



# GUÍA

## BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ SEMI LAVADO Y NATURAL

Ing. Agr. Luis Roberto Soto Fuentes



# Introducción

La caficultura es una actividad que durante muchos años ha sido una base sólida para el desarrollo económico y social de Guatemala. **La Asociación Nacional del Café (ANACAFÉ)**, por más de 57 años ha venido trabajando para desarrollar las distintas áreas que contribuyan al reconocimiento mundial de los cafés de Guatemala.

Los esfuerzos se han enfocado, entre otras áreas, a realizar aportes de nuevos conocimientos a través de investigación y experiencia del equipo técnico que se ha puesto a disposición de los caficultores locales y también ha sido compartido con productores de distintas zonas cafetaleras a nivel internacional.

En esta ocasión, es la **Guía de buenas prácticas para la producción de café semi lavado - Honey y natural** el documento que busca contribuir a visualizar nuevas oportunidades para aquellos productores que deseen incursionar en nuevos procesos de producción de café de calidad excepcional y con esto llegar a nuevos nichos del mercado.

## Colaboradores

Asociación Nacional del Café  
Asociación de Mujeres en Café Guatemala  
International Women's Coffee Alliance

Autor: Ingeniero Agrónomo Roberto Soto  
Traducción: Asociación de Mujeres en  
Café Guatemala



La industria del café ha desarrollado con el tiempo nuevos procesos de beneficiado del grano, como respuesta a la demanda de los mercados internacionales, que es cada día más exigente. Algunos de estos procesos son el semi-lavado, denominado *honey*<sup>1</sup> y el natural<sup>2</sup> cuya producción ha ido en continuo crecimiento en diferentes partes del mundo.



*Asistencia Técnica - Anacafé-*

Para la caficultura de los países del norte y centro de América, la posibilidad de producir cafés de especialidad semi-lavados *honey* y naturales, es viable y representa una excelente alternativa para incursionar en nichos de mercado para micro lotes de especialidad, siempre y cuando se desarrollen e implementen buenas prácticas, desde la producción en campo hasta el procesamiento de estos cafés diferenciados. Previo a conocer las técnicas necesarias

para la producción de estos cafés de especialidad, es necesario hacer énfasis en que, en la caficultura, no existen recetas. Este principio debe brindar claridad y enfoque a los productores para emprender cualquier proyecto de innovación y mejora en sus procesos, en donde la tecnología y las buenas prácticas se deben adaptar y desarrollar, con base en las condiciones y recursos disponibles en cada unidad productiva.

*1 Es el café producido vía semi-húmeda, técnicamente recibe el nombre de semi-lavado. Su proceso consiste en despulpar el café y secarlo con el mucílago adherido al pergamino. Fuente: Manual de beneficiado húmedo del café, edición 2005, Asociación Nacional del Café – Guatemala.*

*2 Es el café producido vía seca, su proceso es simple: consiste en secar la fruta de café con todas sus cubiertas y tejidos exteriores, inmediatamente luego de haberla recolectado. Fuente: Manual de beneficiado húmedo del café, edición 2005, Asociación Nacional del Café – Guatemala.*

Indistintamente del café de especialidad que se desee producir, es importante tener claro que el concepto de “**Calidad de Café**”, va más allá de la intensidad de las características sensoriales del producto.



*Control de calidad durante la cosecha de café*

El concepto se refiere a la calidad integral, aquella que contempla también una producción con responsabilidad social, ambiental y económica, que permita alcanzar un café de óptimas cualidades sensoriales con sostenibilidad.

Con el enfoque y términos claros, se procederá a describir las principales recomendaciones y principios técnicos necesarios para producir exitosamente la calidad de café con procesos *honey* y natural con características sensoriales de categoría excepcional.

Previo a la descripción se hace necesario responder de manera básica a la pregunta **¿Por qué producir un café honey y/o natural?**



*Andrés Destarac, productor de Honeys y Naturales,  
Finca San Serapio, Santa Rosa, Guatemala*

- Es una tendencia del mercado de especialidad.
- Estos procesos permiten acentuar la fragancia, aroma, dulzura y el cuerpo de un café y resaltar principalmente las características de acidez láctica, cuerpo cremoso y cualidades afrutadas.
- En los cafés con acidez brillante, se logra obtener un perfil de taza con un mejor balance.
- Se trabaja con el mismo café de calidad que se recolecta en el campo, pero este proceso amplía las oportunidades de oferta del café especial a través de la producción de micro lotes, que conjugan y mezclan las variables de variedad (genética) con los procesos de semi-lavado honey, natural o lavado. Una vez procesados, existe la opción de realizar una mezcla entre ellos.
- Genera una ventana de oportunidad para cafés suaves (por debajo de los 1200 msnm), al intensificar sus características sensoriales e incluso con posibilidad de mejorar su tipo.

## Los 4 grandes pasos a seguir para producir un café semi-lavado *honey* y natural con calidad excepcional son:

### 1. Identificación de las variedades que se desean desarrollar sensorialmente

El éxito en la preparación de estos procesos inicia desde su diseño, por lo tanto, es indispensable conocer la calidad en taza del café producido como arábico lavado, como el punto de partida de lo que se pretende desarrollar y potencializar.



*Plántulas de café en almácigo*



*Recolección manual del café*

### 2. Recolección de la fruta de campo

La calidad de la fruta debe ser óptima, principalmente libre de plagas y enfermedades que afecten la maduración y calidad física del grano.

El café debe ser recolectado en su punto óptimo de maduración, entre un 18 y 24% de grados brix (contenido de azúcares).

Para ello se recomienda que cada unidad productiva, según sus condiciones agro-climáticas, valide el punto óptimo de maduración según cada variedad cultivada. Para ello necesitará utilizar un equipo de medición llamado refractómetro.

La clasificación manual por observación es clave en esta etapa para separar los frutos inmaduros, sobre-maduros y secos, que permita lograr una partida uniforme, sin imperfecciones que puedan afectar la calidad de la taza. En general, para cualquier proceso, se recomienda trasladar y procesar la fruta de café el mismo día en que fue recolectada. En algunos casos durante el proceso de *honeys*, si las condiciones ambientales lo permiten, es posible que la fruta se deje reposando durante 24 horas, previo a ser despulpada.

### 3. Criterios para preparación

#### *Proceso Semi-lavado - Honey*

Si lo que se busca es un *Honey* con el 100% del mucílago adherido, el café deberá ser despulpado en seco y se debe evitar el uso del agua para minimizar la pérdida de mucílago durante la transformación.

Si se desea, este proceso permite clasificar la fruta por densidad (con agua) y también el café despulpado por densidad y/o tamaño, con la finalidad de separar defectos. Previo a hacerlo, se debe considerar que

estas dos clasificaciones, que utilizan agua, provocarán una remoción parcial del mucílago adherido al pergamino.

Según la cantidad de mucílago que se decida dejarle adherido, así se define la apariencia y la intensidad de características sensoriales afrutadas.

La exposición directa o parcial al secamiento natural “al sol” influirá principalmente en la apariencia del pergamino.



*Caramelización del proceso Honey*

## Proceso natural



*Café Natural*

*Secado de café natural en parihuelas*

Este proceso es el más simple, ya que no requiere de ninguna transformación. La fruta de café se debe deshidratar o secar sin que se modifique físicamente.

Si se desea, este proceso permite clasificar la fruta por densidad en agua, con la finalidad de separar defectos.

Esta preparación requiere de un estricto control de calidad en el manejo agronómico, ya que la oportunidad de clasificar y separar defectos durante su procesamiento es mínima.

La deshidratación de la fruta de café, con el 100% de su composición (mucílago y cáscara), genera un secamiento más lento, una mayor absorción y concentración de azúcares en el grano y, por tanto, una mayor intensidad de las características sensoriales de cuerpo, dulzura y aroma.

*“ El proceso natural, es el de mayor riesgo, mayor cuidado y más tiempo para producirlo ”*

## 4. Secamiento

Para esta fase, el mejor sistema de secado es la cama africana o parihuela, ya que permite una excelente aireación.

Los mejores resultados en esta etapa se logran mediante un secamiento lento; para ello es necesario provocar una exposición al sol, de forma parcial. La mejor forma de lograrlo es colocar una cobertura desmontable de tela de sombra o sarán / zarán sobre el sistema de secado.



*Secamiento de café honey, en cama africana*



*Secamiento de café honey, en parihuelas*

Es sumamente importante, para los cafés que tengan una exposición directa al sol, evitar que la temperatura del grano supere los 40 °C.

La capa de café no debe superar los 5 centímetros de espesor.

*“ La clave del secamiento es lograr una excelente aireación ”*

En cuanto a la frecuencia de movimientos de la masa de café, para lograr un secamiento homogéneo, la forma más segura es darle movimiento inmediatamente después de haber colocado el café en las camas, repitiendo el procedimiento a cada hora, durante los primeros días (de 3 a 5 días de oreado), luego se puede espaciar la frecuencia de los movimientos a cada 2-3 horas.

Considerando lo anterior, es posible aplicar la práctica de no realizar ningún movimiento del café durante los primeros días (de 3 a 5 días de oreado), con la finalidad de lograr la mayor concentración y adherencia de mucílago al grano. Para esto, es fundamental contar con una excelente aireación. Posterior a esa fase inicial del secado, se debe mover frecuentemente la masa de café para obtener un secamiento homogéneo.

Durante el tiempo que dure este minucioso secamiento, es importante realizar una clasificación manual por observación, con la finalidad de separar defectos y demás impurezas que puedan incidir negativamente en la taza.

El estándar en porcentaje de humedad a la que se debe almacenar un café semi-lavado es el mismo que un café lavado: entre 10 y 12%. En el caso de los cafés naturales, es preferible almacenarlos entre un 10 y 11% de humedad.

El tiempo de reposo en bodega es sumamente importante en estos cafés, mínimo 2 meses para que puedan expresar sensorialmente su potencial en taza.



*Finca Los Aguacatones, Huehuetenango, Guatemala*

## Consideraciones finales

La apariencia final del café **Honey** en pergamino, la cual puede ser amarilla, roja y/o negra, se define principalmente por dos factores:

1. De acuerdo a la cantidad de mucílago con el que se dejó secar el café.
2. Por el grado de exposición al secamiento natural al sol, el cual generó una mayor o menor oxidación de los azúcares adheridos al pergamino, y por ello alteró la coloración y la intensidad de los sabores.



*Izquierda a derecha: honey amarillo, rojo y negro*

En el caso de los cafés **naturales**, aunque el proceso no lo parezca, es el de mayor riesgo y requiere mayor cuidado y más tiempo para producirlo.

Considerando que únicamente se podrá hacer una clasificación de la fruta, pueden surgir problemas en taza, debido a los defectos que pasen desapercibidos dentro de la fruta, por lo que la calidad del café que venga del campo debe ser óptima. Uno de los principios fundamentales en el desarrollo de los cafés de especialidad,

es el establecimiento de una cultura de calidad integral que incluya a todos los actores, desde la producción en campo, hasta el almacenamiento del producto final, previo a su venta.

Cada unidad productiva debe conocer las características sensoriales de sus variedades de café y a partir de eso, implementar una mejora continua de sus procesos, desarrollar la tecnología que le permita ser más competitivo y lograr así una calidad sostenible.

Finalmente, es importante insistir en que el productor debe conocer y comprender cuál es la calidad de su café, pues no es posible vender un producto del cual se desconocen sus atributos. Para esto comúnmente el productor se apoya en un

experto catador, quien es capaz de caracterizar su café. Esto deberá complementarse cuando el mismo caficultor se fortalezca con conocimientos de análisis físico y sensorial, con la finalidad de convertirse en el principal juez de la calidad de su propio café.



Evaluación sensorial- Laboratorio de catación, Anacafé

**“ El caficultor debe convertirse en el principal juez de la calidad de su propio café ”**



[anacafe](#)



[@cafedequeatemala](#)



[AnacafeGuatemala](#)



[@guatemalancoffees](#)