

Sobre el café y su cadena de valor

Gabriel Bedoya Ballesteros
Isabel Margarita Vega Rodríguez
@santabarbaracoffee

Anotaciones

1. La información sobre labores agronómicas se basa en información de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC).
2. El documento es un resumen del proceso productivo del café, su objetivo es contextualizar más no capacitar.
3. El apartado donde se habla de beneficio es información adquirida de capacitaciones, investigación propia y de algunos colegas, además, de la FNC.

Labores agronómicas

Germinador: La semilla debe estar disponible 8 meses antes del trasplante definitivo en campo, de este período, dos meses corresponden a la etapa de germinador y seis meses al almácigo.



Almácigo: Su finalidad es el desarrollo adecuado y la selección de las plántulas para el establecimiento definitivo del cultivo. En este proceso es indispensable asegurarse de la buena selección del material.



Labores agronómicas

**Preparación del terreno,
trazado ahoyado y siembra.**



Beneficio del café

Cosecha: se deben recoger, en su totalidad, sólo los frutos maduros.



Beneficio del café

Para café lavado:

1. Despulpado: Retirar cascara que recubre la semilla.
2. Clasificación: Con zarandas para los granos según calidad
3. Fermentación: se deja el café en fermentación máximo 12 horas.
4. Lavado para retirar el mucilago.
5. Secado: Al sol o en silo, se requiere lograr una humedad en grano del 10 al 12%



Depulpadora y tanques de fermentación

Beneficio del café

Para café Natural

Luego de cosecharlo y sin despulparlo se comienza el proceso de secado al sol; hay diferentes protocolos. Este método requiere menos maquinaria pero mucho cuidado con variables como temperatura, humedad y fermentación.



Cereza del café, lista para secarse y producir un buen café natural

Beneficio del café

Para café honey

Se diferencia del lavado en que al honey no se le retira el mucilago.

Hay tres potocolos de secado principales, con los cuales se obtiene el honey amarillo, el rojo y el negro.



Honey rojo

Torrefacción o tueste del café

Trilla del café:

Al café pergamino seco (cps) se le retira la cascarilla, quedando así el café verde o almendra.

Medición de variable preliminares:

Se toma una muestra de cps, se trilla y se mide densidad, humedad y actividad acuosa.

Torrefacción o tueste del café

Diseño de la curva de tueste:

Se toman muestras de café verde y se procede a tostar, en una tostadora de laboratorio, según necesidades puntuales, hasta que se logre el perfil de taza deseado.



Torrefacción o tueste del café

Empaque

Se empaca molido o en grano, mínimo hay que dejar desgasificar el café durante 8 horas antes de empacarlo.

El tipo de molienda (fina, media, gruesa y sus variantes), depende del uso o tipo de preparación que se le va a dar al café.



Comercialización del café tostado

Canales:

Tiendas de barrio, minimercados y grandes superficies: Café estándar no diferenciado.

Canal Horeca: Café estándar, café Premium y especial, dependiendo el hotel, el restaurante o la cafetería.

Tiendas experienciales: Café Premium y especial altamente diferenciado.

Eventos y ferias.

Redes y la web.



Algunos métodos para preparar café filtrado



Chemex



Aeropress



Siphon Japones