

CONGRESO
VIRTUAL

2020

DE LA
CAFICULTURA

UNIDOS HACIA UN

FUTURO
COMPE
TITIVO

Y SOSTENIBLE PARA
NUESTRO CAFÉ



Elmer O. Orellana

Q Arabica Grader y Q Processing
Asesor Control de Calidad y Catación de Anacafé



Buenas prácticas para preparación de lotes de café especial



Parametros a Considerar

Podríamos decir que la calidad de un lote de café proviene de una combinación:

Factores Agroclimáticos



- Altitud
- Radiación solar
- Viento
- Tipos de suelo
- Precipitación pluvial

Prácticas Agronómicas



- Almacigo
- Fertilización
- Manejo de sombra
- Manejo de malezas
- Manejo integrado de plagas Y enfermedades

Especies y Variedades



- Caturra
- Catuaí
- Pache Colís
- Pacamara
- Maracaturra
- Borbon
- Típica
- Anacafé 90
- Anacafé 14

Proceso

(Beneficiado Húmedo)



- Recolección ☺
- Recibo ☺
- Despulpado ☺
- Fermentación
- Lavado ☺
- Secado
- Almacenamiento

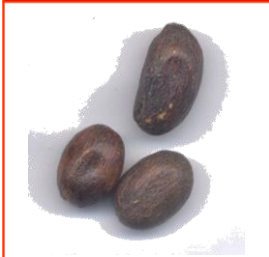

ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE


FUNDAÇÃO DE LA CAFICULTURA
PARA EL DESARROLLO RURAL

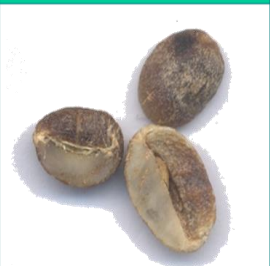
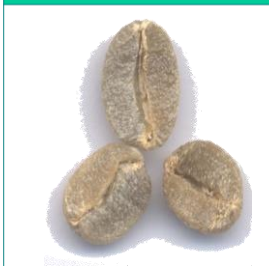
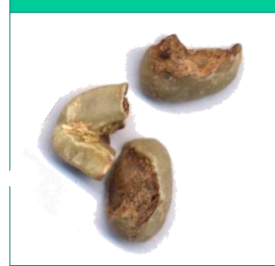


*En una muestra de 350 gramos

Sistema de Clasificación - SCAA - Defectos primarios

Negro Completo 1	Agrio Completo 1	Cereza Seca 1	Daños Por Hongos 1	Brocado Severo 5	Materia Extraña 1
					

Sistema de Clasificación - SCAA - Defectos secundarios

Negro Parcial 3	Agrio Parcial 3	Inmaduros 5	Conchas 5	Partido, Mordido, Cortado 5	Brocado leve 10
					

Evitar

Todos los granos defectuosos posibles



Etapas de Calidad

1. Corte ©



2. Recibo ©



3. Despulpado ©



4. Fermentación



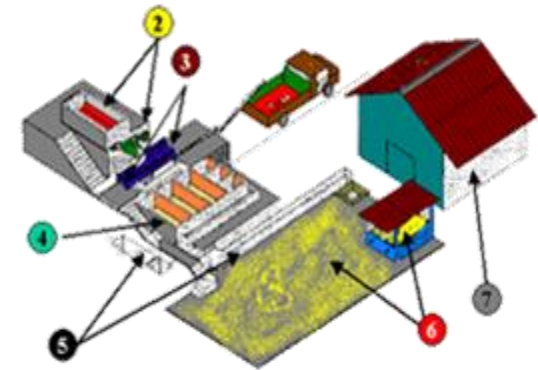
5. Lavado ©



6. Secado



7. Almacenamiento





SELECCION DEL ESTADO OPTIMO DE MADURACION DEL FRUTO





EVITAR ESTE TIPO DE RECOLECCION DE
FRUTOS QUE AFECTAN LA CALIDAD

1. Corte

ASPERO/ASTRINGENCIA
VINOSO/AGRIO

Donde se origina.

- Mucho café verde y camague.
- Café sobre maduro.

Como prevenirlo

- Recolección del café en su punto optimo de madurez.
- Eliminar de la partida granos verdes y camagues.
- Limpieza de materiales utilizados para la recolección del fruto.



2. Recibo

FRUTY / VINOSO

Donde se origina.

- Partidas con cafés sobre maduros y secos.
- Tardanza en el despulpado.

Como prevenirlo

- Evitar que frutos sobre maduros y secos ingresen al proceso.
- Realizar el despulpado en un tiempo máximo de 3 horas.



3. Despulpado

FRUTY / VINOSO



Donde se origina.

- Tardanza en el despulpado.
- Granos sobre maduros.
- Granos reposados en maquinaria.

Como prevenirlo

- Realizar el despulpado en un tiempo máximo de 3 horas.
- Separar partidas que se observen con gran cantidad de granos sobre maduras.
- Limpieza de maquinaria entre partida y partida.



4. Fermentación

SOBREFERMENTO

Donde se origina.

- Tardanza en el lavado.
- Mal manejo en el lavado y secado.
- Amontonamiento de cafés recién lavados.
- Falta de limpieza de maquinaria y áreas de secado.

Como prevenirlo

- Monitorear constantemente el punto de fermento.
- Lavar el café cuando este haya dado su punto exacto de fermento.
- No amontonar el café recién lavado.
- Limpieza constante de todas las áreas y maquinaria del beneficio.

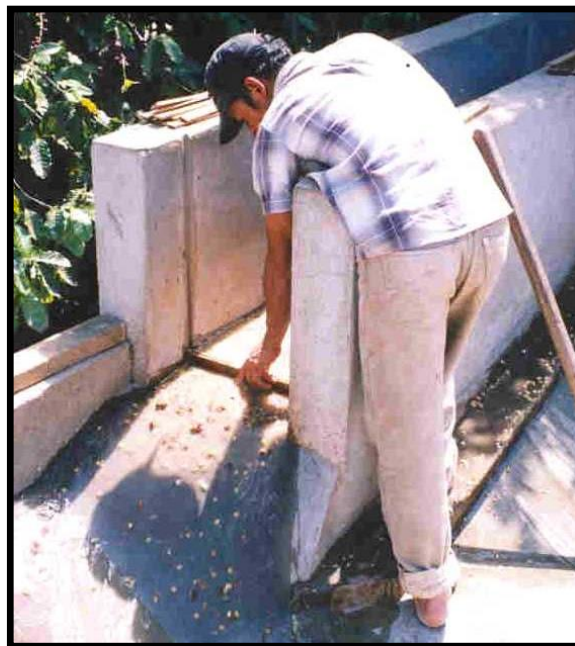


5. Lavado

SUCIO

Donde se origina.

- Alta Presencia de granos defectuosos.
- Utilización de agua sucia o recirculada.
- Lavado deficiente.
- Falta de limpieza.



Como prevenirlo

- Realizar una buena clasificación del café en todas las etapas del proceso.
- Lavar el café en su punto de fermentación únicamente con agua limpia.
- Limpieza constante de todas las áreas y maquinaria del beneficio.



6. Secamiento

MOHO

FRUTY (Fermentación)



Donde se origina.

- Condiciones inapropiadas para Secado.
- Amontonamiento de café en patios.
- Punteo de café inapropiado.
- Alta temperatura en las secadoras

Como prevenirlo

- Tener áreas adecuadas para secado.
- Hacer volteos regulares de las capas de café.
- Utilizar métodos culturales y mecánicos de punteo efectivo (medir humedad para almacenamiento).
- Humedad del grano de café para almacenamiento entre 10 a 12%.
- Usar temper. adecuadas de secado, máximo 50 °C.



Determinación del punto de secado

En la mayoría de los casos la humedad del grano se estima sensorialmente considerando el color, la dureza y el aspecto del grano, observaciones que dependen de la experiencia del caficultor en el secado del café.

Estas evaluaciones son aproximadas



Ejemplos:



* Si el café tiene un color verde-azulado, ya esta de punto.

* Si el café tiene un color oscuro intenso esta muy húmedo.



INSTRUMENTOS DE MEDICION



Requerimientos para asegurar la calidad

❖ Registros en el secamiento del café:

1. Identificación del lote
2. Numero de partida
3. Hora de recepción de la partida
4. Tiempo de presecado y secado
5. Humedad final del grano



7. Almacenamiento

MOHOS y CONTAMINACIONES



Donde se origina.

- Condiciones inapropiadas para almacenamiento.
- Almacenar café más húmedo de lo recomendado
- Almacenar café junto a productos con olores fuertes: Químicos detergentes, cardamomo, combustibles.

Como prevenirlo

- Tener áreas adecuadas para almacenar café, aisladas de pisos, paredes y techos.
- Buena aireación en bodegas.
- Establecer estibas en bodegas.
- Humedad del grano de café para almacenamiento entre 10 a 12%.



Requerimientos para asegurar la calidad

❖ Registros en el almacenamiento del café:

1. Identificación del lote
2. Numero de partida
3. Hora de recepción de la partida
4. Humedad inicial del grano
5. Temperatura
6. Humedad relativa



LA ACTIVIDAD DEL AGUA

Entre los procesos del café, el secado es una etapa critica que requiere control.

Es critica ya que cualquier daño ocurrido es irreversible.

El proceso se realiza para disminuir el contenido de agua inicial desde el 55% presente en el café pergamino húmedo hasta el 10-12%, lo cual corresponde a reducir la actividad del agua desde 0,97 - 0,98 que tiene el café pergamino lavado, hasta el 0,6 a 0,67 del pergamino seco, valores en los cuales el café es mas estable durante su transporte y almacenamiento.

El secado del café depende de muchos factores, de los cuales uno de los mas importantes lo constituyen las condiciones ambientales predominantes durante el proceso; pero también de la calidad del café a secar y de los controles de proceso como el espesor de la capa de café y las practicas aplicadas.





Consideraciones Finales Para Conservar La Calidad Del Café

Consideraciones

La calidad y la inocuidad de los granos de café pergamino, verde/almendra se preserva almacenándolos secos, sanos y en condiciones frescas e higiénicas.

Mientras mas húmedos y calientes permanezcan los granos de café, mas rápido será su deterioro y la contaminación con hongos.

Los granos con daños mecánicos y físicos tienen mayor riesgo de deterioro por hongos, insectos y toxinas.

A menor cantidad de agua disponible en los granos de café, conocida como actividad de agua, se conservará su calidad un mayor tiempo.



Consideraciones

El secado apropiado disminuye la disponibilidad de agua y por tanto, reduce la actividad metabólica en el café y se controla la acción de hongos e insectos.

El grano de café que no ha sido secado adecuadamente desarrolla mal olor, mal sabor, se enmohece, tiene coloración desuniforme, se aplasta en la trilla, y durante el tueste pierde mucho peso.

Por consiguiente, es necesario realizar las evaluaciones de la calidad física y sensorial del café periódicamente y mantener los registros y la documentación sobre los análisis efectuados y sobre la trazabilidad.





Gracias

Elmer O. Orellana

Q Arabica Grader y Q Processing
Asesor Control de Calidad y Cataciòn de Anacafè

elmero@anacafe.org

Calle del cafè 5a. Calle 0-50 zona 14, Guatemala.
PBX: (502) 24213700

