ProgreSa Café Cacao Marañón

Competitividad Sostenibilidad Inclusión

UNIÓN EUROPEA

Guía para la preparación de microlotes de cafés especiales

El Paraíso, Honduras
Octubre de 2020

swisscontact

IHCAFE
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ

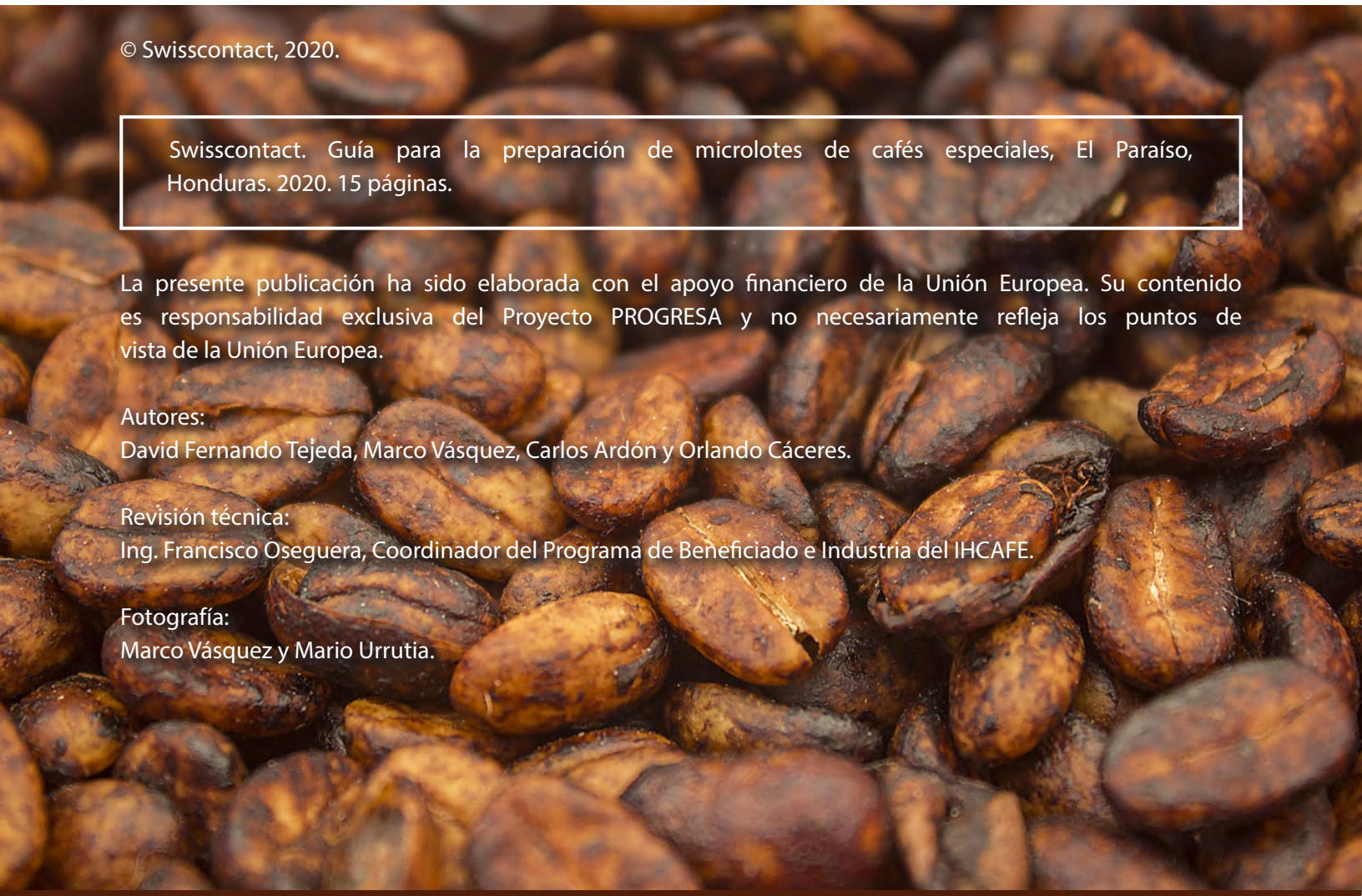
Gobierno de la República de Honduras

Secretaría de Agricultura y Ganadería

ED&F MAN Coffee
MOLINOS DE HONDURAS

Alcaldía Municipal de Trabajo Digno y Decente
Namasigüe

Danlí Honduras, C.A. 1820



© Swisscontact, 2020.

Swisscontact. Guía para la preparación de microlotes de cafés especiales, El Paraíso, Honduras. 2020. 15 páginas.

La presente publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la Unión Europea. Su contenido es responsabilidad exclusiva del Proyecto PROGRESA y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.

Autores:
David Fernando Tejeda, Marco Vásquez, Carlos Ardón y Orlando Cáceres.

Revisión técnica:
Ing. Francisco Oseguera, Coordinador del Programa de Beneficiado e Industria del IHCAFE.

Fotografía:
Marco Vásquez y Mario Urrutia.

Para más información dirigirse a:

Proyecto PROGRESA. Oficina del IHCAFE en El Paraíso, Honduras.
Teléfono: (504) 2793-4100.
Correo electrónico:
info@proyectoprogresa.org.
Página web:
www.proyectoprogresa.org.

PROGRESA es auspiciado por la Unión Europea y ejecutado por Swisscontact en conjunto con el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), Molinos de Honduras y las Alcaldías de Danlí y Namasigüe.

Contenido

I.	INTRODUCCIÓN	4
II.	PREPARACIÓN DE MICROLOTES	5
	A. MANEJO DE LA FINCA	6
	B. COSECHA	6
	C. DESPULPADO	7
	D. FERMENTACIÓN	8
	E. LAVADO	9
	F. SECADO SOLAR	9
	G. ALMACENAMIENTO	11
	H. TRANSPORTE	13
III.	CONOCIENDO LA CALIDAD DEL CAFÉ	14

I. INTRODUCCIÓN

Un 41% de las exportaciones hondureñas se destinan a mercados de cafés especiales y certificados[1]. Estos nichos de mercado son una oportunidad para los caficultores de El Paraíso, que producen, en la mayoría de los casos, un café de calidad. En 2017, un café especial de ese departamento rompió récord de precio en la subasta de Taza de Excelencia, alcanzando 124.50 US$ por libra.

El término cafés especiales tiene varias definiciones; según la Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA), éstos son de buena preparación, origen único y sabor distintivo. Los cafés especiales son consistentes en sus características físicas, sensoriales, visuales y gustativas, durante los procesos de producción, beneficiado, tostado, molienda y preparado. Poseen características únicas que los distinguen del común de los cafés. Los criterios de valoración y precio dependen de los compradores, generalmente cafés con puntajes arriba de 82 según la escala SCAA se consideran de calidad y arriba de 85 se denominan especiales. Los cafés se preparan y exportan en diferentes volúmenes: lotes (más de 20 sacos de 46 kilos de café oro), microlotes (4 a 19 sacos) y nanolotes (1 a 3 sacos).

En el 2019 se realizó en el departamento de El Paraíso, la Primera Competencia de Cafés Especiales: Origen del Parainema. Este evento, que se realiza anualmente, y otras ferias y competencias nacionales e internacionales, requieren que los productores participantes preparen microlotes de cafés especiales, ya que sus volúmenes son bajos, los pequeños caficultores tienen oportunidad de enlazarse a mercados de exportación.

La presente guía, elaborada por el Proyecto PROGRESA de la Unión Europea, tiene como objetivo contribuir a la competitividad de los productores y productoras del departamento de El Paraíso. El documento explica las prácticas que el caficultor debe aplicar en producción, cosecha, despulpado, fermentado, lavado, secado, almacenamiento y transporte para mantener la calidad del café. Ser consistente en estos procesos permitirá a los productores participar, destacar y mantenerse en este nicho de mercado.

[1] Memoria de cosecha 2018/2019, IHCAFE.

II. Preparación de microlotes

En los mercados de cafés especiales es muy importante mantener la calidad y buenos atributos, por lo cual, las buenas prácticas deben convertirse en una norma habitual.

Los atributos, fragancias, aromas y calidad del grano dependen de distintos procesos a utilizar según el tipo de café a ofertar: natural, "honey" (o melado) o lavado (ver ilustración 1). El proceso de café lavado es el que utilizan principalmente los productores del departamento; por lo tanto, la guía está enfocada en controlar la calidad de este tipo de preparación.

Ilustración 1. Tipos de proceso de café para microlotes.

Café lavado

Se despulpa el café, se fermenta y se lava para remover el mucílago, y por último se seca.

Café honey o melado

Se despulpa y luego se seca aun con la capa de mucílago que queda en el pergamino.

Café natural

La uva sin despulpar se seca solamente con aire y exposición al sol.

El proyecto PROGRESA provee asistencia técnica a 11,316 caficultores de El Paraíso.

A. MANEJO DE LA FINCA

Las buenas prácticas agrícolas realizadas en la finca como una fertilización basada en análisis de suelos, el control de malezas y el manejo integrado de plagas, contribuyen a un buen rendimiento y consistencia en la calidad del café. También reducen la cantidad de defectos como granos deformes, negros, vanos, picados, decolorados e inmaduros.

Otros factores que inciden en la calidad del café son la altitud, microclima y variedad. Los cafés producidos a mayor altitud y en sistemas bajo sombra tienden a presentar mayor calidad. La variedad Parainema, desarrollada por el IHCAFE para el departamento de El Paraíso, presenta muy buena calidad de taza (cuando es bien manejado su proceso); de igual manera, otras variedades también pueden destacarse como cafés especiales.

Un factor que merece atención especial en las prácticas de manejo de la finca, para la producción de cafés especiales, es el uso de agroquímicos. Ciertos plaguicidas, como el Glifosato (herbicida), pueden permanecer en el grano, afectando su calidad. Aunque para su detección se requiere un análisis especial, el café en el que se detectan trazas de plaguicidas, es rechazado. Los cafés producidos con prácticas de manejo orgánico no tienen este riesgo de contaminación química.

B. COSECHA

La recolecta de los granos en óptima maduración asegura comenzar con una buena materia prima. Recomendaciones a tomar en cuenta durante la cosecha incluyen:

- Establecer una escala de maduración. Esto permitirá determinar el rango de madurez de la finca antes de la cosecha. La escala clasifica el café en granos verdes, pintones, maduros, sobremaduros y secos.
- Clasificar y separar por color. Para la preparación de microlotes es imprescindible cosechar solo las uvas maduras. En este punto de cosecha, se obtiene un mayor rendimiento de grano oro.

- Clasificar por densidad o flote. El café cosechado se sumerge en un balde con agua. Las uvas más pesadas se quedarán en el fondo, éstas serán la materia prima para la preparación del microlote. Este procedimiento ayuda también a eliminar la suciedad y reducir la carga bacteriana.
- Evitar dejar al sol los sacos con café en uva.
- Separar los granos caídos al suelo, éstos se ponen aparte, para venta como café convencional.

Comparación de granos en estado óptimo de cosecha y granos malos (verdes, pintones, sobremaduros y negros).

C. DESPULPADO

Consiste en retirar la pulpa de la uva madura, hacerla entre seis a doce horas máximo después de la cosecha, caso contrario, hay riesgo de sabores sobrefermentados. El café seleccionado para microlotes debe ser despulpado por separado para evitar:

- Contaminación con granos verdes, pintones, sobremaduros y secos.
- Inconsistencia en taza (sensorialmente no cumple con taza limpia, notas de sobrefermentos y sabores astringentes).

Un buen despulpado incluye:

- Limpiar diariamente el equipo, y conocer todas sus partes y funcionamiento. Los residuos orgánicos se fermentan y pudren, generando malos olores.
- Es muy importante calibrar la despulpadora para reducir daños al grano. Antes de despulpar verificar que las platinas dejen pasar una cantidad adecuada de cerezas (una hilera). La camisa no debe estar dañada (para no quebrar ni dejar pasar uvas enteras). El pechero debe tener los canales bien marcados, no desgastados (sino se daña el grano). Colocar una zaranda o criba en la salida para capturar uvas sin despulpar (se apartan y se vuelve a calibrar la máquina para su despulpado). Verificar la rotación de la despulpadora de acuerdo a su diseño y marca.

Los beneficios de café tienen un flujo continuo de despulpado, fermentación, acopio de aguas miel y secado.

D. FERMENTACIÓN

Es el proceso de separar del grano el mucílago (mesocarpio). Mediante la fermentación controlada se pueden realzar en las bebidas los aromas y sabores especiales del café, tales como dulzura, cítricos, florales o frutales, los cuales agregan valor al producto. En esta etapa se pueden reducir defectos como granos negros, fermentados, manchados, con hongos y sucios.

Lo ideal es que la fermentación no pase de 24 horas, pero en lugares fríos o con fermentaciones controladas (sumergida, apilada o al vacío) puede llegar hasta 36 horas, hay distintos factores a tener en cuenta como:

- Mantener temperaturas máximas de 20 °C, voltear la masa si es necesario. Mantener una altura máxima de 50 cm de la masa de café..
- Al inicio de la fermentación el pH de la masa de café es cercano a 5.2 y desciende a valores entre 3.5 y 4.0 (Factores, procesos y controles en la fermentación del café, CENICAFE, 2012).

Cuando se sobrepasa el punto óptimo de fermentación se obtienen tazas con defectos como sabores agrios, madera, rancio y terroso. No hay una ciencia exacta para conocer el punto óptimo de finalización del fermentado, son destrezas que debe desarrollar el productor con base en la práctica. Se recomienda introducir un palo grueso en la pila de café, si al sacarlo permanece firme el hueco, significa que la fermentación concluyó.

E. LAVADO

Consiste en retirar la parte residual del mucílago. Con esta práctica se reducen defectos de calidad como granos manchados y fermentados.

Recomendaciones:

- Usar agua lo más pura posible. Evitar aguas mieles de otros beneficios, aguas contaminadas por agroquímicos o animales, ya que esto provocará malos olores y sabores en el grano.
- No se puede lavar el grano con aguas que arrastran sedimentos de tierra o aguas estancadas de lagunas.
- Hacer entre tres y cuatro cambios de agua.
- Retirar los granos que flotan porque son vanos.

F. SECADO SOLAR

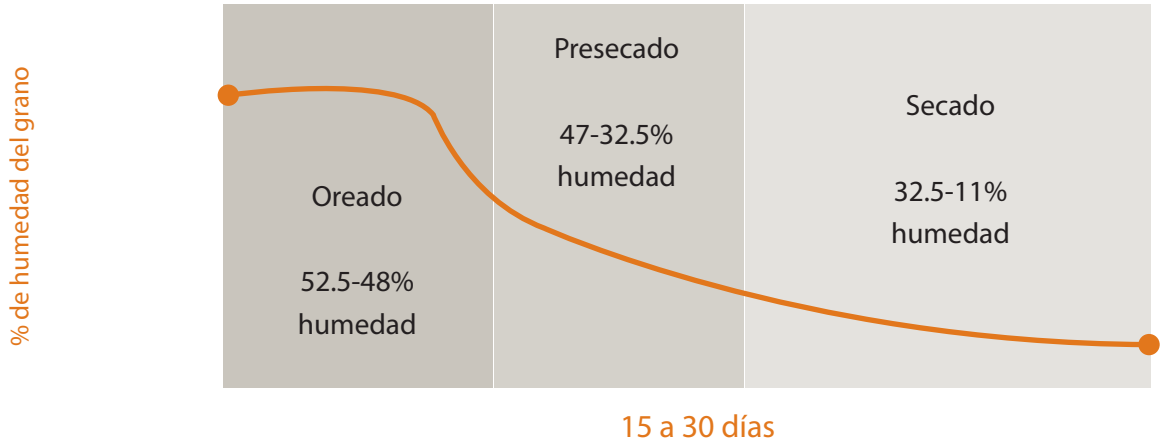
El grano del café debe secarse desde la periferia hacia su interior. Esta etapa es preferible hacerla al sol, utilizando secadoras tipo domo, patios de cemento, zarandas de tela metálica o plásticos. Durante el proceso de secado se facilita la separación de granos con defectos, por estar extendidos en capas.

Recomendaciones previas al secado:

- Cercar el área de secado para evitar el ingreso de animales domésticos o silvestres, los cuales pueden contaminar el producto.
- No ubicar el área de secado cerca de lugares con malos olores como letrinas, porquerizas, corrales, gallineros, carreteras asfaltadas, aguas estancadas, bodegas de combustible, agroquímicos u otros.

El secado del café se realiza en tres etapas: oreado, presecado y secado.

Ilustración 2. Curva de etapas del secado.



1. Oreado

En esta etapa se expulsa el agua libre interna de la parte superficial del grano. La humedad del grano baja de 52.5 a 48%. El café se escurre en patios, zarandas, pazcones o plásticos, colocado en capas delgadas para que la acción del aire evapore la humedad.

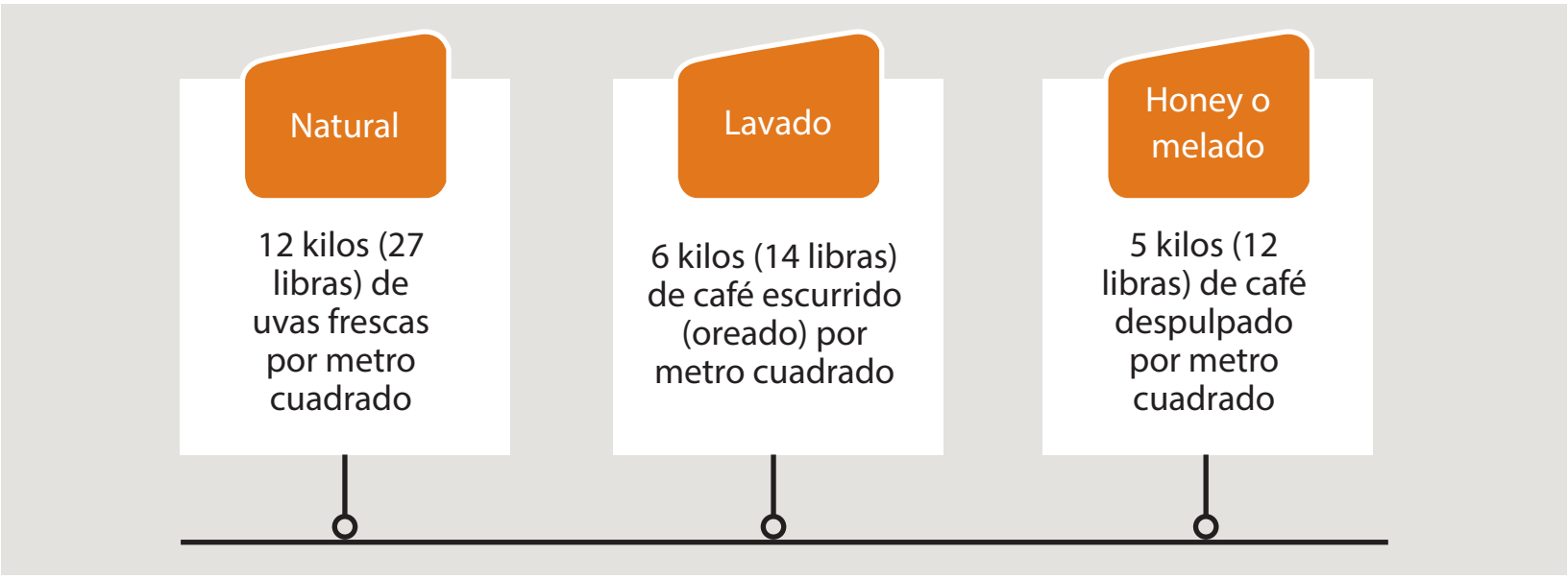
2. Presecado

Este proceso tiene por objetivo reducir la cantidad de humedad contenida en el grano, hasta bajarla a 32.5%. El presecado puede hacerse en patios, zarandas, plástico y secadoras solares. Las recomendaciones son:

- Secar cafés con el mismo grado de humedad, no mezclados.
- Si es café lavado colocar 6 kg (14 libras) por metro cuadrado; para proceso de secado natural 12 kg (27 libras) de cereza fresca por metro cuadrado; y para honey (melado) 5 kg (12 libras) de café en baba por metro cuadrado.
- Es necesario monitorear constantemente y controlar el secado, revolver el grano cada 30 a 40 minutos para evitar secados rápidos de altas temperaturas o "arrebatados". En esta fase el secado lento evita que el agua arrastre sustancias solubles del café, lo cual reduciría los aromas y sabores.
- Si la temperatura alcanza los 50 °C y se deja así por varias horas, se producen sabores agrios.
- Mantener la temperatura de secado en el nivel adecuado, menos de 40 °C para proceso lavado y menos de 45 °C para secado de café natural. Se recomienda usar termómetros de mercurio colocados en los postes centrales de la secadora solar.

Es muy importante mantener temperaturas debajo de 40 °C, para evitar riesgos de daños a la calidad.

Ilustración 3. Carga de producto en secadora según tipo de proceso.



3. Secado

En esta etapa se elimina el agua de la parte más interna del grano. El secado termina cuando el grano alcanza 12 u 11% de humedad, punto óptimo de almacenamiento. Con estos niveles de humedad se elimina el riesgo de presencia de hongos y potenciales micotoxinas dañinas a la salud humana.

Cuando el grano alcanza el 32.5% de humedad, el grano se pone de color oscuro (punto de cacho), en este momento se recomienda sacar el grano de la secadora temprano en la mañana, cuando está frío, se guarda uno o dos días, luego se vuelve a sacar a la secadora uno o dos días. Esto se repite hasta alcanzar la humedad de 11%.

G. Almacenamiento

En este apartado se listan los puntos importantes para continuar manteniendo la buena calidad del café. Es importante recordar que este grano absorbe fácilmente olores, lo cual puede reducir su calificación de taza.

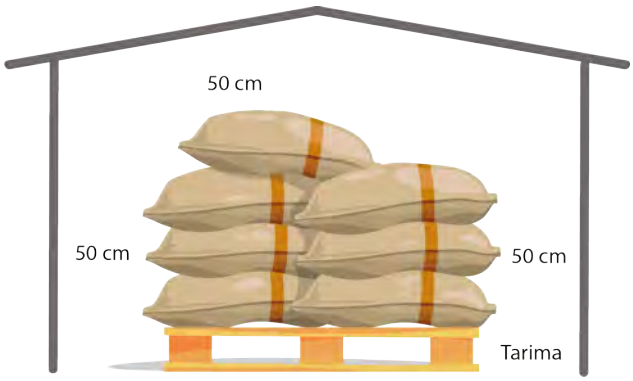
Ilustración 4. Evitar almacenar café junto a combustibles, plaguicidas, pinturas, especias aromáticas y otros productos con fuertes olores; mantener alejados a los animales.

El empaque en bolsas plásticas de baja permeabilidad ayuda a evitar contaminación por olores extraños.

Al almacenar café es necesario seguir las siguientes recomendaciones:

- Dejar enfriar el grano si éste viene directo del secado.
- Empacar en sacos limpios, de preferencia que sean nuevos.
- Almacenar en una bodega aseada, sin presencia de materiales ni insumos que despidan olores extraños que puedan contaminar el café (especias aromáticas, combustibles, plaguicidas, pinturas etc.). La condición ideal de la bodega debe ser de 20 °C (medido con termómetro de mercurio) y 65% de humedad relativa (medido con un higrómetro).
- Colocar siempre los sacos sobre tarimas, nunca directo sobre el suelo.
- Mantener alejados a los animales domésticos.
- Estibar los sacos de tal forma que queden ventilados. Dejar espacios libres de al menos 50 cm entre las paredes, estibas y techo, considerando que es almacenamiento en los hogares de los caficultores.
- Se debe almacenar el grano en rangos de 10 a 12% de humedad, preferiblemente en bolsas plásticas de baja permeabilidad al aire y humedad, con protección a rayos ultravioleta.
- El café almacenado debe quedar protegido de la luz directa del sol, de goteras, de animales y de equipos que causen elevaciones de temperatura y de humedad.

Ilustración 5. Recomendaciones para el estibado de café en hogares de productores.



H. TRANSPORTE

Recomendaciones y cuidados al trasportar cafés especiales:

- Asegúrese que el grano tenga una humedad no mayor a 12%.
- No mezcle sacos de café con diferentes grados de humedad.
- Colocar un plástico limpio en el piso del vehículo, antes de cargar el café.
- Mover el café en vehículos totalmente limpios y secos.
- No transportar su café junto a otros productos como combustibles, fertilizantes, agroquímicos o pinturas, para evitar contaminación de malos olores.
- No exponer demasiado el café al sol o a la humedad, cubrirlo con un toldo o plástico resistente.
- Evite que el humo del escape del motor tome contacto con el café.

Ilustración 6. Transporte adecuado para protección de sacos de café durante el transporte.

III. Conociendo la calidad del café

Si realiza las prácticas recomendadas en la presente guía, es importante que también conozca y valore la calidad del producto. Los consumidores finales tienen gustos y preferencias diferenciados según la región o el país donde viven. Los compradores de cafés especiales pagan mejores precios, pero exigen calidad y son selectivos con el producto; previo a la compra realizan una catación, para valorar si el café tiene las características que buscan para su mercado. Éste es un análisis sensorial, realizado por personas con experiencia, que tiene como objetivo identificar y valorar las propiedades organolépticas del café (color, aroma, gusto y cuerpo).

El proyecto PROGRESA junto con el IHCAFE, ha realizado varios diplomados en catación de café, en los cuales se han formado jóvenes productores, que pueden apoyar en la valoración inicial del café en sus grupos y comunidades. Para una calificación oficial se trae una muestra de cuatro libras del lote al laboratorio de calidad de IHCAFE en El Paraíso y se solicita una prueba de catación. Al conocer los atributos y cualidades del café producido, así como su calificación, los productores adquieren mayor poder de negociación pues las exportadoras pagan mejores precios por una taza limpia y mucho más cuando el café es superior. Es importante, que el café que se reserva para el consumo familiar sea de calidad, así la familia también disfrutará del esfuerzo realizado.

ProgreSa — Café, Cacao, Marañón

Competitividad Sostenibilidad Inclusión

UNIÓN EUROPEA

El nicho de mercado de cafés especiales está creciendo a nivel nacional e internacional. Los cafés especiales obtienen mejores precios que los convencionales. La presente guía: “Preparación de microlotes de cafés especiales” tiene como objetivo contribuir a la competitividad de los productores y productoras de café del departamento de El Paraíso. El documento explica las prácticas que el caficultor debe aplicar en producción, cosecha, despulpado, fermentado, lavado, secado, almacenamiento y transporte para mantener la calidad del café. Ser consistente en estos procesos permitirá a los productores participar, destacar y mantenerse en este nicho de mercado.

PROGRESA es auspiciado por la Unión Europea y ejecutado por Swisscontact en conjunto con el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), Molinos de Honduras y las Alcaldías de Danlí y Namasigüe.

Más información: www.proyectoprogresa.org

swisscontact

IHCAFE Instituto Hondureño del Café

Gobierno de la República de Honduras | Secretaría de Agricultura y Ganadería

Molinos de Honduras — ED&F MAN Coffee

Alcaldía Municipal de Namasigüe

Danlí, Honduras, C.A.