que podemos conseguir en nuestra región.

Esta forma de secar también nos permite separar los pergaminos, negros, grises, blancos, pulpas o cerezas.

Platiquemos con el capacitador sobre este secador.

La selección

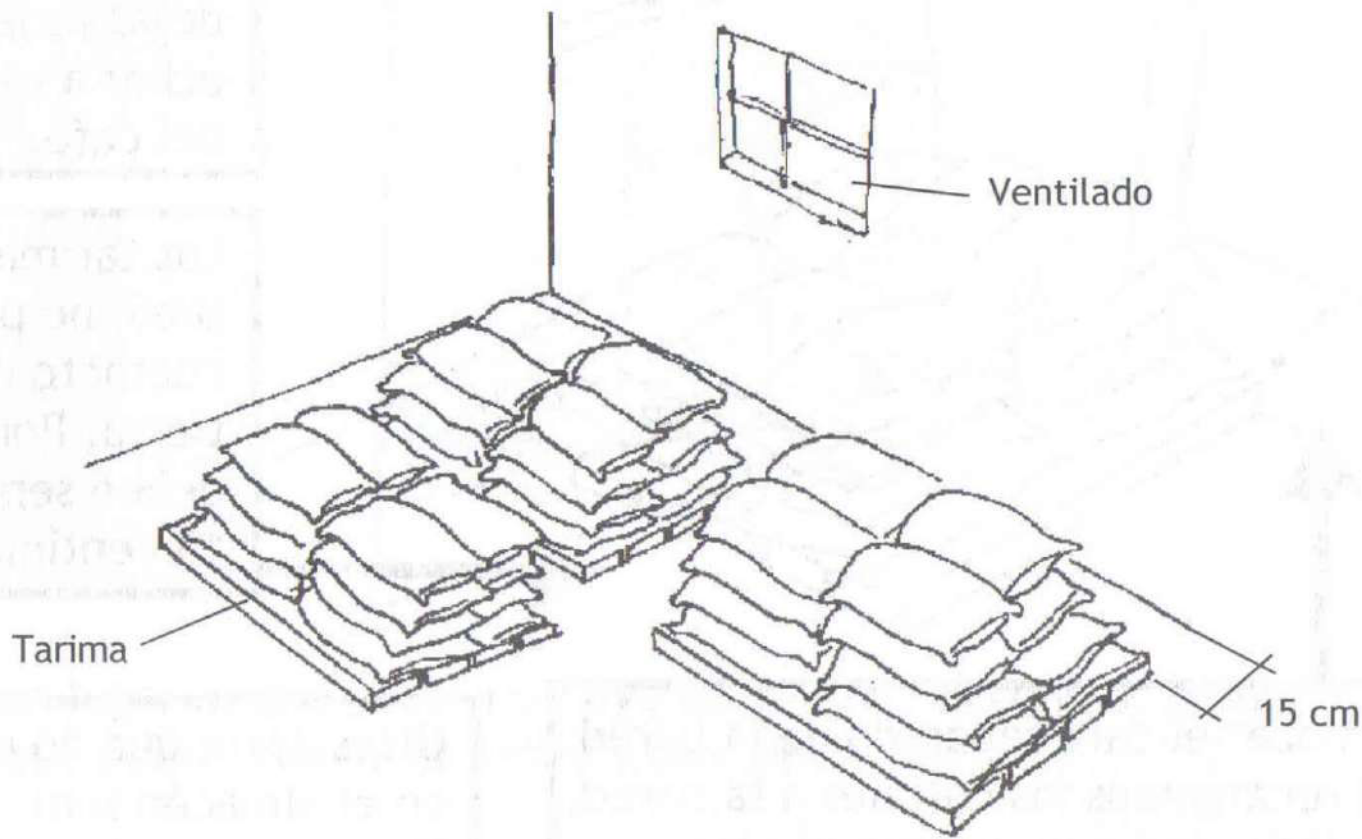
Así como separamos en la cosecha las cargas que venían de diferente altitud, debemos continuar con esta separación una vez que vamos a encostalar el café.



Este tipo de selección lo hacemos sobre todo, cuando vendemos a mercados que piden una calidad específica de café.

El almacén

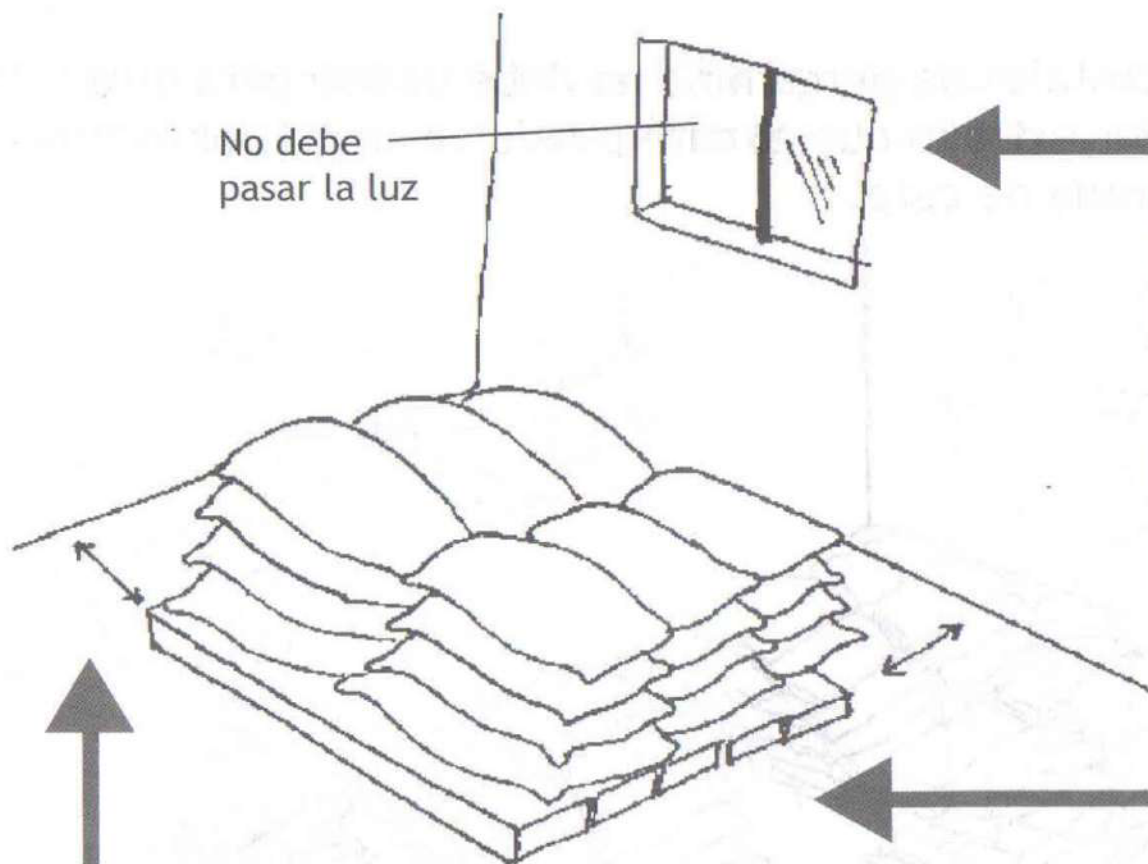
El lugar donde guardemos los costales de pergamino no debe usarse para otra cosa, no debe tener ningún color extraño que el café pueda absorber por lo menos mientras dure la temporada de café.



El café es muy delicado, por eso pongamos mucha atención en su cuidado.

Estas son las condiciones que debe tener un lugar donde se guarde el pergamino.

No debe
pasar la luz



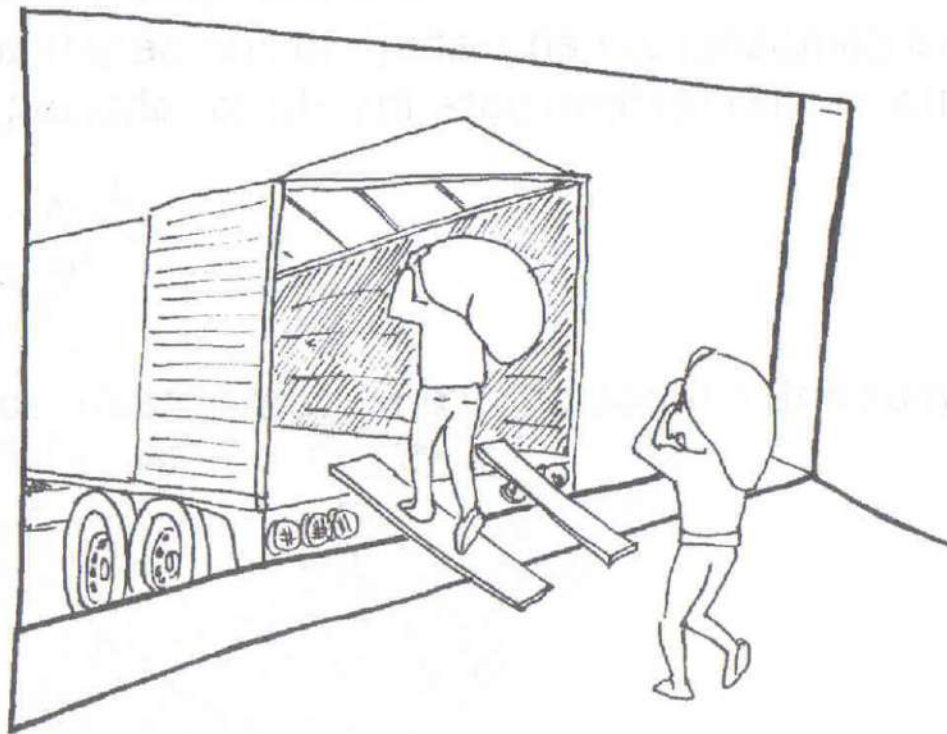
Ventilación adecuada.
Mucha ventilación puede dejar pasar la humedad y echar a perder la calidad del café.

Las tarimas separadas del suelo no permiten el contacto del café con la tierra. Por lo menos deben separar los costales 15 centímetros del suelo.

Colocar el café separado de la pared. Si recargamos los costales a la pared, la humedad que se filtra por las paredes lo puede mojar.

Otras cosas que no deben faltar en el almacén son:
Trampas para insectos y,
Limpieza.

Cuando transportemos el pergamino a otro lugar, el camión debe cumplir las mismas recomendaciones que el almacén (estar limpio, no tener olores extraños, no tener huecos por donde se filtre el sol).



Además debe ser un lugar limpio y que no lleve aceites, detergentes, gasolina, entre otras cosas que pueden dañar el sabor y olor del café.

De ser posible, cubramos el piso del camión con costales limpios o una lona de tela. Los plásticos pueden hacer sudar el café y aumentar su humedad.

Algunos compañeros han trabajado con beneficios ecológicos, en los que no se necesita mucho terreno para instalarlo, ahorran agua y no contamina el agua de ríos.

Hablemos entre nosotros y con el capacitador sobre el beneficio ecológico.

