

A stylized, monochromatic illustration of a plant with several leaves and a cluster of small, round fruits or berries, positioned on the left side of the slide against a dark background.

BUENAS PRÁCTICAS DE BENEFICIO

Qué es la calidad en café?

- Funciones de consumo diferentes (pero interrelacionadas) explican la calidad en el café:
 - Estimulante
 - Placer sensorial
 - Hábito alimenticio
 - Bebida social
 - valor extrínseco certificado



Procesamiento

Etapa del beneficio				
Recolección	XXX		XX	
Despulpado		XX		
Desmucilagador		XXX		
Secado solar		XX		X
Secadores mecánicos		XXX		XX

Nivel de daño sensorial y mecánico	
X	Bajo
XX	Medio
XXX	Alto

Desarrollo del grano y madurez optimo (densidad, sabor precursores)

Fermentación (aroma compounds, ácidos orgánicos, exósmosis)

Factores de calidad del beneficio

Estrés mecánico e integridad del grano (daño mecánico, embryo viability)

Secado (grado de fermentación, metabolismo, water activity)

Métodos de beneficio

Método de beneficio	Despulpado	Fermentación	Lavado	Secado	Notas
Semi-lavado o ecológico S/F	1	0	1	1	Bajo consumo de agua
Semi-lavado o ecológico mini-F	1	1, corta	1	1	Desmucilagínación parcial
Semi-lavado o ecológico F-cereza	1, después de F-cereza	1-2, en cereza y/o despulpado	1	1	Puede tener 2 fermentaciones
Lavado FS	1	1, en seco	1	1	
Lavado FH	1	1, en agua	1	1	Fermentación
Lavado F semi-H	1	1, en seco y en agua	1	1	8-12 h FS y el resto FH
Lavado F-cereza	1, después de F-cereza	2, en cereza y FH (o FS)	1	1	12-24 h F-cereza y FH (FS) corta

Métodos de beneficio (2)

Método de beneficio	Despulpado	Fermentación	Lavado	Secado	Notas
Despulpado natural tradicional	1	1, durante 1ª fase del secado	0	1	Pergamino amarillo claro
Despulpado natural rojo	1, sobre maduro	2, en cereza y 1ª fase secado	0	1	Pergamino amarillo oscuro o rojizo
Despulpado natural negro	1, seco en mata	2, en cereza y 1ª fase secado	1, ligera	1	Pergamino café oscuro
Natural tradicional	0	1, limitada	0	1, 3-7 días	Secado en patio o guardiolas
Natural con F-cereza	0	1, 1-3 días	0	1, 15-30 días	Técnica de "enmielado"
Natural, secado discontinuo	0	1, durante 1ª fase del secado	0	1, 15-21 días	Método Etiope
Natural, secado a la sombra	0	2, durante 1ª fase del secado	0	1, 15-30 días	Método Yemení

Puntos críticos de la manipulación del proceso de beneficio

1. Punto de madurez de la cereza

- a. Madurez convencional (pintón maduro a sobremaduro)
- b. Madurez óptima (> 90% de cereza en punto óptimo de madurez)
- c. Sobremaduración
- d. Semi-seco en planta

2. Tipo(s) y extensión de la fermentación

- a. En cereza/ grano despulpado
- b. Seca/húmeda completa
- c. Aeróbica/anaeróbica
- d. Fluidización del mucílago (punto de fermento)/optimización de taza
- e. Control de microorganismos y perfil de sabor (tipo de ácidos orgánicos y precursores aromáticos): bacterias, levaduras, hongos
- f. Control de temperatura y pH de la masa de grano

Puntos críticos de la manipulación del proceso de beneficio (2)

3. Uso del lavado

- a. Sifón, prelimpieza, selección de flotes y ME
- b. Antes de fermentar, prelimpieza y selección de flotes y ME
- c. Después de fermentar (remoción parcial o total de restos de mucílago)
- d. Exósmosis (estabilización en agua)

4. Métodos e instrumentos de secado

- a. Tradicional: exposición al sol en patios, elbas, zarandas o mesas elevadas
- b. Secador mecánico: calor directo o indirecto; estático (silo) o giratorio (guardiola); vertical (cilíndrico) u horizontal (guardiola)
- c. Secador tipo invernadero: con o sin aireación controlada, con piso o zarandas
- d. Continuo o discontinuo (guarda en la noche; periodos de suspensión del secado para propiciar la migración de la humedad del interior del grano)

5. Guarda

- a. Trilla inmediata / periodo de guarda de curación en pergamino o cereza seca para optimizar taza
- b. Guarda de curación en seco / guarda de corto plazo en semi-seco (25-20% de humedad)