

Manual práctico de campo

# Cosecha y Poscosecha de

# CAFÉ ✓

para el pequeño caficultor/a



UNIÓN EUROPEA



Asociación de Organizaciones  
de Los Cuchumatanes

Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial  
de pequeñas organizaciones de productores de la Sierra de  
Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic

Manual práctico de campo

Cosecha y  
Poscosecha de

CAFÉ ✓



UNIÓN EUROPEA

La presente publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la Unión Europea. Su contenido es responsabilidad exclusiva de ASOCUCH y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.

### Redacción de contenidos

Personal técnico de:

- ✓ **ASOCUCH** (*Asociación de Organizaciones de los Cuchumatanes*)
- ✓ **FDN** (*Fundación Defensores de la Naturaleza de la Reserva de Biosfera de la Sierra de Las Minas, RBSM*)
- ✓ **APODIP** (*Asociación de Productores Orgánicos para el Desarrollo Integral del Polochic*)
- ✓ **y pequeños productores/as de cacao de Sierra de las Minas y Bocas del Polochic.**

### Diseño y diagramación

- ✓ **Estudio de Diseño y Consultorías El Ático:** [www.elaticogt.com](http://www.elaticogt.com)

El **Manual Práctico de Campo Cosecha y Poscosecha de CAFÉ**, está orientado para el pequeño productor/a como una **guía en el fortalecimiento de conocimientos, habilidades y destrezas en el proceso de beneficiado de grano de café** de calidad para su comercialización que demanda el mercado nacional e internacional.



Tabla de

# CONTENIDOS

1.

## COSECHA DEL CAFÉ

A. Floración .....	4
B. Época de cosecha.....	5
C. Corte del grano .....	6
Pasos que debe realizar para el corte del café .....	7

2.

## POSCOSECHA DEL CAFÉ

Proceso de poscosecha del café .....	8
Etapas del beneficio húmedo del café .....	9
A. Acopio .....	9
B. Despulpado .....	9
C. Fermentado .....	11
D. Lavado .....	13
E. Secado .....	15
Etapas del beneficiado seco .....	17

**¡Bienvenidos!**

En el siguiente Manual Práctico de Campo aprenderá paso a paso de cómo realizar la COSECHA Y POSCOSECHA DE CAFÉ, sin dañar la calidad del grano



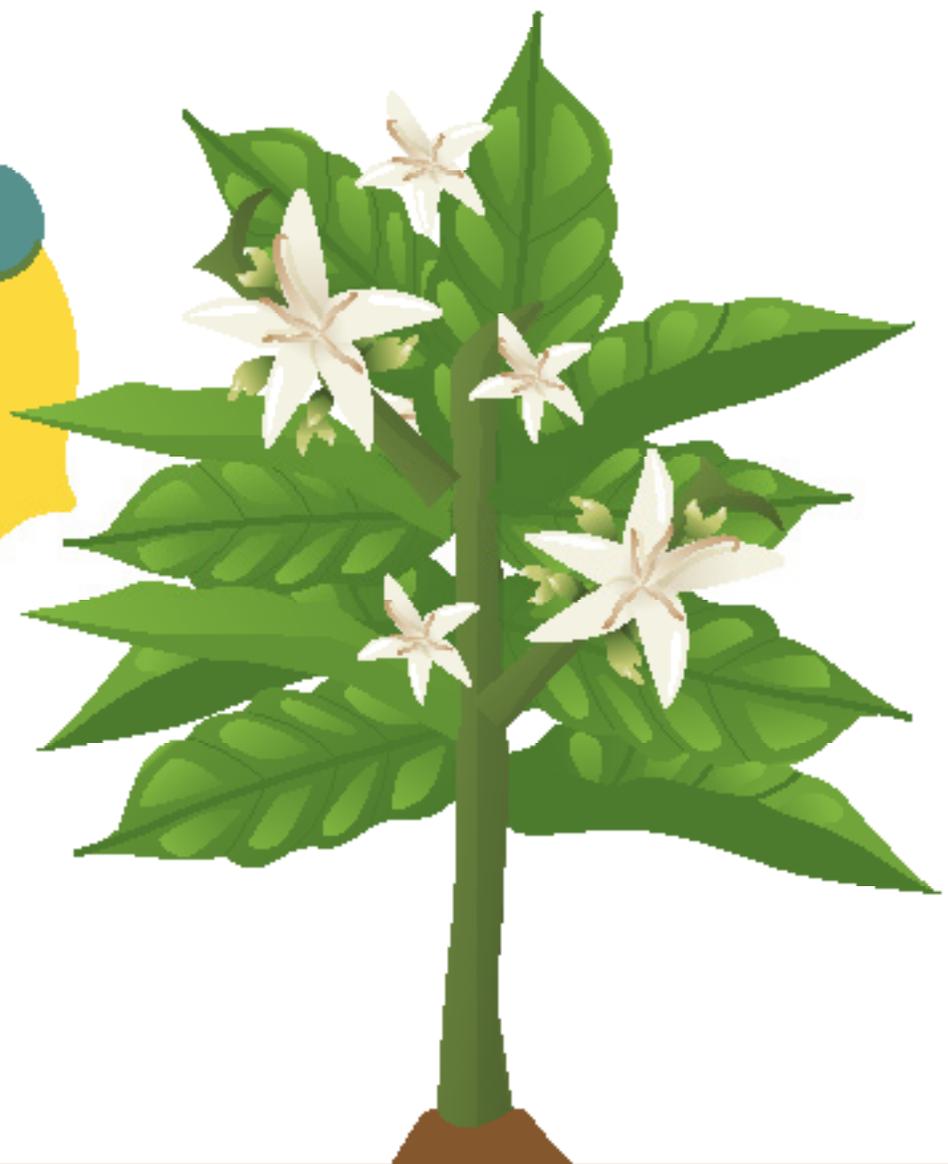
# Cosecha

A continuación encontrará los pasos para cosechar un **buen grano de café**



## Floración

Etapa inicial para la formación del grano



## B. Época de cosecha

La época de cosecha depende de la altura en que se encuentra sembrado el café



### Etapas de formación y maduración del grano de café

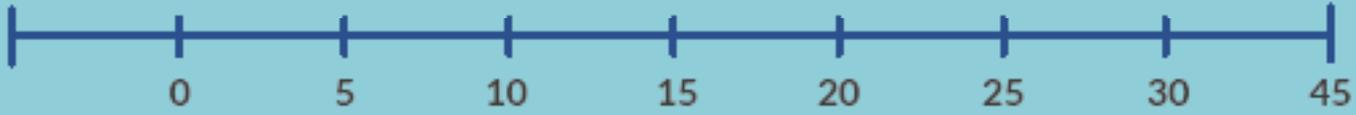


A

B

C

D



Tiempo en semanas

- A Floración
- B El grano crece
- C El grano se endurece
- D El grano madura y se ve rojo

**C.** Corte del grano de café

Es una **etapa importante** en el proceso de cosecha para la obtención de granos de calidad

Realícelo cuando el grano se encuentre **maduro**, (rojo o amarillo) según la variedad. Debe tener a la mano canasta y costal.



**I.** Rebusca

Es el **corte de los granos maduros** que se dan aisladamente al inicio y final de la cosecha

**2.** Corte formal

Se realiza cuando la planta de café mantiene una **maduración estable**, que va de dos o más cortes.



Recoja los granos caídos para evitar la **BROCA**, plaga que afecta la producción y calidad del café.

No mezcle los granos recogidos con los granos cosechados directamente de la planta.



## Pasos que debe realizar para el corte de café



1. Aliste su costal y canasta



2. Recolecte el fruto desde la base hacia la punta de la rama



3. Recolecte solo los frutos maduros de una rama



4. Recoja y separe los frutos caídos de los cosechados de la planta, para evitar la plaga de la BROCA



5. Vacíe el café recolectado en los sacos de nylon limpios



6. Los granos cosechados colóquelos en la sombra, para que no se calienten y fermenten, porque afecta su calidad

2.

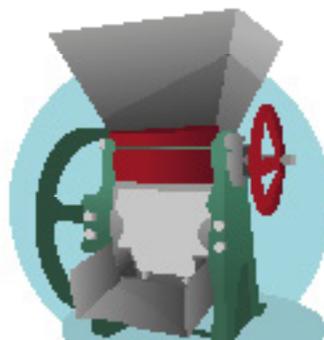
# Poscosecha

Proceso de poscosecha del café



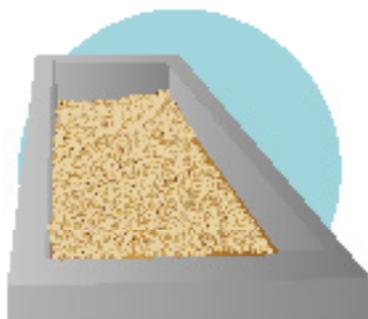
A.

Acopio



B.

Despulpado



C.

Fermentación



D.

Lavado



E.

Secado



F.

Empaque y  
almacenamiento

# Etapas del beneficiado húmedo de café

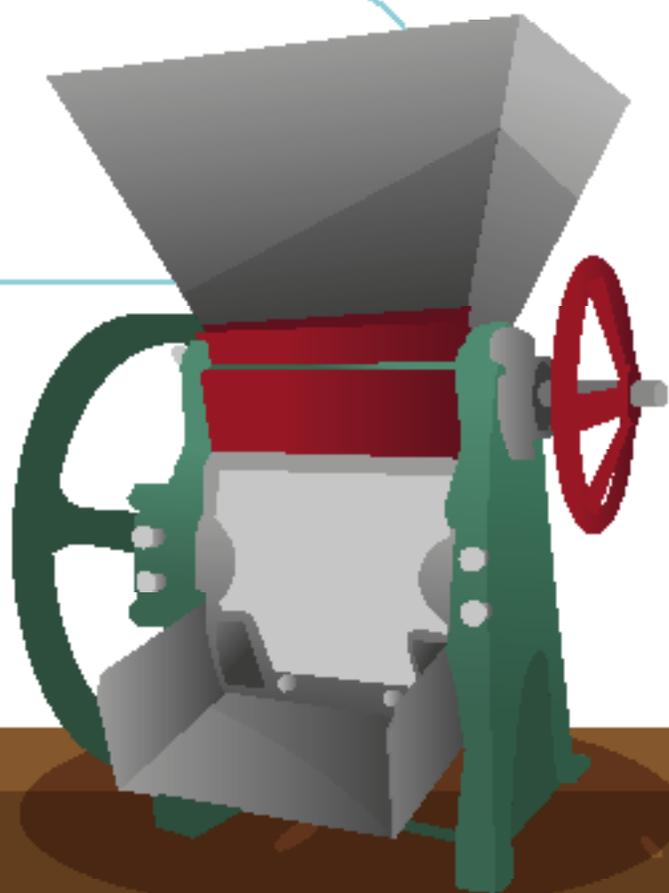
## A. Acopio

- ✓ Traslade el grano al beneficio en un máximo de 6 horas después de su corte
- ✓ Vacíe el grano a las piletas de despulpado



## B. Despulpado

- ✓ Elimina la pulpa del grano de café



Recomendaciones

Evite la entrada de granos verdes o secos a la despulpadora

✓ El despulpado debe hacerse a más tardar, seis horas después de la recolección

✓ Tome en cuenta realizar los desarenadores, que son cajas en cuyo fondo se depositan las piedras y la arena, evitando que se malogren las camisetas de las despulpadoras. Se colocan antes de las despulpadoras

Ojo



Se considera que

**20 libras**

de un quintal pasa por la repasadora, del cual 10 libras puede ser caracolillo

✓ Repasadora

Realizar un segundo despulpado de granos que no fueron despulpados en la primera vez

Recomendaciones

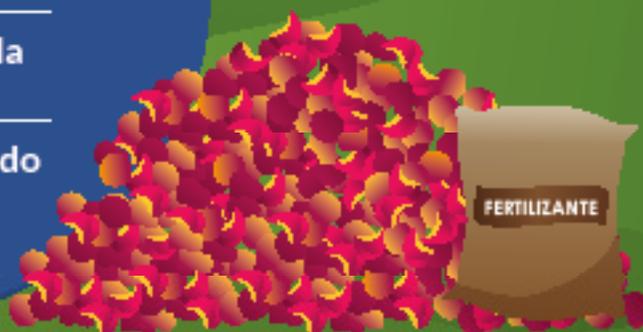


✓ Asegurarse que no haya ninguna impureza tales como: maderas, metales, residuos vegetales, etc.

✓ Contar con suficiente agua para el despulpado.

✓ Recoger la pulpa, secarla al sol y utilizarla como fertilizante.

✓ El agua utilizada en el despulpado y lavado debe llevarse a un pozo de tratamiento para evitar la contaminación



C.

## Fermentado

- ✓ Es la descomposición de las aguas mieles del grano
- ✓ Las piletas se llenan de café despulpado el mismo día, dejando escurrir el agua miel
- ✓ El llenado de la pileta no debe durar más de dos horas para que la fermentación sea uniforme
- ✓ Su fermentación dura de 26 a 36 horas. Dependerá del clima de la región



### Características de la pileta de fermentación

Tiene las esquinas redondeadas

El canal de salida está protegido con una rejilla

Piso inclinado hacia el canal de desagüe

La profundidad de las piletas no debe ser mayor de 1.20 metros

Cuando el café tiene la fermentación adecuada, se debe proceder al lavado

## ¿Cómo determino el punto de fermentación?



- ✓ Frote un puño de granos de café; si el grano está áspero y con sonido de cascajo o piedrecitas, se considera un café fermentado
- ✓ Introducir un palo en la pileta de café, si al sacarlo deja un agujero sin desmoronarse, está fermentado
- ✓ Si el grano se sobrefermenta se mancha, pierde peso y su sabor es de mala calidad

Ojo

Cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y tarda en secar



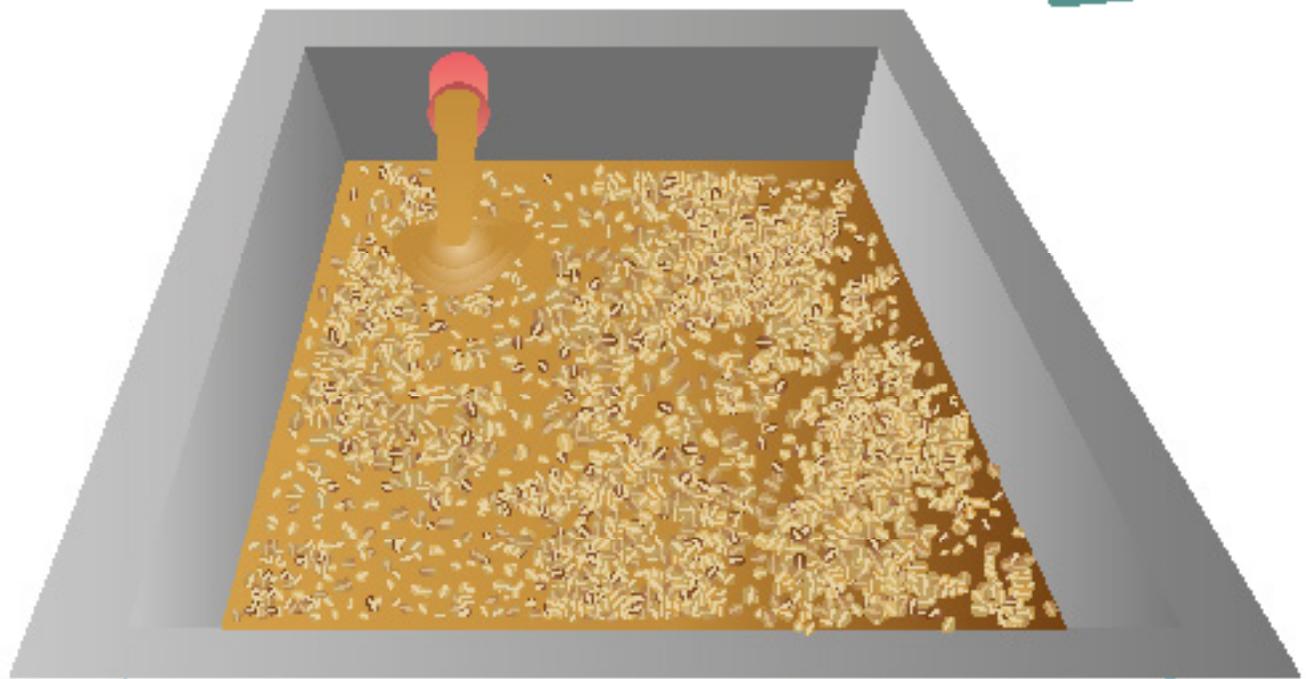
D.

## Lavado

- ✓ Es el **desprendimiento de las aguas mieles descompuestas** del grano mediante el lavado
- ✓ Si el café no se puede lavar inmediatamente en forma total, es conveniente hacerle una primera lavada y dejarlo en agua limpia



## Pasos para un buen lavado en piletas



A.

Llene el tanque con agua hasta el nivel de 5 centímetros por encima de la masa de los granos

B.

Con una paleta de madera, remueva enérgicamente la masa de café

C.

Cambie el agua, repetir la operación una o dos veces

D.

Para saber si el café está bien lavado observe si la ranura de la parte plana del grano esta sin aguas mieles

E.

## Secado

- ✓ Disminuye la humedad del grano
- ✓ Evita el moho y mal sabor
- ✓ Realízelo inmediatamente después del lavado
- ✓ Puede realizarlo al sol o en secadores



## Secado al sol



- ✓ **Dependerá del clima** de la región, del espesor (4 cm) de la capa de granos y de la frecuencia con que se revuelva (3 veces al día)
- ✓ En términos generales, **el café necesita para secarse de 30 a 40 horas al sol**
- ✓ En regiones con mucho sol **evite distribuir capas demasiado delgadas**, porque se abre el grano

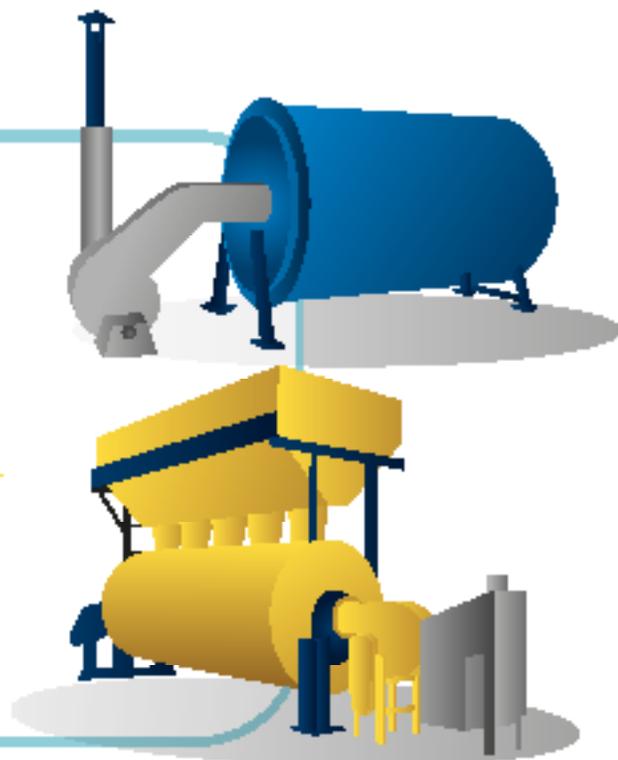
### Ventajas:

- ✓ El secado al sol es de bajo costo
- ✓ Evita incendios ya que no necesita combustible



## Secado en secadoras

- ✓ El grano **no debe recibir directamente el humo o los gases** de combustión para evitar malos olores en la bebida
- ✓ La **temperatura** en la secadora **no debe pasar de los 50° centígrados** porque se cristaliza



## Ventajas:

- ✓ No requiere áreas grandes para el secado
- ✓ Se evitan los problemas de secado en épocas de cosecha que coinciden con las épocas de invierno
- ✓ El secado es más rápido que al sol
- ✓ Requiere menos mano de obra

¿Cómo determino el secado del grano?

Con humedad del 11-12%

Trille un poco de granos y observe su coloración, debe ser verde oliva.

Si el café se deja sobresecar, pierde peso y se dificulta su mercado.

Frote un puño de granos y se desprende la cáscara fácil, el café está seco.

## Etapas del beneficiado seco de café



### Selección Manual

Seleccione los granos sanos y completos.

Elimine los granos picados y enfermos.



### Trillado

Retire la cáscara de los granos para dejarlos listos para el tostado.



### Tostado

Aplique calor a los granos hasta dejarlos listos para molerlos.



### Molido

Realice el molido de granos tostados para obtener un producto final.

F.

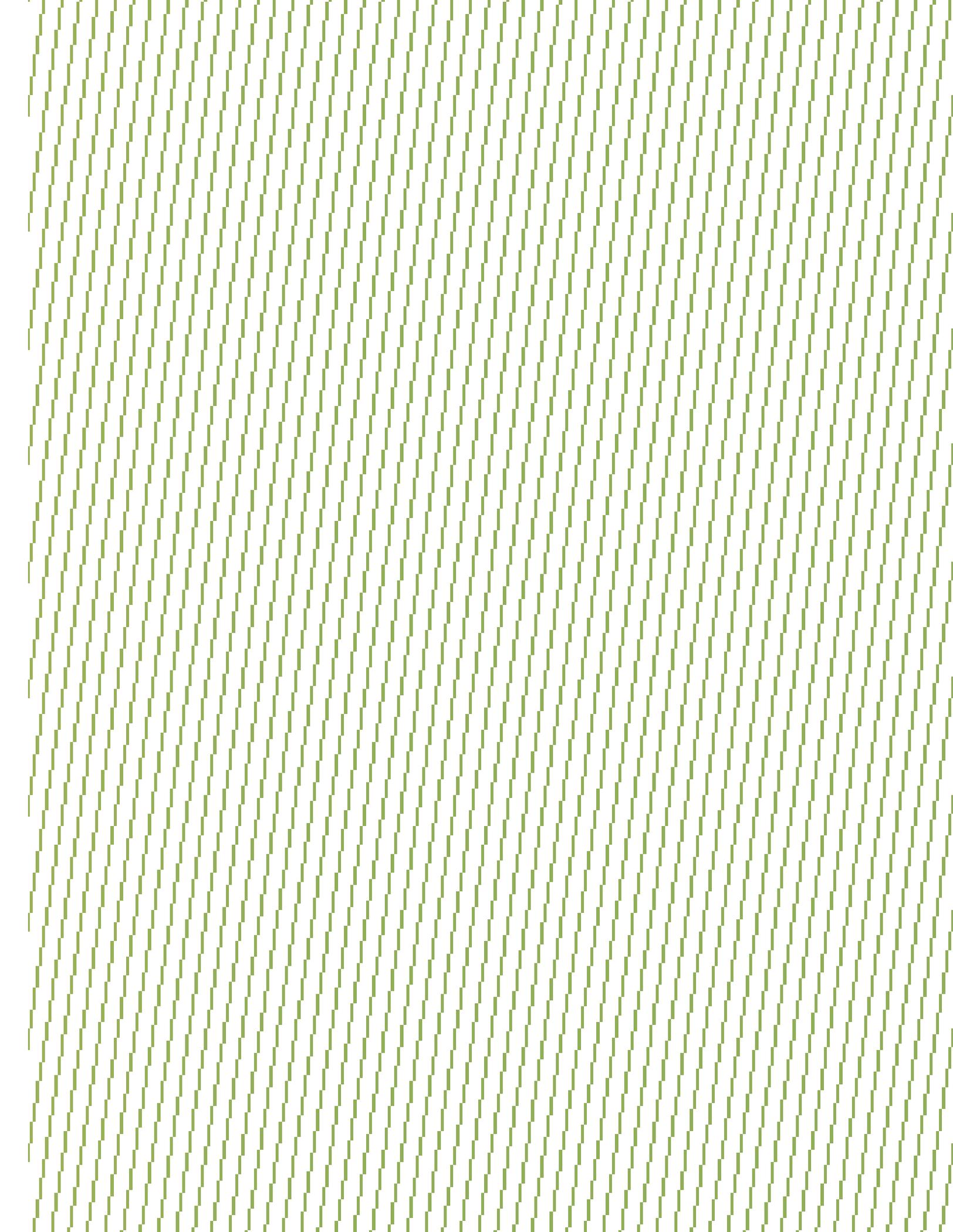
## Empaque y almacenamiento



- ✓ Debe hacerse en costales limpios y en buen estado
- ✓ Evite almacenar por mucho tiempo el café para que no varíe su peso
- ✓ Mantenga una buena ventilación en la bodega

Si ha realizado todos los pasos adecuadamente considerando los cuidados necesarios y básicos de la cosecha y poscosecha, su próximo paso será:

**VENDER CAFÉ**





Manual práctico de campo  
**Cosecha y poscosecha de café**  
para el pequeño caficultor/a



UNIÓN EUROPEA



Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial  
de pequeñas organizaciones de productores de la Sierra de  
Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic