



PROYECTO INTEGRAL CAFETALERO MANABI ESTACION EXPERIMENTAL PORTOVIEJO



BENEFICIO DE CAFE POR VIA HUMEDA

Ings. Tarquino Carvajal M.
Ricardo Limongi A.

Rómulo Carrillo A.
Luis Castro L.

MANABI - ECUADOR

1999

BENEFICIO DE CAFE POR VIA HUMEDA

Ings. Tarquino Carvajal M. *

Ricardo Limongi A. *

Rómulo Carrillo A. *

Luis Castro L. **

La calidad del café es un aspecto de mucha importancia, que debe ser considerado por el productor, ya que el mercado internacional tiene preferencias por granos que produzcan bebida de mejor sabor y aroma, y paga por ellos mejores precios.

Características como aroma, sabor y acidez, son aspectos que se desmejoran fácilmente si no se da un adecuado beneficio o manejo post cosecha de las cerezas.

El beneficio por vía húmeda da buenos resultados si se realizan adecuadamente los siguientes pasos:

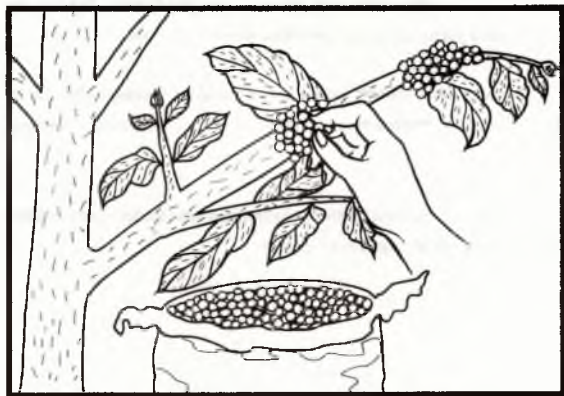
* Técnicos del Núcleo de Asistencia Técnica y Capacitación. EE Portoviejo del INIAP.

** Técnico del programa de Café y Cacao EE Portoviejo del INIAP.

Recolección

Coseche únicamente frutos bien maduros y procure no hacer daños a la planta. La forma tradicional de cosecha mediante el "sobado" debe ser eliminada, para evitar daños que repercutan en la longevidad y productividad de la planta.

Los frutos deben ser depositados en recipientes ventilados y no dejarlos expuestos a la luz directa del sol.



COSECHE FRUTOS MADUROS

Despulpada

Esta actividad consiste en eliminar la corteza de los frutos mediante una máquina despulpadora, que debe estar bien calibrada. Se aconseja realizar esta labor, el mismo día de la cosecha; pero si por algún motivo ésto no es posible, los frutos se deben mantener en agua en movimiento o en sacos ventilados que deben ser mojados frecuentemente.

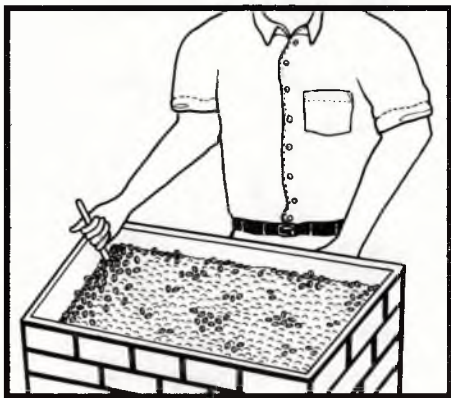


**CALIBRE ADECUADAMENTE SU
DESPULPADORA**

Fermentación

El café despulpado debe ser colocado en un tanque de fermentación para eliminarle el mucílago o miel. Esto se logra dejando los frutos en agua durante 12 a 24 horas, hasta que éstos tengan una textura rugosa. Hay que lograr una adecuada fermentación, de lo contrario el café pierde calidad.

El tanque utilizado para esta labor no debe ser de hierro o metálico porque manchan el pergamino.



COMPRUEBE EL PUNTO DE FERMENTACION

Lavado

Concluida la fermentación se procede a realizar el lavado, lo antes posible para evitar pérdidas en la calidad del grano. El momento oportuno de realizarlo es cuando al lavar el grano se siente áspero al frotarlo entre las manos.

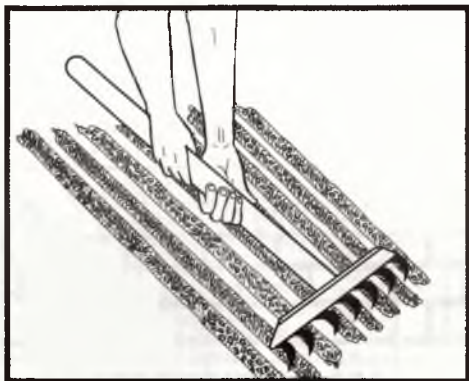


**LAVE BIEN SU CAFE CON
AGUA LIMPIA**

Secado

Cuando termina el lavado del café, primeramente se debe escurrir y luego pasar a los tendales de secamiento. Estos pueden ser de cemento o estructura especiales que eviten el contacto del grano con el suelo; de lo contrario se pierde calidad y precio. El secado debe hacerse lo más uniforme posible, colocando capas no mayores de 3 a 4 cm y remover periódicamente.

El tiempo requerido para un buen secado varía con las condiciones ambientales, entre 4 y 5 días.

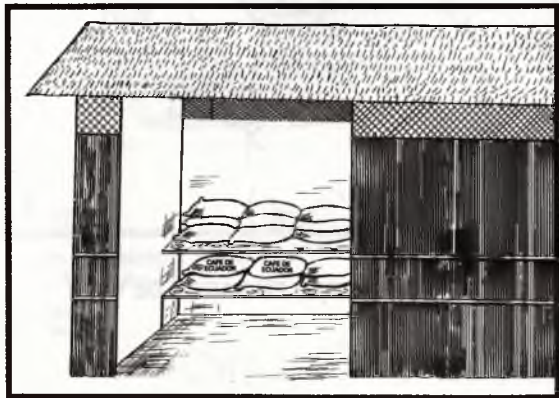


SEQUE HOMOGENEAMENTE SU CAFE

Almacenamiento

El café seco contiene entre 9 y 12% de humedad. En esas condiciones debe envasarse en sacos de yute limpios, en ambientes secos y ventilados.

El almacenamiento debe ser en ambientes secos y ventilados donde no debe haber productos que emitan olores ya que el café los absorbe y se desmejora el aroma característico de la bebida.

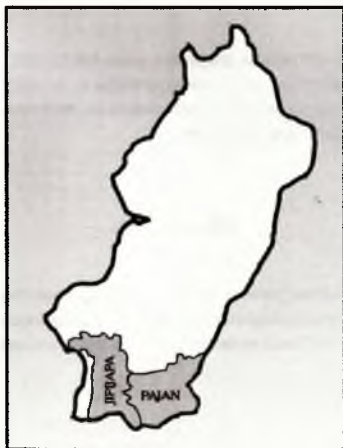


**ALMACENE EL CAFÉ EN UN LUGAR FRESCO,
VENTILADO Y LIBRE DE MALOS OLORES**



ENVASE SU CAFE EN SACOS DE YUTE

PROYECTO INTEGRAL CAFETALERO MANABI



ESTACION EXPERIMENTAL PORTOVIEJO

Km 12 Vía Portoviejo - Santa Ana

Portoviejo

Teléfono: 631600

Fax: 632317



Ave. Amazonas y Eloy Alfaro

Edif. MAG 4to. Piso

Quito

Teléfono: 02-546724

Fax: 02-507257



Alajuela y Ave. Manabí

Portoviejo

Teléfono: 634530

Fax: 634526

PROYECTO INTEGRAL CAFETALERO MANABI

Desarrolla actividades conjuntas entre INIAP, GTZ y COFENAC, tendientes a solucionar problema específicos en la caficultura manabita que permitan mejorar los rendimientos en las fincas y a través de ello el bienestar de los productores.

OBJETIVOS

Implementar un proceso sostenible de investigación, validación, transferencia de tecnologías y capacitación, con enfoque de sistemas de producción con la activa participación de los caficultores.

NAT/C TROPICO SECO