

Procesos de producción del café

Los procesos de producción del café son la serie de pasos previos al disfrute de una sabrosa taza de la infusión. Acompáñanos a revisar los aspectos más importantes.

Los procesos de producción del café vienen dados por un conjunto de etapas que permiten obtener esa deliciosa bebida con la que te deleitas a diario. Dicha infusión se obtiene a partir de los frutos del cafeto, planta perteneciente a las rubiáceas que puede ser, principalmente, de tipo arábica o robusta. Tales variedades cubren el 98% de la manufactura mundial y, cada una de ellas, posee sus características particulares:

Arábica

- Se le conoce como [café de altura](#); y es la garantía de un producto de primera calidad.
- Este café podría ser descrito como aromático y suave al paladar, con un ligero toque ácido.
- Representa, aproximadamente, del 75 al 80% de la producción a nivel mundial.
- Entre las áreas donde se cultiva, se encuentran: América central y del sur, Asia y zona oriental de África.
- Se combina en distintas proporciones con el tipo robusta para obtener los distintos blends comerciales.
- Se cosecha en zonas tropicales localizadas a más de 1,200 metros sobre el nivel del mar.

Robusta

- Es una planta menos delicada y exigente en lo que respecta a condiciones atmosféricas, tipo de suelo, altitud y temperatura ambiental.
- Se cultiva también a menor altura e incluso, cerca del nivel del mar, especialmente en África; aunque también se consigue en Brasil y en el continente asiático.
- Esta variedad es consumida por cerca del 30-35% del mercado mundial.
- Contiene más cafeína, y su sabor es más intenso y amargo, con un ligero gusto terroso.
- Al aportar más cuerpo, es el preferido para preparar [café expreso](#).

Etapas de los procesos de producción del café

¿Sabes cómo se obtiene el café en polvo? A través de todas las generaciones que han venido produciendo la aromática bebida, se han ido perfeccionando las siguientes fases:

Plantación

Con esta etapa se inicia el ciclo natural que va **de la siembra de las semillas al crecimiento de la planta**. La misma, en su adultez, puede llegar a medir hasta 10 metros. Los métodos seguidos en esta fase serán los responsables de la calidad de los granos obtenidos:

- **A la sombra.** El cafeto se encuentra por debajo de otros árboles más grandes.
- **Al sol.** Es necesario eliminar cualquier tipo de vegetación que se encuentre en el terreno, antes de realizar la siembra.

El cafeto, una vez que ha sido plantado en el terreno, requiere de un período de 3 a 4 años para producir la cosecha inicial. Cada planta **vivirá entonces alrededor de dos décadas y hasta un poco más**, dependiendo de cuál sea la especie. Su ciclo de vida también será función de las condiciones bajo las cuales se haya desarrollado el cultivo.

Cosecha

La periodicidad de la cosecha es anual y **ocurre cuando las [cerezas de café](#), han alcanzado su tiempo de maduración de 9 meses**. Puede realizarse por medio de dos técnicas diferentes:

- **Picking.** Proceso manual y selectivo de escoger y recoger las bayas en pleno estadio de madurez, dejando en las plantas las que todavía se encuentren verdes. La cosecha que así se obtiene es más homogénea y, por ende, de mayor calidad.
- **Stripping.** Proceso industrial asociado a los cultivos al sol, que suele ser mecanizado. Permite recoger todas las bayas al mismo tiempo, con diferentes grados de maduración. Esto obliga al cosechador a efectuar una revisión posterior para descartar aquellas que no sean aptas.

Procesamiento

Esta es la etapa de beneficiado o extracción de los granos de la baya, para entonces proceder a secarlos. Existe una técnica húmeda y una seca para convertir los granos limpios recolectados en un producto listo para las siguientes fases. **La primera produce el café lavado, que se considera de mayor calidad.** Según el mecanismo elegido, el gusto de la bebida exhibirá unas características u otras.

Una vez que los granos se han secado al sol, se procede entonces con el curado o descascarillado; que se efectúa, a su vez, antes de envasar y exportar. **El objetivo de la trilla es eliminar la cáscara y otras impurezas;** así como, clasificar el producto sobre la base de los distintos criterios manejados. Estos pueden ser: forma o tamaño del grano; así como, peso o color.

Tueste

En esta etapa, el producto adquiere el sabor y aroma particular por el que reconoces tu deliciosa taza diaria de café. Para lograrlo, **el grano se procesa en hornos a elevadas temperatura.** Con lo cual:

- Incrementa su tamaño hasta en un 80%.
- Pierde su contenido de humedad, disminuyendo su peso entre un 12 y un 20%.
- Reduce su contenido de [cafeína](#).
- Adquiere el olor y color propio del café tostado.

La fase de tostado, de carácter artístico, **exige poseer al experto una amplia experiencia y un cúmulo de conocimientos técnicos.** Cuando el grano no se pasa por esta etapa, se obtiene el café verde que, siendo un producto distinto, le ofrece asimismo grandes beneficios a tu salud.

¿Cuáles son las últimas fases de los procesos de producción del café?

El café tostado se vende en granos o molido. De manera que esa penúltima etapa puede realizarse de manera previa a la comercialización, o en el hogar, usando un molino doméstico. Si compras el producto granulado, te recomendamos **molerlo inmediatamente antes de prepararlo (fase final) para un máximo aprovechamiento de todas sus propiedades.** En nuestra planta industrial podrás degustar infusiones de la más alta calidad.