

SISTEMA DE BENEFICIO HÚMEDO DE CAFÉ (USO DE TANQUE TINA)

Descripción

Se define como la infraestructura básica que cada productor debe implementar en sus fincas para procesar el café cerezo y transformarlo en café pergamino seco (12 % – 13 % de humedad), listo para la comercialización.

El beneficio del café es el paso más importante durante el flujo productivo de cafés de alta calidad. La calidad del café no se mejora con un buen beneficiado, sino que mantiene la calidad natural como resultado de una serie de factores tales como la altitud, la calidad de suelo, la especie y variedad, el manejo agronómico, el promedio anual de precipitaciones, etc. No obstante, un mal manejo del beneficio puede dañar completamente la calidad, generando la pérdida del valor del café y, por consiguiente, la disminución de los ingresos de los productores.

Implementación

Etapa 1: Precosecha o manejo agronómico

Esta etapa tiene que ver con el manejo agronómico que el productor realiza en la parcela de manera oportuna, con la finalidad de reducir la incidencia de plagas, de enfermedades, y para garantizar la alta calidad del cerezo y la productividad.



Figura 1. Precosecha o manejo agronómico. Recuperado de Tirabanti (2016h).

Etapa 2: Cosecha del cerezo

Esta etapa consiste en la recolección de los cerezos o frutos de café completamente maduros. Una mala práctica de cosecha puede afectar la calidad del café, desperdiciando el esfuerzo durante la etapa de precosecha o manejo agronómico.



Figura 2. Cosecha del cerezo. Recuperado de Tirabanti (2016h).

Etapa 3: Poscosecha

Esta etapa consiste en transformar el cerezo recolectado en café pergamino seco (12 % de humedad), listo para la comercialización. Para ello, es clave contar con un sistema de beneficio húmedo (despulpadora, tanque-tina, secador solar) en perfectas condiciones, además de realizar actividades que permitan mantener la calidad natural del café. Estas actividades se muestran en la figura siguiente:



Figura 3. Poscosecha. Recuperado de Tirabanti (2016h).



Ventajas de la tecnología

- Incrementa la calidad física de 54 % a 75 %, y la calidad en taza de 78 puntos a 84 puntos.
- Incremento de los ingresos en 20 % solo por la calidad física del café.
- Facilita la articulación comercial con empresas y cooperativas exportadoras de cafés especiales.
- Reduce los costos hasta en 30 % durante el lavado y secado del café.
- Reduce el consumo de agua de 25 l/kg a 5 l/kg de café pergamino.
- Los secadores solares implementados con el proyecto fueron de techo con calamina traslúcida, resistentes a las fuertes lluvias y los vientos de la región San Martín. Asimismo, se utilizan como almacén del café.



Consideraciones técnicas

- Al inicio, el costo de inversión de los sistemas de beneficio es relativamente alto, pero si se toma en cuenta la vida útil de 10 años o más, los costos disminuyen.
- En zonas de difícil acceso, el traslado de materiales para la construcción de los sistemas incrementa los costos, por lo que algunos accesorios de los sistemas de beneficio se tienen que sustituir con materiales propios de cada zona.
- Si no se consolida la articulación comercial con empresas y/o cooperativas que paguen al productor con diferenciales por calidad física y taza, los productores pierden el interés en trabajar la calidad.

Costos

Tabla 1 Distribución de costos de instalación de un módulo de beneficio húmedo de café

Actividad	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total	Proyecto	Productores
Mantenimiento de despulpadora				160.00	60	100.00
Compra de repuesto	Unidad	1.00	60.00	60.00	60.00	0.00
Reparación	Unidad	1.00	100.00	100.00	0.00	100.00
Construcción de tanque - tina (0.8 x 1.5 x 1)				407.00	177.00	230.00
Materiales	Unidad	1.00	267.00	267.00	177.00	90.00
Mano de obra				140.00	0.00	140.00
Albañil	Jornal	2.00	50.00	100.00	0.00	100.00
Ayudante	Jornal	2.00	20.00	40.00	0.00	40.00
Construcción de secador solar (30 m2)				2940.00	440.00	2500.00
Materiales	Unidad	1.00	2240.00	2240.00	440.00	1800.00
Mano de obra				350.00	0.00	350.00
Albañil	Dias	5.00	50.00	250.00	0.00	250.00
Ayudante	Jornal	5.00	20.00	100.00	0.00	100.00
Total en nuevos soles				3507.00	617.00	2830.00

Nota: Recuperado de Tirabanti (2016h).