

Buenas Prácticas en Cosecha
y Recolección del Café

Octubre de 2017

BOLETÍN
TÉCNICO

CEDICAFÉ
CENTRO DE INVESTIGACIONES EN CAFÉ

Ing. Agr. Jorge Luis Monterroso
Ing. Agr. Sergio Morales Alas
Carlos Alberto Chacón.

Metodologías para la recolección del fruto de café en campo

Para lograr el éxito en la recolección de los granos de café durante la cosecha y poder obtener una excelente calidad de taza, es necesario tomar en cuenta los siguientes aspectos:

1. Recolección del fruto por su fenología: se refiere a la etapa de maduración óptima para recolectar el grano.



- a. Deben recolectarse solo los granos maduros y sanos.
- b. Evitar los granos con ataque de plaga o enfermedad.
- c. Maduraciones disparejas en la planta.
- d. No quebrar las ramas principales o secundarias de las plantas.
- e. Realizar el corte del grano solamente y no ordeñar la bandola para no cortar hojas y dañar la parte productora de las ramas.

2. Recolección del fruto mediante el uso del Refractómetro: con el uso de este aparato se puede medir la concentración de azúcares en el material carnoso o mucilaginoso del fruto muestreado, en una escala de grados Brix, utilizado en diversidad de cultivos y nos sirve como complemento a la recolección tradicional.

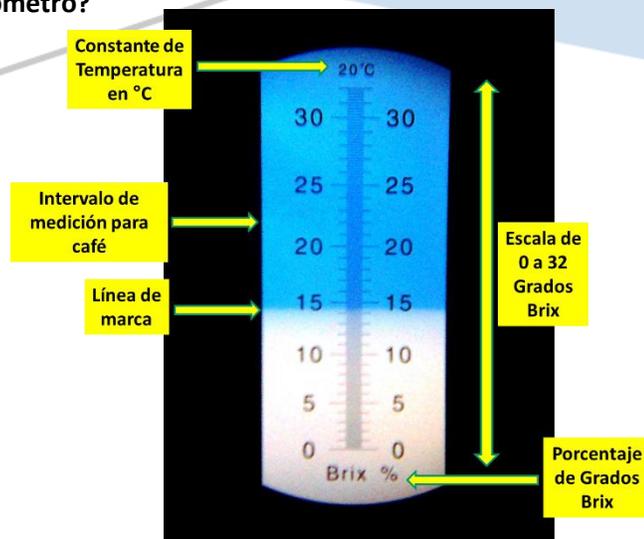


- a. La escala de maduración para el cultivo de café es de 18 a 24 grados Brix (según la variedad). Lleve registro para encontrar los grados adecuados de corte para cada variedad de la unidad productiva.
- b. No todas las variedades expresan sus mejores características en los mismos grados brix de corte.



- c. Los muestreos de los frutos en su concentración de grados brix determina la programación del corte. No hacerlo solo al ojo.
- d. Se selecciona entre el 3 y 5% del cafetal a muestrear

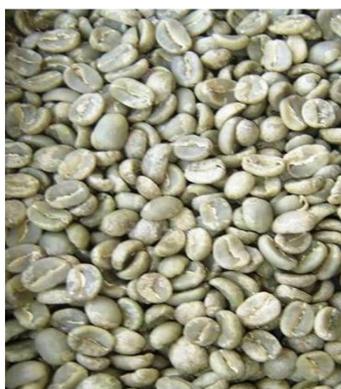
¿Cómo se lee el Refractómetro?



3. Cualidades y defectos del fruto de café en la recolección

- a. Frutos maduros:
 - La selección de cerezas maduras garantiza un café lavado de primera calidad.
 - Ganancia significativa en el rendimiento del fruto de café a grano en oro.
 - Facilidad de beneficiado en todas sus etapas.
 - El grano en oro presenta un aspecto excelente (color del verde).
 - En la taza presenta todas sus cualidades organolépticas.
 - Su peso promedio es de 1.68 grs. por fruto.
 - Para una libra se necesitan 270 frutos maduros.

Grano en Oro



Color verde azulado y tamaño parejo

Grano Tostado



Tueste parejo y textura corrugada

b. Frutos verdes y camagües:

- Al despulparlos sufren daño mecánico.
- Prolongado tiempo de fermentación.
- Su peso promedio en verde 1.14 grs.
- Su peso promedio en camagüe 1.47 grs.
- Cantidad de frutos en verde para una libra 400.
- Cantidad de frutos en camagüe para una libra 310.
- Su aspecto en oro presenta película plateada adherida.
- Su aspecto en tueste presenta color amarillento (quakers).
- La bebida presenta un sabor áspero o astringente.

Grano Pergamino



Película Plateada Adherida

Grano Tostado



Granos Quakers

c. Frutos sobre maduros y secos:

- Es el café que se deja sobre madurar o hasta secar en la planta.
- Permanece muchas horas sin beneficiarse.
- Su peso promedio en sobre maduro es 1.35 grs.
- Su peso promedio en seco o bolita es 0.67 grs.
- Cantidad de frutos en sobre maduro para una libra 341.
- Cantidad de frutos en seco o bolita para una libra 736.
- En oro su aspecto presenta un color rojizo o color ámbar.
- En la taza la bebida presenta un sabor frutoso, o sabor vinoso.
- En algunos casos, en la taza se originan defectos más severos, como el sabor "Agrio".



d. Frutos enfermos y revueltos:

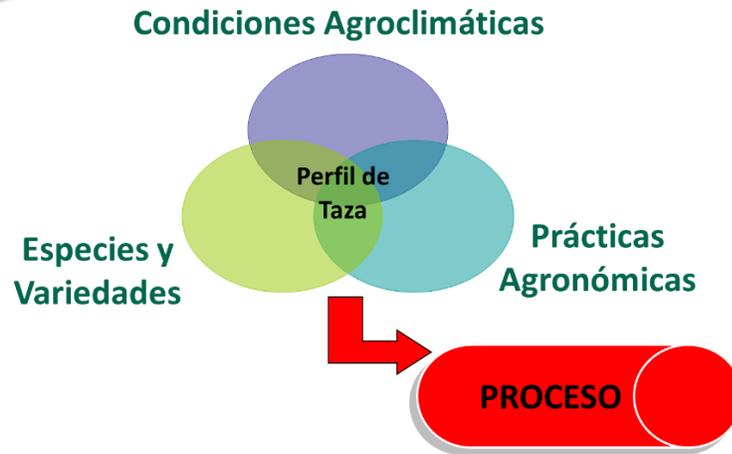
- Frutos enfermos por ataque de plagas y enfermedades (roya, ojo de gallo, antracnosis, broca, etc.)
- Frutos revueltos producto de la mezcla de diferentes tipos de maduración (verdes, camagües, maduros, sobre maduros, secos, enfermos, brocados, argeños, etc.)
- Frutos recogidos del suelo al momento de la recolección.
- Su peso promedio de fruto revuelto es 1.02 grs.
- Cantidad de frutos revueltos para una libra 446.
- Cantidad de frutos en seco o bolita para una libra 736.



¿Qué es la Calidad?

- Es la percepción que el cliente tiene de un producto o servicio que consume.
- Es una fijación mental del consumidor que asume conformidad con un producto o servicio y la capacidad del mismo para satisfacer sus necesidades.

¿Qué define la calidad de un café?



4. Recomendaciones para una buena recolección del fruto de café.

- No lastimar los sacos y canastos utilizados para el corte.
- Limpieza diaria de los sacos y canastos.
- No trasladar otros productos con olores fuertes en los mismos sacos para recolectar.
- Utilizar bolsas o sacos para recolectar por separado los frutos verdes y sobre maduros.
- Ingresar y beneficiar el mismo día de corte.
- Llevar registros del café recolectado por lotes, pantes, secciones, etc.
- Anotar la hora en que se recogió el café en el campo.
- Anotar la hora en que se entregó el café al beneficio.
- Verificar la cantidad de defectos que lleva el café recolectado.

¡LA CALIDAD NO ES UNA CASUALIDAD, ES EL RESULTADO DE UN COMPROMISO DIARIO!



Centro de Investigaciones en Café – CEDICAFE
Autores: Carlos Alberto Chacón Aguirre
Jorge Luis Monterroso Yanes
Sergio Marvin Morales Alas
Guatemala, octubre de 2017

Para mayor información consulte al técnico de
Anacafé más cercano a su localidad.

Atención directa al número **1579** o visite www.anacafe.org

Región I

Calz. Alvaro Arzú, 17-15 Zona 1,
Colonia San Antonio Las Casas,
Coatepeque, Quetzaltenango.
PBX 7755-6202
regionI@anacafe.org

Región II

KM. 153, Carretera C.A. 2,
San Bernardino, Suchitepéquez.
PBX 2243-8346 / 2311-1946
regionII@anacafe.org

Región III

Calle del Café 0-50, Zona 14
Guatemala, Guatemala.
PBX 2421-3700 ext. 3011 y 3017
regionIII@anacafe.org

Región IV

Finca Las Flores, Barberena,
Santa Rosa.
2311-1905 y 2243-8305
regioniv@anacafe.org

Región V

Aldea El Chimusinique, Zona 12,
Huehuetenango, Huehuetenango.
PBX 2243-8315
regionv@anacafe.org

Región VI

0 Avenida "B" 6-02, Zona 8,
Cobán, Alta Verapaz.
PBX 2243-8363 y 2311-1963
regionvi@anacafe.org

Región VII

Km 172 ruta hacia Esquipulas,
Chiquimula.
regionvii@anacafe.org