

## MEJORAMIENTO Y HOMOLOGACIÓN DE LOS PROCESOS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN, VALIDACIÓN Y PRODUCCIÓN DE SERVICIOS EN CACAO Y CAFÉ

Estación Experimental Tropical Pichilingue  
Programa Nacional Cacao y Café  
Publicación Miscelánea No. 433



Rey Loor Solórzano, PH.D.  
Teresa Casanova Mendoza, Mgs.  
Luis Plaza Avellán, Ing. Agr.

## Protocolo 4

### Beneficio post-cosecha

Zambrano, F.<sup>1</sup>; Guerrero, H.<sup>1</sup>; Plaza, L.<sup>1</sup>; Jiménez, J.<sup>1</sup>; Loo, R.<sup>1</sup>

#### 4.1. Coffea arabica

- a. Vía seca: No es recomendable realizar el beneficio post-cosecha por esta vía. De requerirse utilizar este método, se puede considerar el proceso señalado en la variedad *Coffea canephora*.
- b. Vía húmeda: El beneficio húmedo convencional es un proceso de transformación del café cereza maduro café pergamino húmedo que involucra el boyado, despulpado, fermentación y lavado para obtener el café pergamino húmedo; que luego del secado y trillado da como producto final el café lavado.

Este proceso se inicia inmediatamente después de la cosecha, mediante el despulpado de las cerezas, empleando una maquina despulpadora bien calibrada (Foto 66).



Foto 66. Despulpado de café.

Posteriormente, el café despulpado se coloca en tinas o baldes plásticos, se agrega un poco de agua que cubra todo el nivel de café despulpado para alcanzar un grado de fermentación adecuado (el tiempo de fermentación es 16 a 24 horas) (Foto 67).



Foto 67. Fermentado de café.

Una vez finalizada la fermentación, se procede a lavar el café en un balde plástico, con abundante agua limpia, hasta que se haya removido por completo el mucílago adherido al pergamino (Foto 68).



Foto 68. Lavado del café.

Luego del lavado, el café pergamino húmedo es secado en zarandas o en marquesinas con entablillado de madera, caña guadúa, o malla metálica y cubierta de plástico removiendo continuamente de 3 a 4 veces al día, hasta que quede seco (10 a 12% de humedad) para su recolección (Foto 69).

<sup>1</sup> Programa Nacional Cacao y Café EE-Tropical Pichilingue





Foto 69. Secado del café.

## 4.2. *Coffea canephora*

a. Vía seca: El beneficio por la vía seca consiste en cosechar el café cereza en su pleno estado de madurez y deshidratarlo por medios naturales hasta un nivel en que pueda ser sometido a una trilladora, para la eliminación física de las envolturas del almendro.

El secamiento natural se realiza en zarandas o en marquesinas con entablillado de madera, caña guadúa, o malla metálica y cubierta de plástico (Foto 70).



Foto 70. Marquesina para secado de café.

La muestra de café se seca en capas delgadas (4 a 7 cm), removiendo uniformemente, varias veces al día (Foto 71).



Foto 71. Secado de café cereza.

El secado termina cuando el café alcance el estado conocido como “bola seca” (12% de humedad) (Foto 72).



Foto 72. Café bola seca.

## BIBLIOGRAFÍA

- Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN). 2012. NTE INEN-ISO 10470:2012. Café verde. Tabla de referencia de defectos: Clasificación y requisitos. Quito, Ecuador.
- \_\_\_\_\_. 2013. NTE INEN-ISO 4150:2013. Café verde. Análisis de granulometría – tamizado manual (IDT) Quito, Ecuador.
- SCAA (Specialty Coffee Association of America). 2008. Protocolo de catación de SCAA.
- Zambrano F. 2014. Determinar la calidad de granos de selecciones avanzadas de café robusta (*Coffea canephora*), Tesis de Grado para optar por el título de Ingeniero Agrónomo. Quevedo, Ecuador. Universidad Técnica Estatal de Quevedo. p. 95-107.