



Un trato
justo con
el campo

Capacitan a cafetaleros en buenas prácticas de cosecha y post cosecha

- Más 60 productores y técnicos del norte y centro del país, intercambiaron experiencias para lograr cafés de alta calidad de taza. El taller fue dictado por Raul Mamani, Bicampeón Nacional de Cafés de Calidad, y Teófilo Beingolea, asesor de VECO ANDINO.

Las buenas prácticas que aplican los caficultores durante el proceso de cosecha y post cosecha, conocidos como beneficio húmedo y seco, influyen en la calidad final de taza. Por ello, el Proyecto Modelo de Desarrollo Sostenible para el Café Peruano en alianza con VECO ANDINO, realizaron talleres de capacitación, dirigidos a los pequeños productores, con el objetivo de instruirlos en el buen manejo del grano.

El “Taller Intercambio de Experiencias en Buenas Prácticas de Beneficio Húmedo y Seco, su influencia en la calidad de taza”, se realizó en las zonas cafetaleras del norte (Cajamarca y Junín) y centro (Chanchamayo y Satipo) del país y tuvo como innovación la participación de un productor con experiencia en calidad de taza como lo es Raúl Mamani, Bicampeón del Concurso Nacional de Cafés de Calidad (CECOVASA) y de un técnico especializado, Teófilo Beingolea Ayala, asesor en Cadenas Agrícolas Sustentables en VECO ANDINO.

A partir de los conocimientos vivenciales, técnicos y prácticos de ambos expositores, los productores y promotores cafetaleros, que participaron del taller, tuvieron los insumos para promover su calidad de taza en base a las buenas prácticas en cosecha y post cosecha en esta época de cosecha.

Los especialistas cafetaleros resaltaron que ahora el mercado internacional demanda cafés con alta calidad de taza, mínimo 85 puntos, por ello es importante que los productores realicen las buenas prácticas de beneficio húmedo y seco que mejorará la calidad del café.

BENEFICIO HÚMEDO Y SECO

Si en el proceso de procesar el café cerezo a grano pergamino seco, en el despulpado y lavado, interviene el agua, se le denomina como beneficio húmedo, originando los así llamados cafés suaves. Si el café cerezo para por el secado sin un despulpado previo, se le denomina beneficio seco y el producto final son los cafés naturales.

El beneficio húmedo es la transformación del café cerezo maduro a pergamino seco con una humedad de 12 % en el grano comercial. Este proceso incluye: recolección del fruto (se aplica la cosecha selectiva, es decir se recolecta solo los cerezos rojos), despulpado, la fermentación, el lavado y el secado del grano (mediante los secadores solares y uso de parihuela o tarimas de manera ininterrumpida), almacenamiento del café seco, transporte y manejo de subproductos. De esta manera, logramos el aseguramiento y la consistencia de la calidad en los granos.

El beneficio seco del café, es un proceso de post cosecha, el cerezo (sin despulpar) se expone durante varios días al sol, hasta alcanzar el 12% de humedad del grano del café. En el Perú no es muy utilizado por los productores, pero hay una demanda de los mercados por este tipo de café.