



# El café se bebe!

## Recolección

<http://www.agroreddom.org/>

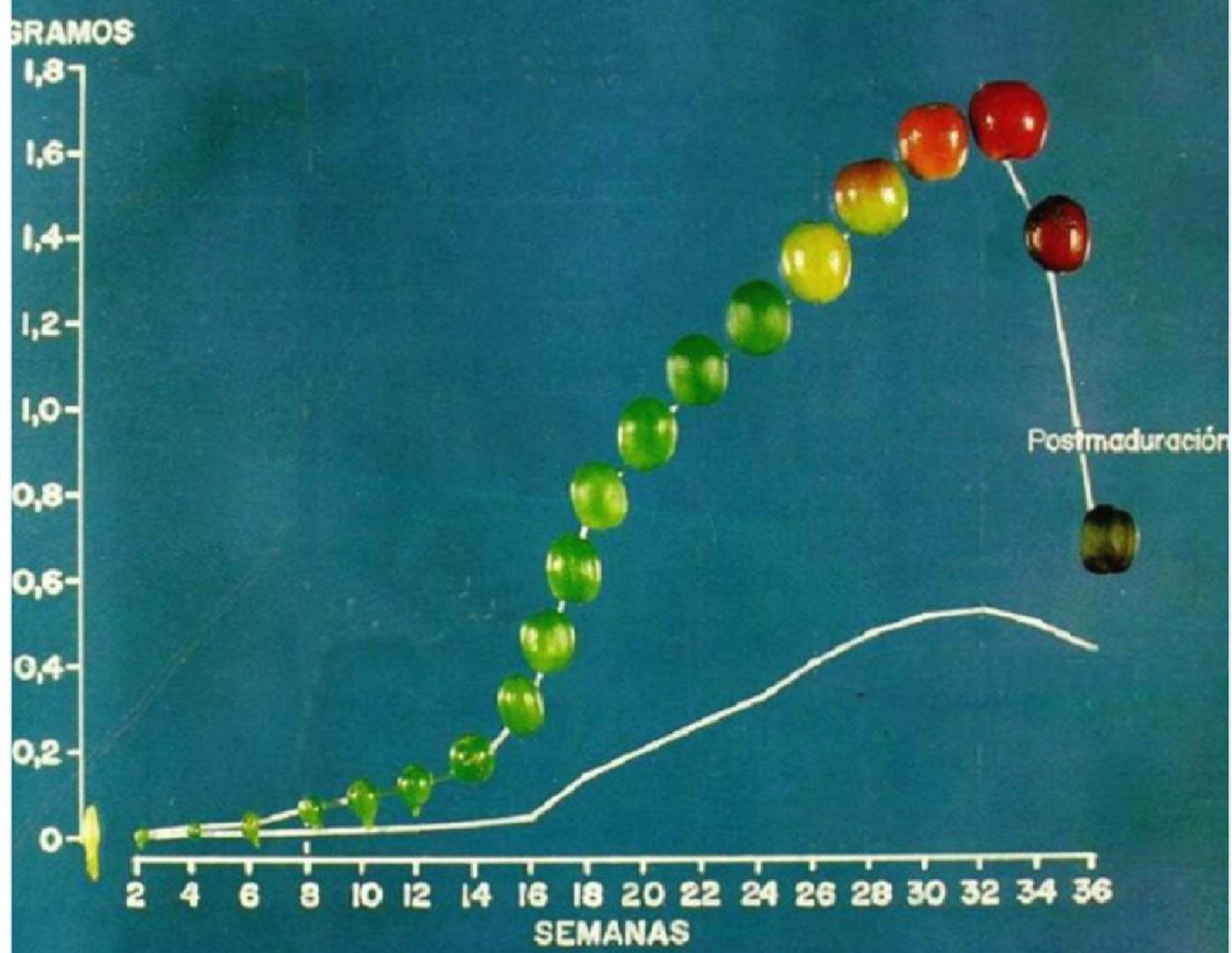
<http://www.adocafes.org/>

<http://www.cafemetilxantin.blogspot.com/>



# Recolección:





# Puntos críticos



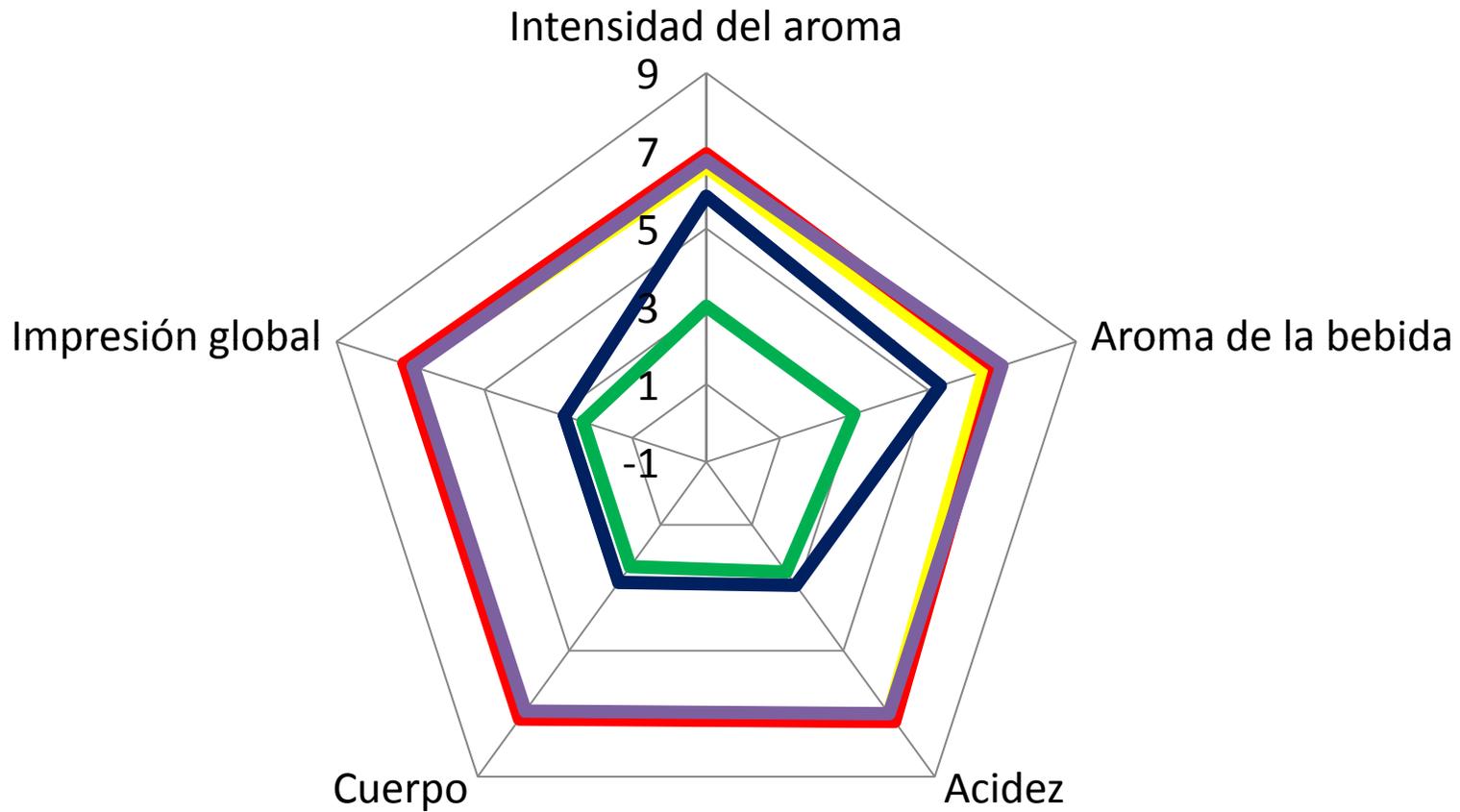
**Ramas frágiles**

**Flores**

**Frutos verdes**

**Frutos enfermos**

## Impacto sobre la calidad sensorial del estado de maduración del fruto de café



Verde Pintón blando Maduro Sobremaduro fresco seco

# Conclusión



**Solo los frutos maduros, pintones y sobremaduros frescos tienen la calidad deseable**



**Recolectar aparte los frutos verdes y los secos**



**Tener mucho cuidado con los pintones y sobremaduros**



**Solo frutos maduros**





**muchos frutos verdes...**



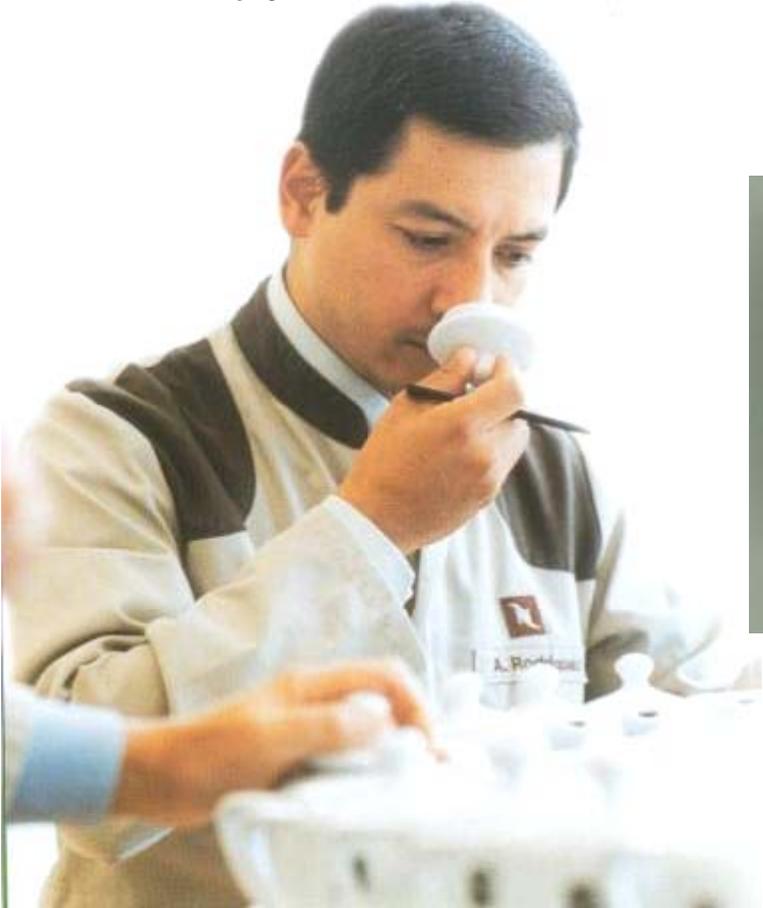


2 verdes  
en 100





**El catador**



# Cuántos verdes hay en esta bandola?



- **7 verdes**
- **35 maduros**

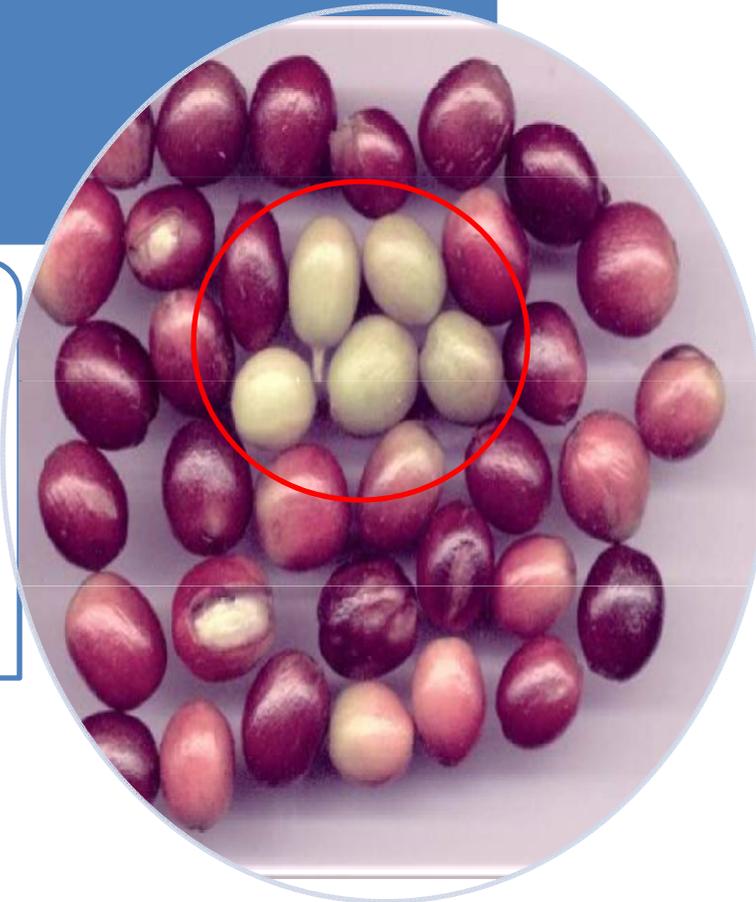
- $\% = \frac{7 * 100}{35+7} = 16.7\%$



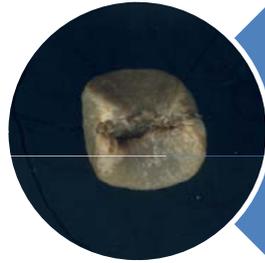
**Se dice que un  
catador puede  
percibir los frutos  
de café verdes al  
1%**

13%

- 5 frutos verdes en 38







**Generan los inmaduros**



**Al tostarlos se vuelven  
Quakers**



**Degradan el sabor:  
manchoso (vegetal,  
grassy, herbal)**



**A un café especial lo  
vuelven un café común y  
corriente**

# Inmaduros



# QUAKER



- Grano que no tuesta, se queda pálido
- Al romperlo huele como a “gorfio”
- Sabor desde cereal hasta madera

**5 pintones duros= 1  
verde**





sobremaduros





El catador





## SOBREMADUROS FRESCOS

- Se sobremaduran en el árbol
- No están calientes
- Pueden dar notas a frutas sobremaduras (winey)



## SOBREMADUROS CON FIEBRE

- Demora en el despulpado
- El fruto se calienta y se fermenta
- Taza vinagre

# Granos vinagres



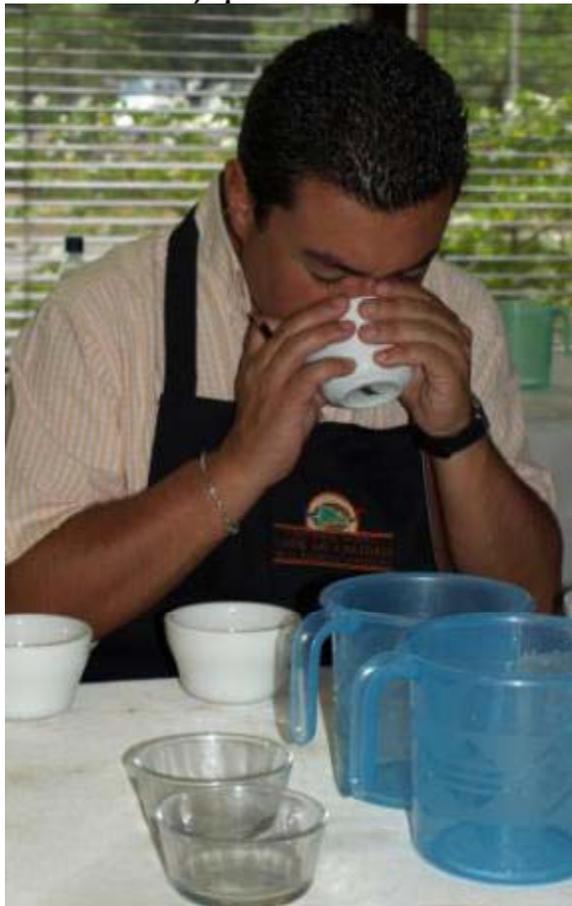


**secos**





**El catador**



# Granos negros



**AMARGO**



**ASPERO**

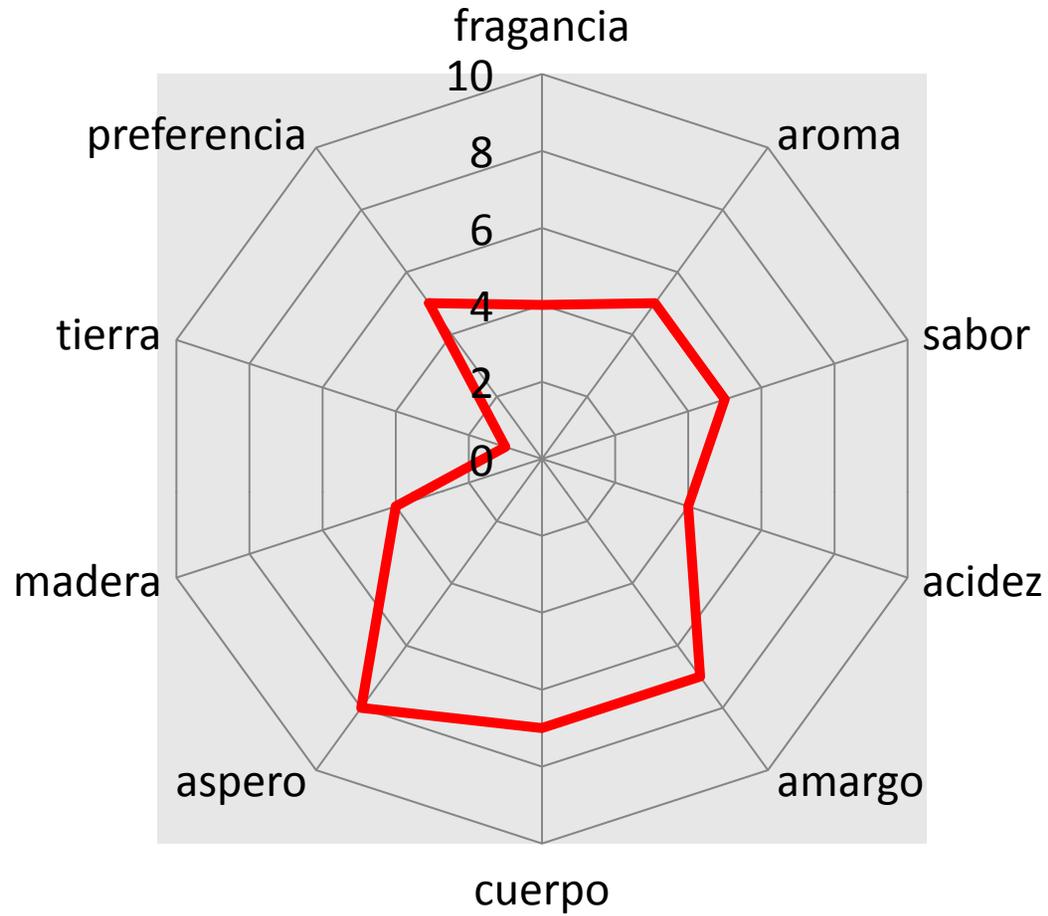


# Café en bola del pergamino



- Muchos granos vinagres, negros e inmaduros
- Taza fermentada (sabores a frutas sobremaduras como naranjas), posible tierra

# café en bola del pergamino



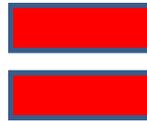


**muy brocados**





El catador





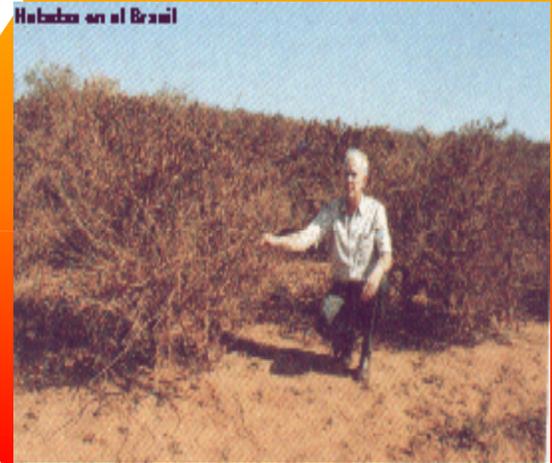
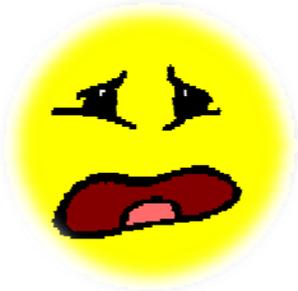
pero....



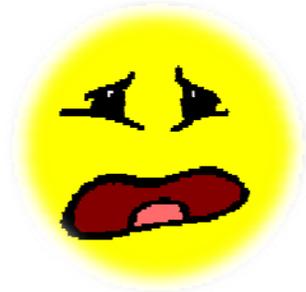
**Flotar!!**



cuidemos el árbol:



cuidemos hojas  
y flores:





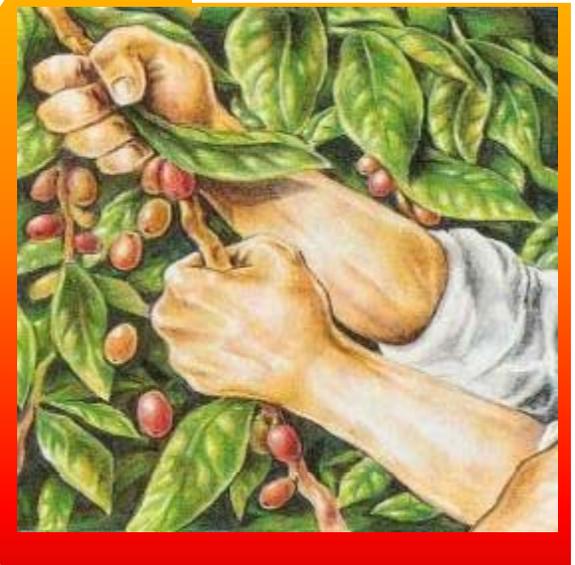
no rompamos  
las ramas:



no tiremos café al  
suelo

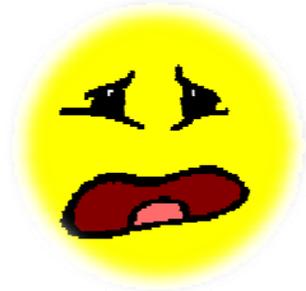


no ordeñemos  
(ripeo):



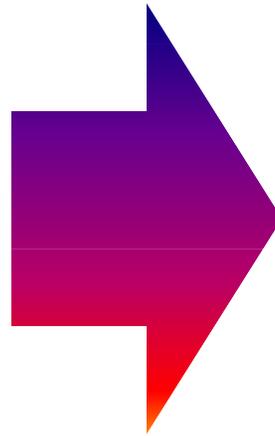


solo frutos  
maduros!





los frutos malos...



**Ponerlos  
aparte!**

# Café especial





# El café se bebe!

**Recibo y beneficio**

<http://www.agroreddom.org/>

<http://www.adocafes.org/>



## Al recibir el café



Frescura



Frutos  
verdes



Otros  
malos



Cantidad





# Frescura



## NO DEBE ESTAR CALIENTE

- No debe tener fiebre



## OLOR

- Fresco



## ASPECTO

- Sano

**VERDES**



**Verdes**

**Sabor**



**Rendimiento**





# MEDIR VERDES

VERDES

2%

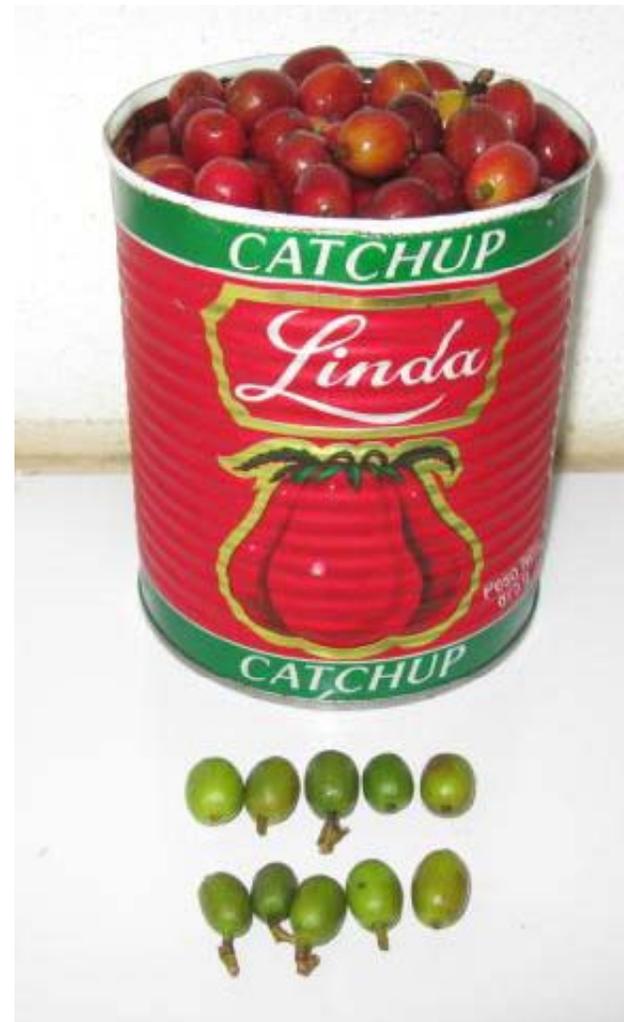
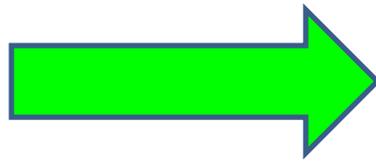
20 frutos en  
1 Kilo

10 en Lata de  
pasta tomate





**Máximo 10  
verdes**





Más de 10 verdes





**Jonrón!!**



**O**





## Otros malos



Pintones



Secos



Quemados





## Otros malos



**Sobremaduros**



**Brocados**



**Impurezas**





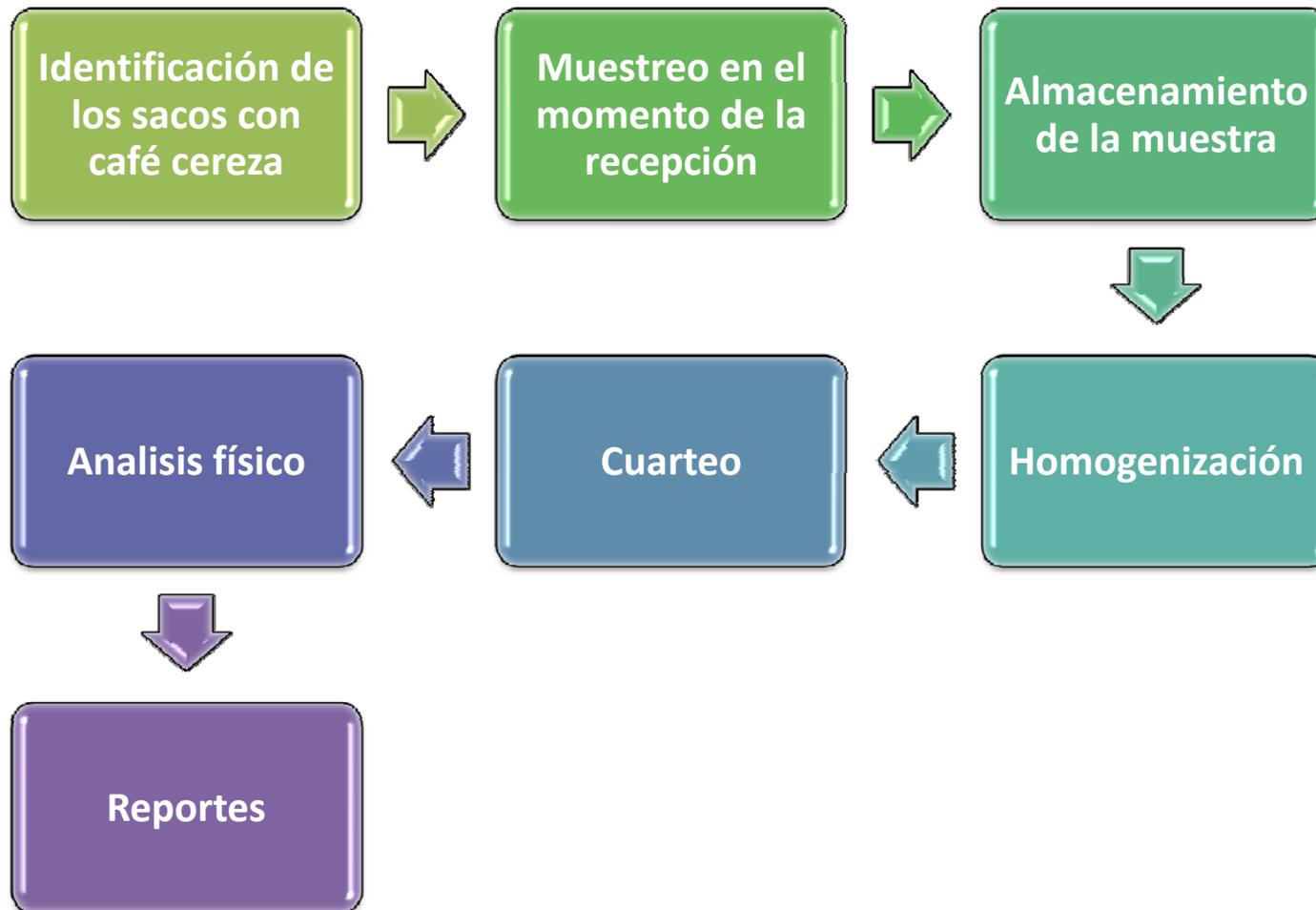
# Jonrón!

**POCOS**

**MUCHOS**

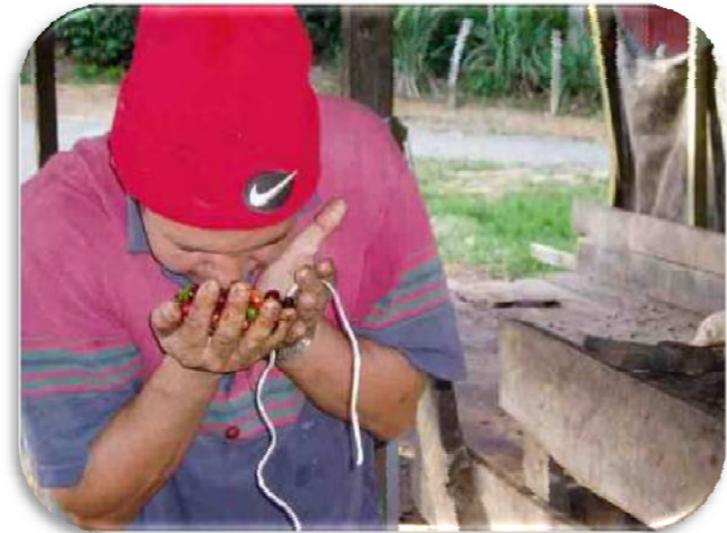


# PROTOCOLO DE ANALISIS



# MUESTREO

- Al vaciar el café del saco se toma un puñado de cada saco y se deposita en un cubo vacío determinando el Índice de frescura: sacos no frescos se separan del grupo



## ALMACENAMIENTO

- Si el café no se puede analizar en el momento de llegar entonces se deja sumergido en agua hasta máximo el otro día por la mañana



## HOMOGENIZACION

- Se escurre el agua del café y se mezcla vigorosamente para lograr uniformidad en la muestra

## CUARTEO

- De diferentes lugares dentro de la muestra se toman pequeñas porciones hasta completar los 250 gramos requeridos para el análisis

# ANALISIS FISICO

- Se sepáran a mano los defectos y se pesan o cuentan



# Selección defectos

sobremaduros



Quemados o caritas



verdes

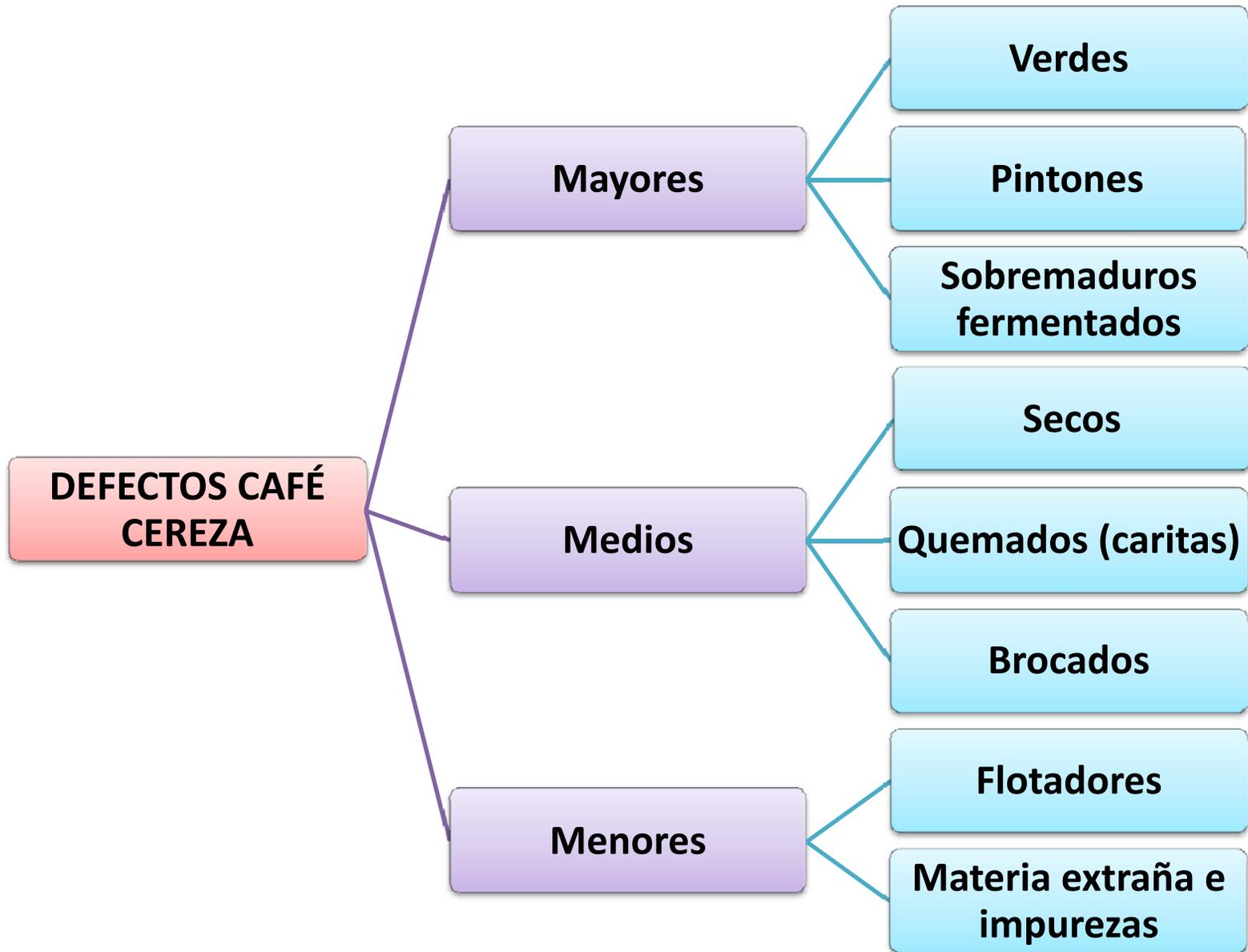


pintones

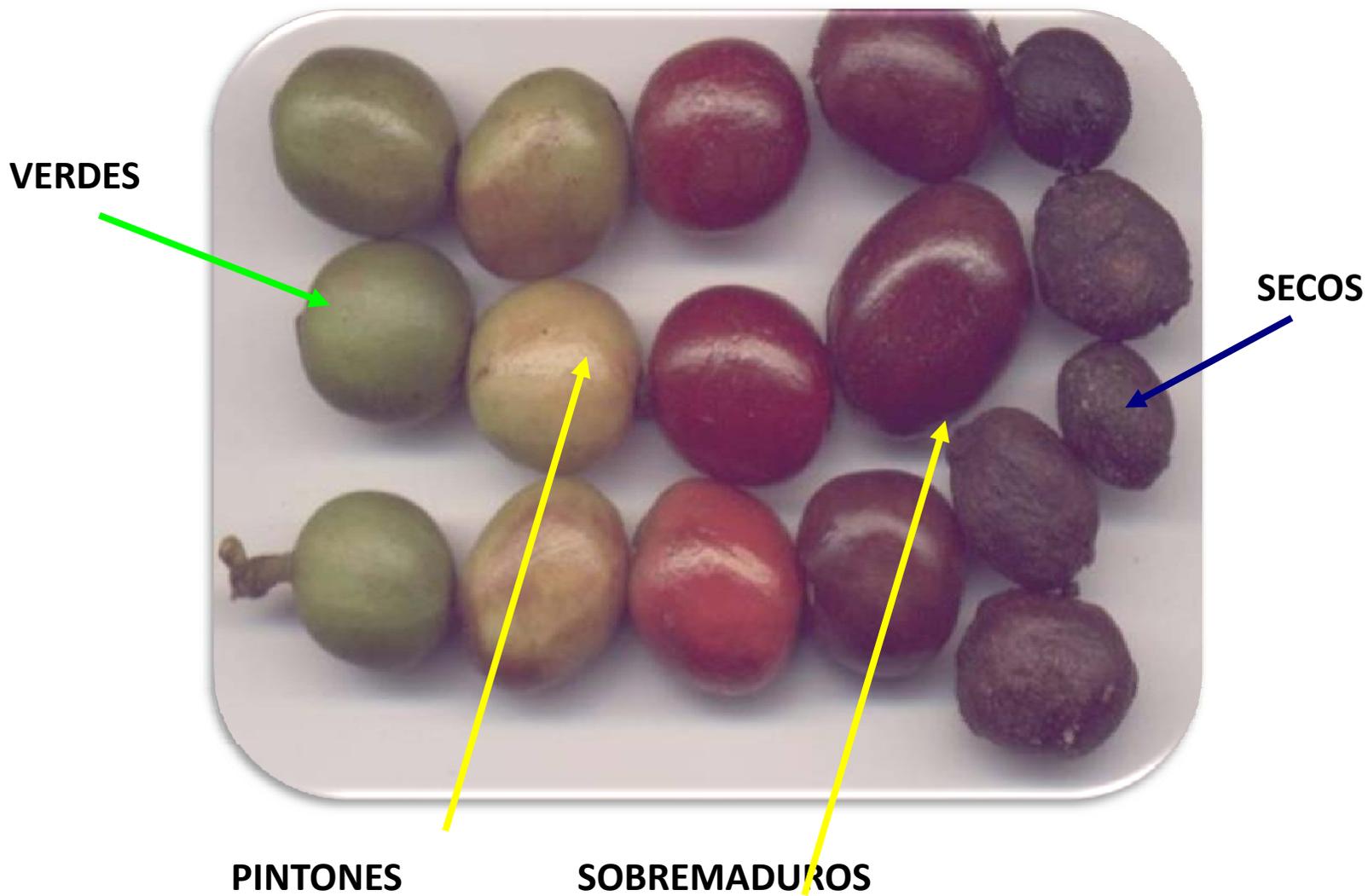


Materia extraña e impurezas





# ESTADOS MADURACION



# Pesado



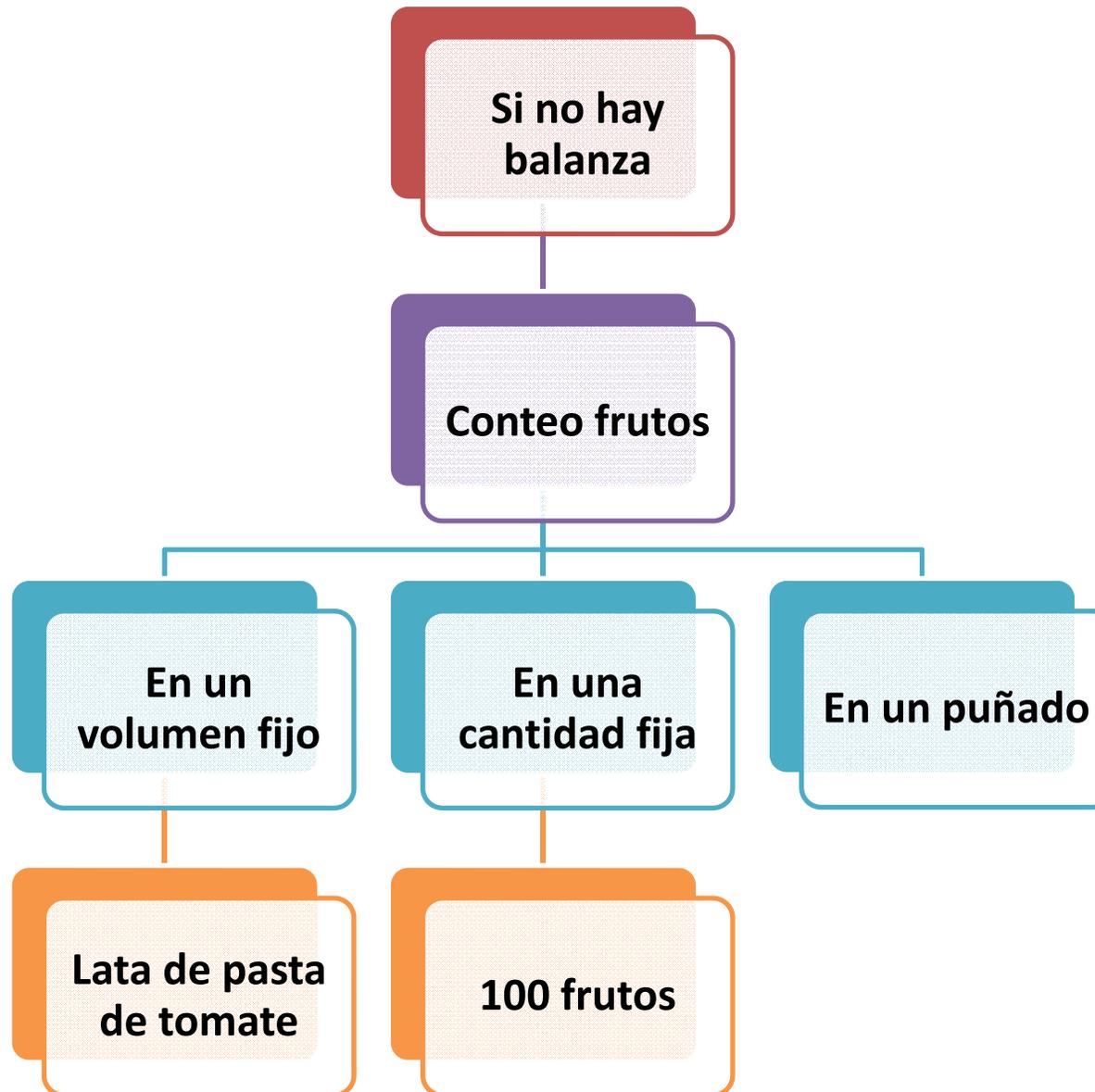
# Flotación



# Quemados o “caritas” (golpe de frio o sol, mal rosado)



El pergamino está sano



Hacer siempre los análisis de la misma manera

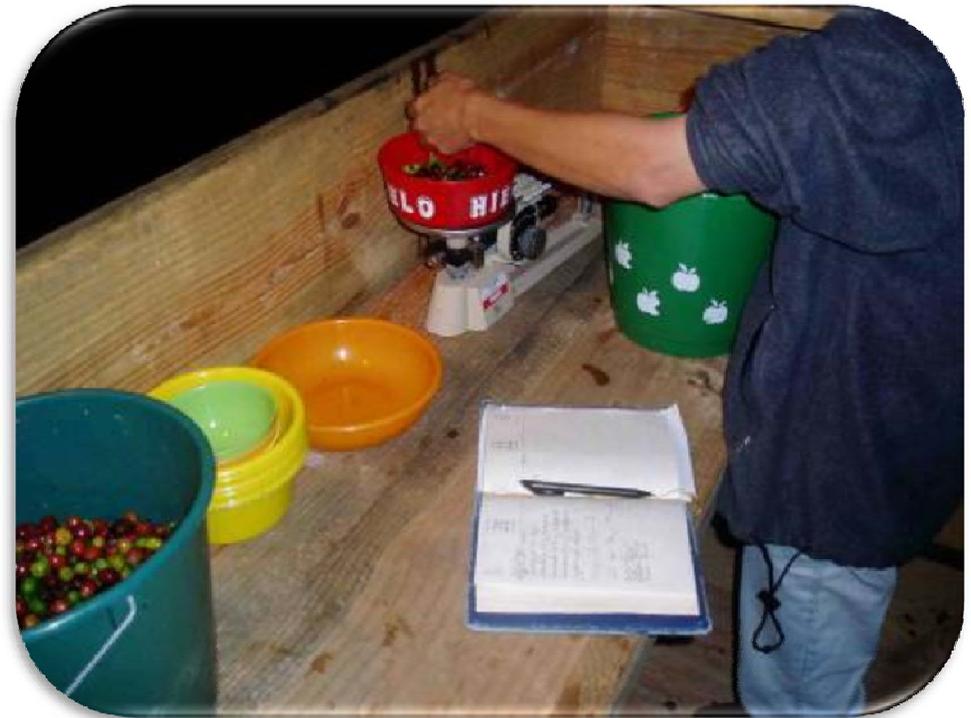
# Medidas de volumen

- 1 Tarro de pasta de tomate



<b>Tamaño</b>	<b>Cantidad de pasta de tomate</b>	<b>Cantidad de café cereza (a ras, sin moño)</b>	<b>Máximo de frutos verdes permitidos</b>
Grande (1 Litro)	900 grs	600 grs	10
Mediano	475 grs	310 grs	5
Pequeño	340 grs	227 grs	4

# Llevar registros y reportes



# Pedro Pantaleón

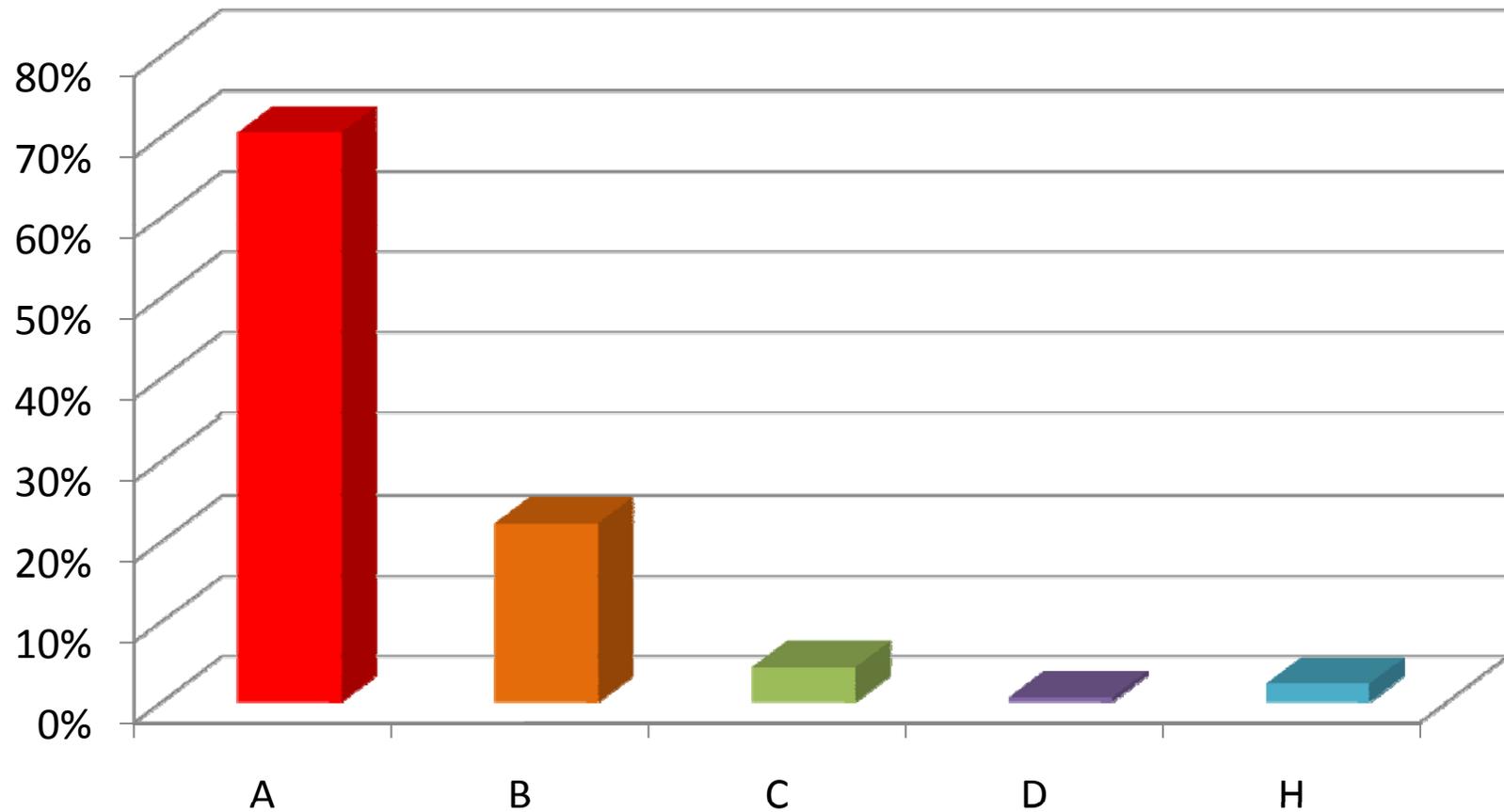


Las Palmas, Constanza.  
Provincia de la Vega  
República Dominicana

<b>Documento No</b>	<b>1771</b>
<b>Cantidad</b>	<b>43 Cajas + 4 cajones</b>
<b>Peso neto</b>	<b>1,147.4 Kg</b>
<b>Cajas de 28 Kg</b>	<b>41.0</b>
<b>Calidad</b>	<b>A</b>
<b>Aspecto</b>	<b>ok</b>
<b>Olor</b>	<b>Fresco</b>
<b>Temperatura</b>	<b>Ok</b>
<b>Verdes</b>	<b>1.0 %</b>
<b>Pintones</b>	<b>9.0 %</b>
<b>Sobremaduros frescos</b>	<b>1.4 %</b>
<b>Secos</b>	<b>2.0 %</b>
<b>Brocados</b>	<b>0.7 %</b>
<b>Quemados</b>	<b>4.6 %</b>
<b>Impurezas</b>	<b>0.4 %</b>
<b>Buenos flotadores</b>	<b>1.8 %</b>
<b>Malos flotadores</b>	<b>3.3 %</b>

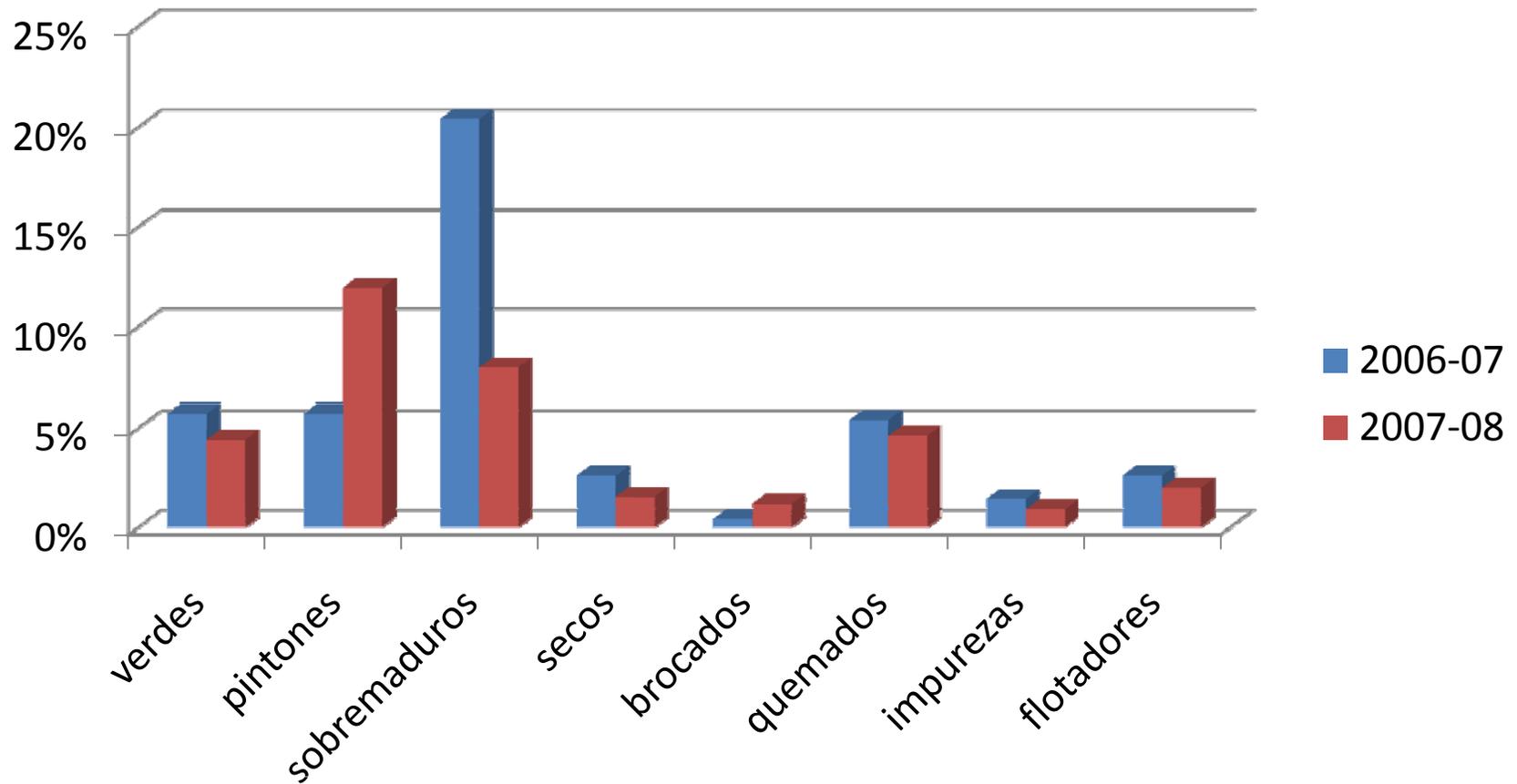
# Calidad café recibido cosecha 2007/2008

## Constanza, RD



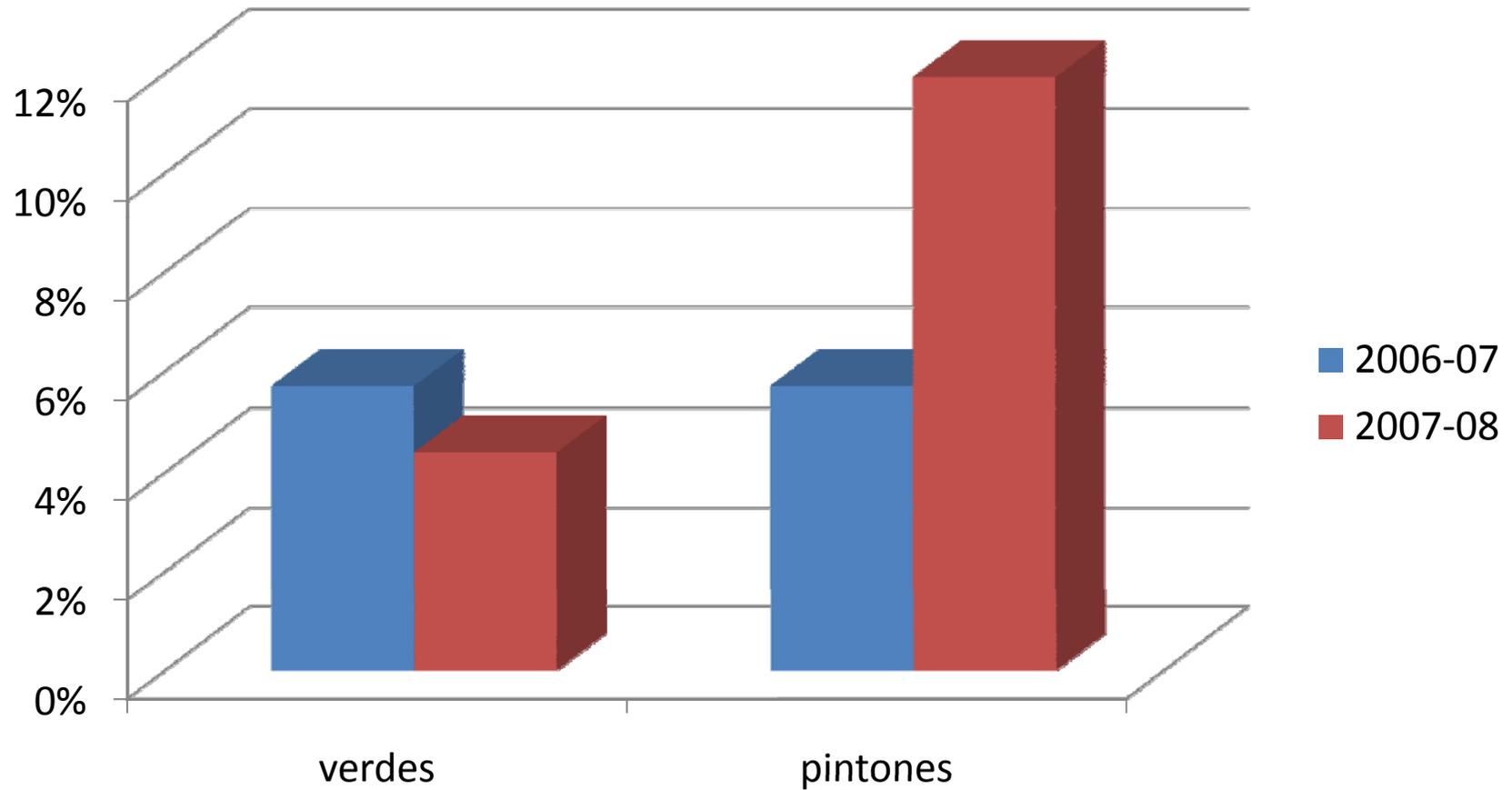
Café comprado por Natura Bella S.A. en Constanza, República Dominicana

# Calidad promedio del café de Constanza, RD



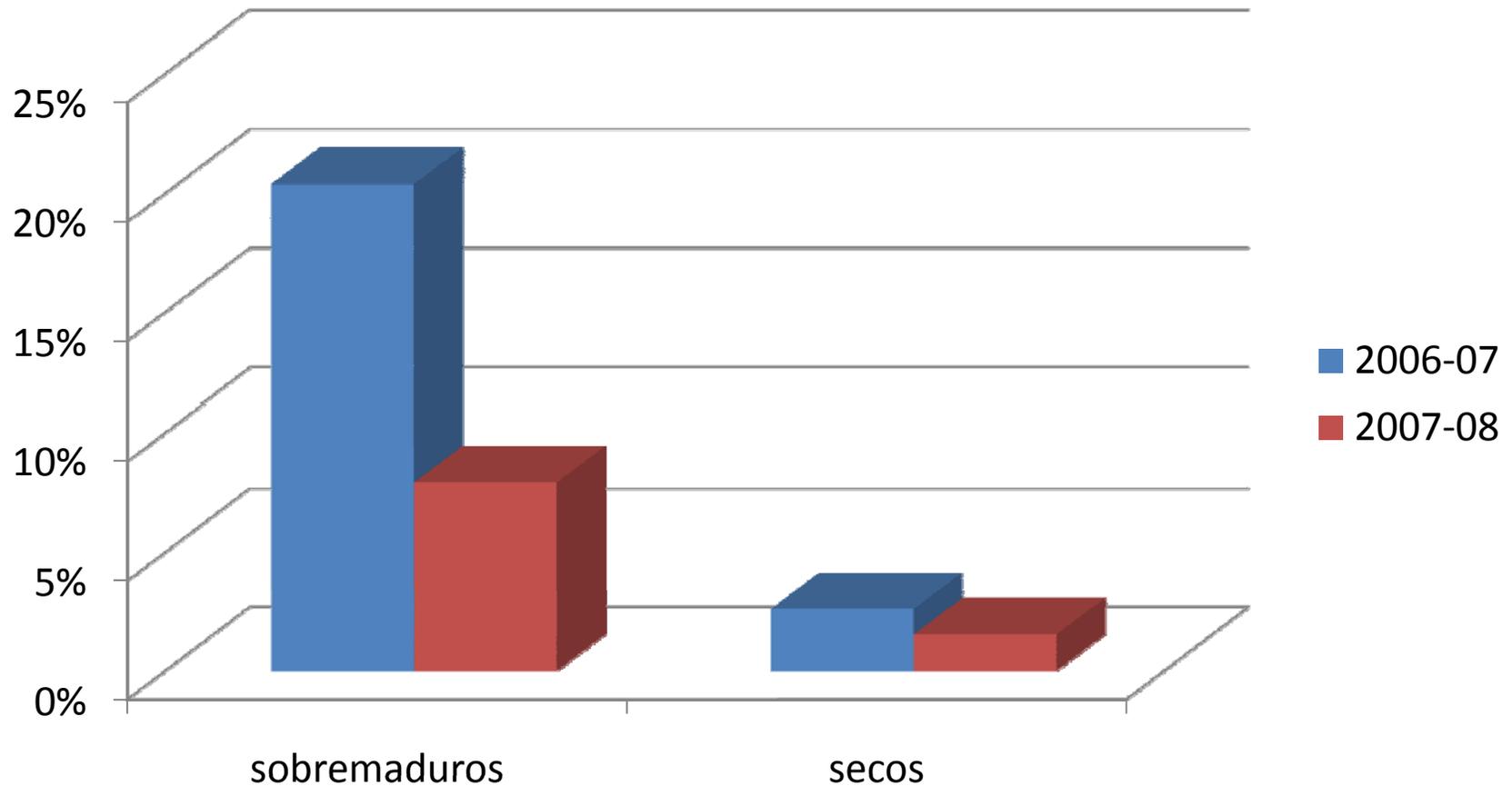
Café comprado por Natura Bella S.A. en Constanza, República Dominicana

# Calidad promedio



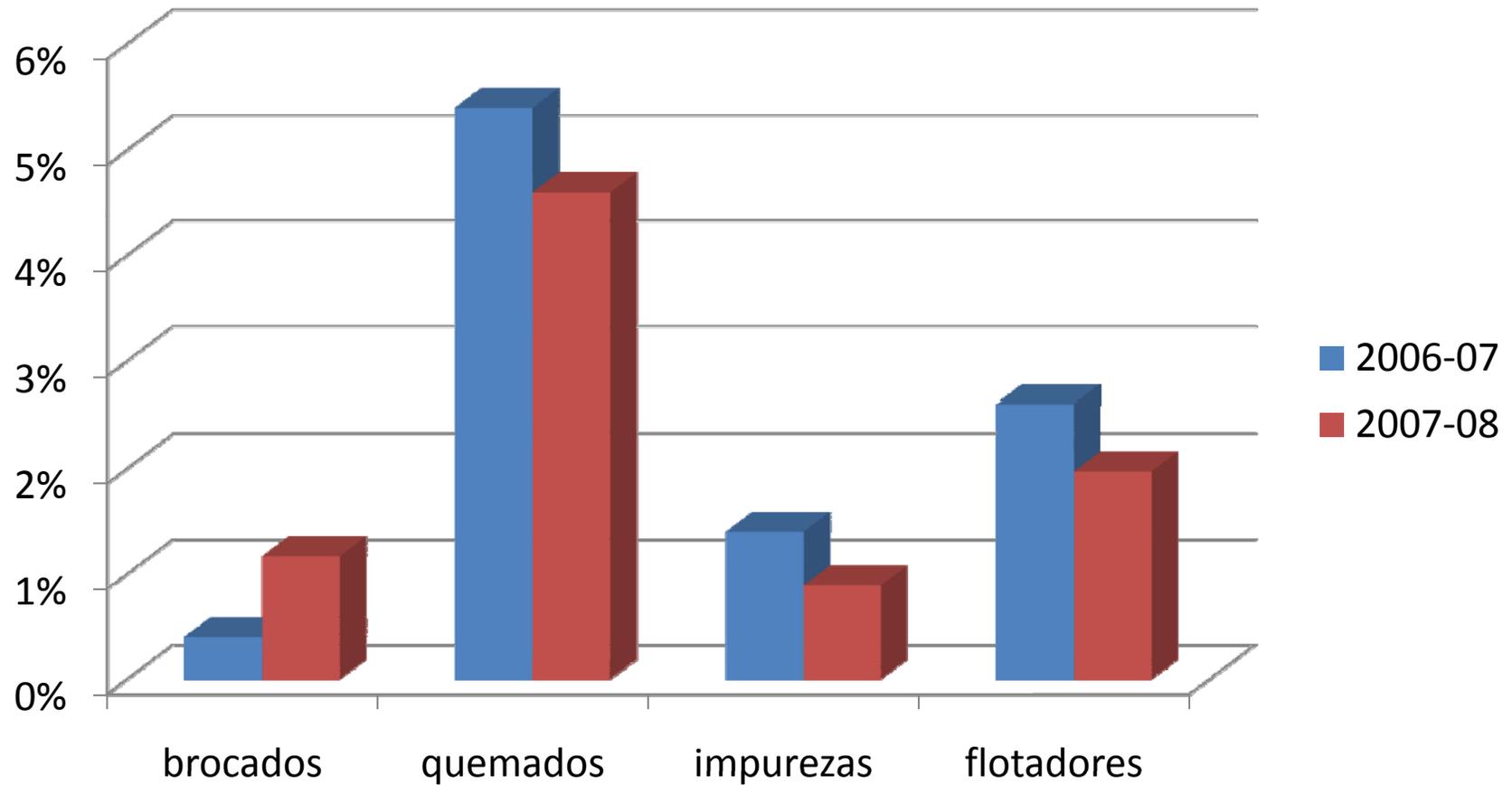
Café comprado por Natura Bella S.A. en Constanza, República Dominicana

# Calidad promedio



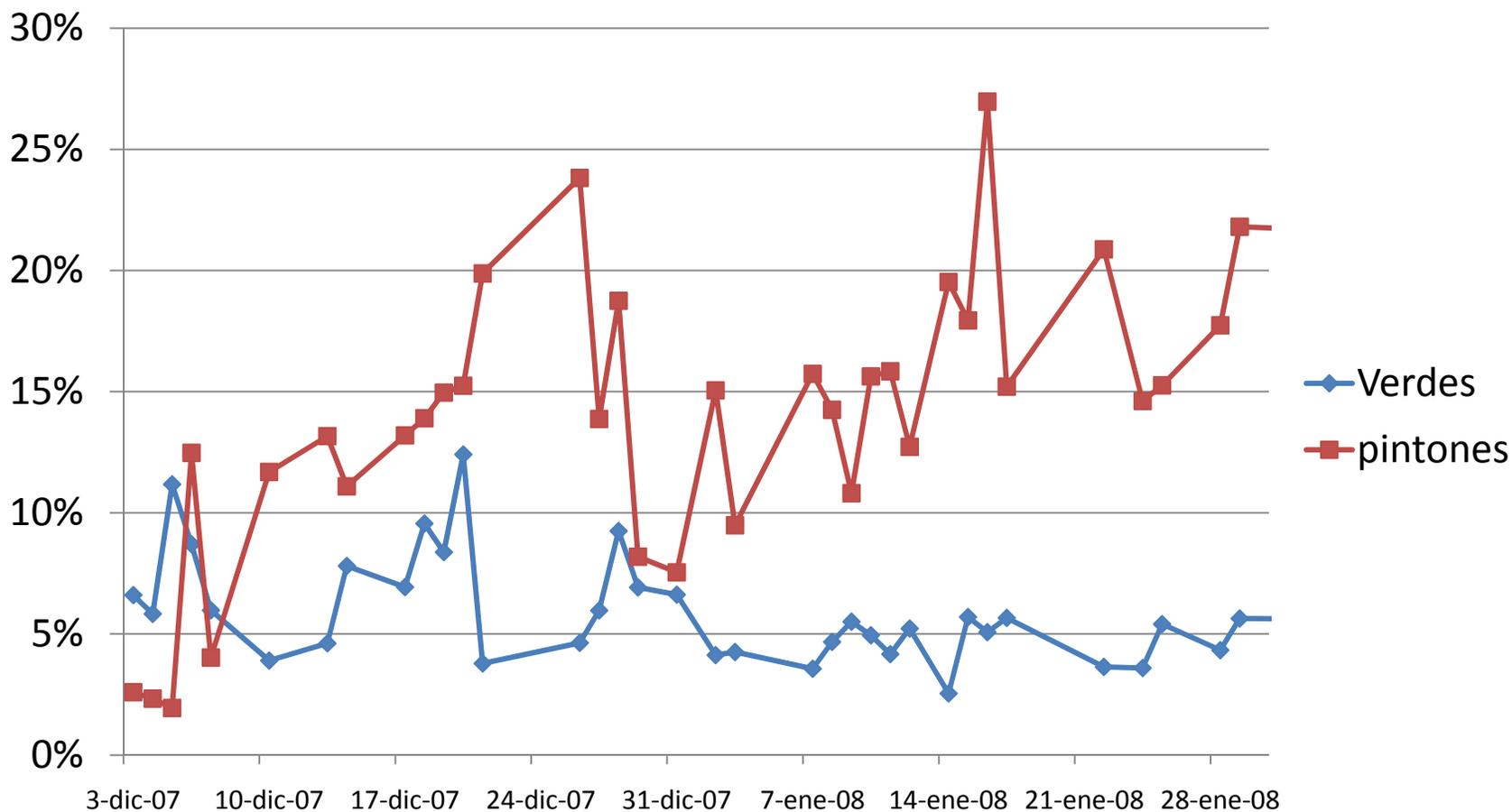
Café comprado por Natura Bella S.A. en Constanza, República Dominicana

# Calidad promedio



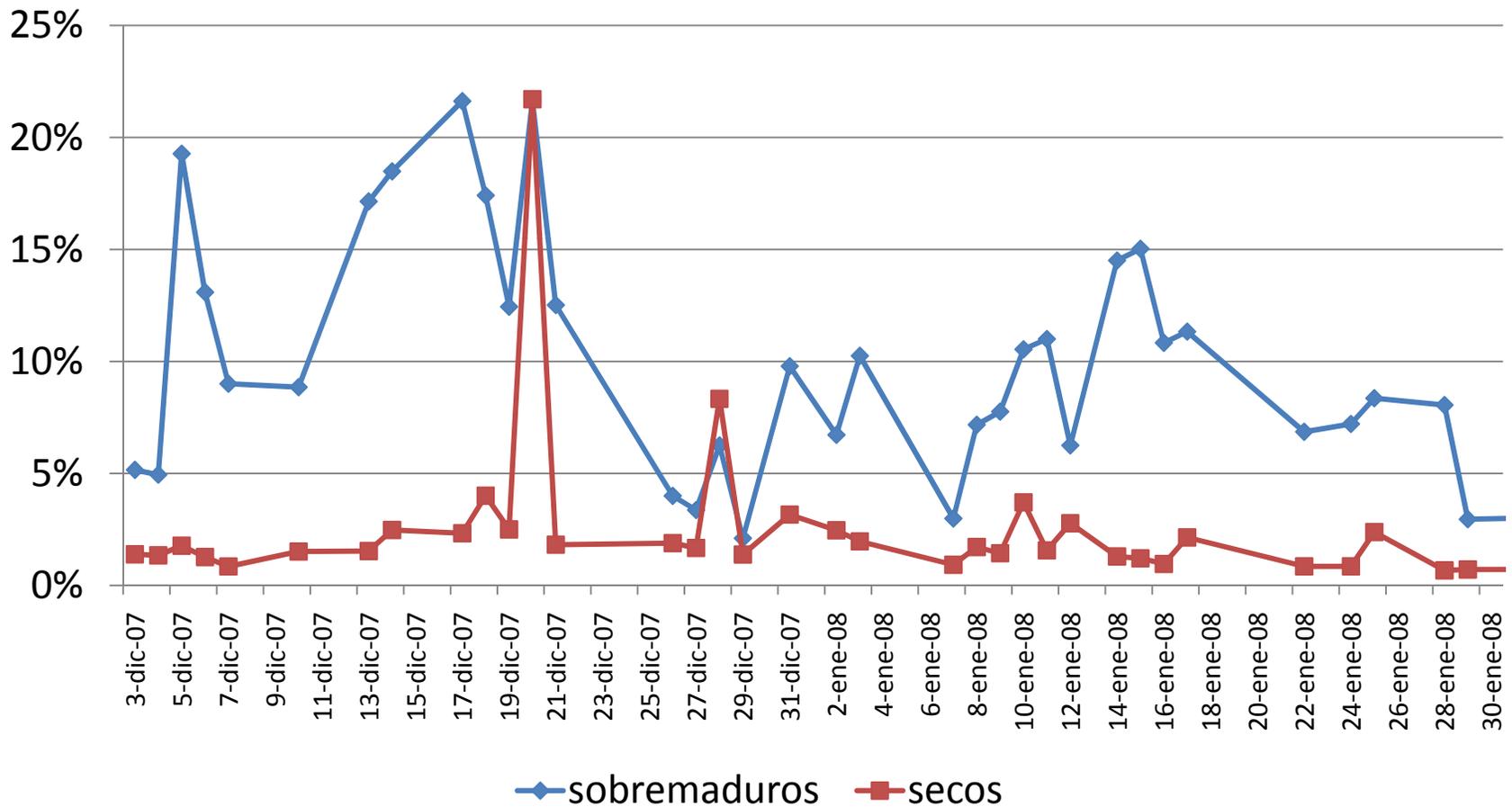
Café comprado por Natura Bella S.A. en Constanza, República Dominicana

# Verdes y pintones en el café de Constanza, RD



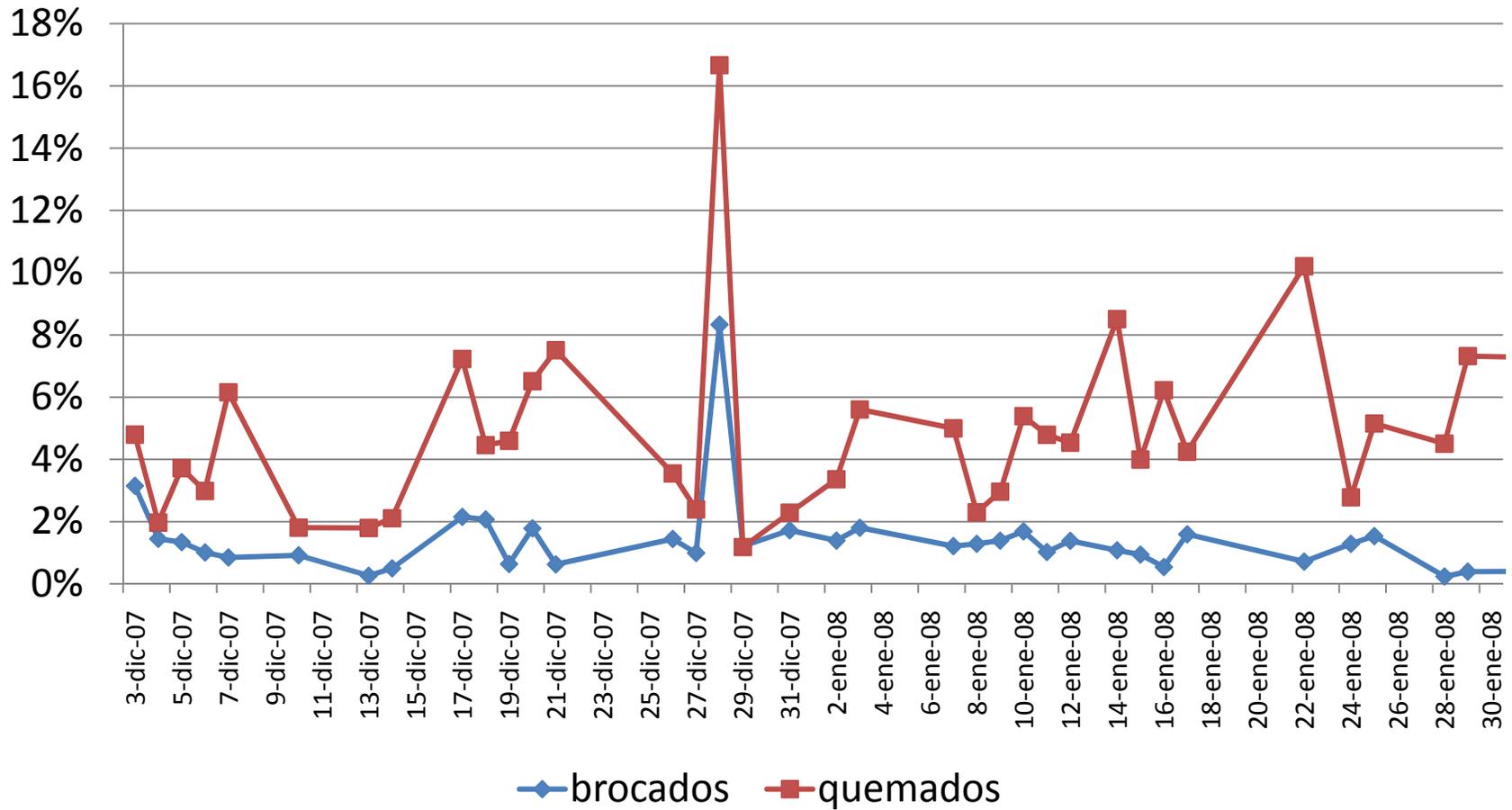
Café comprado por Natura Bella S.A. en Constanza, República Dominicana

# Sobremaduros y secos



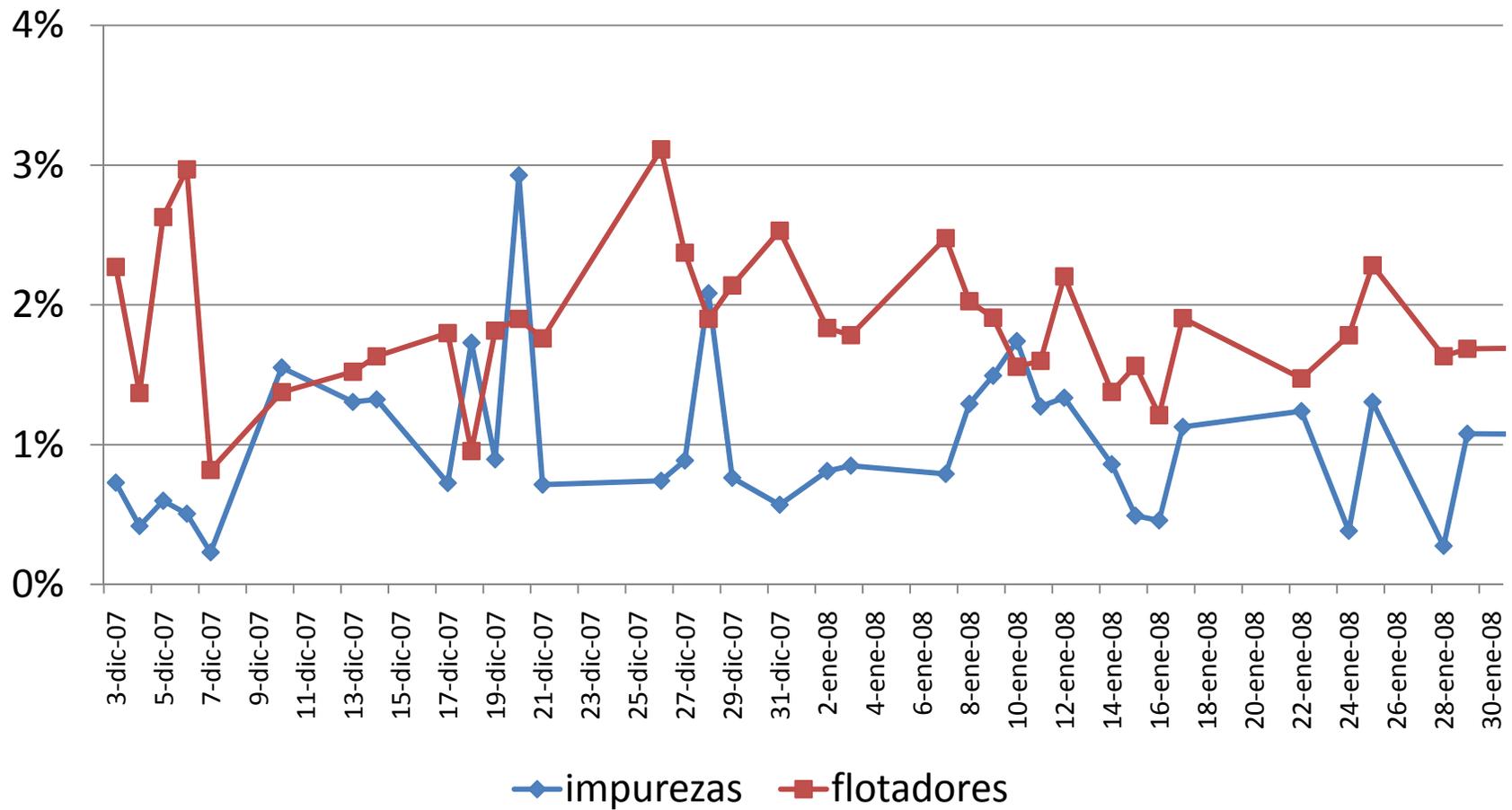
Café comprado por Natura Bella S.A. en Constanza, República Dominicana

# Brocados y quemados



Café comprado por Natura Bella S.A. en Constanza, República Dominicana

# Impurezas y flotadores



Café comprado por Natura Bella S.A. en Constanza, República Dominicana

# Recolección en otros países

**SERGIO LEONE**



CLINT EASTWOOD

ELI WALLACH

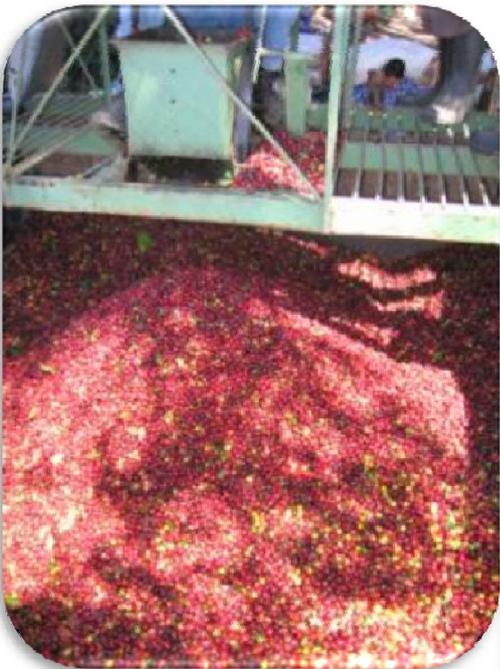
LEE VAN CLEEF

**THE  
GOOD**

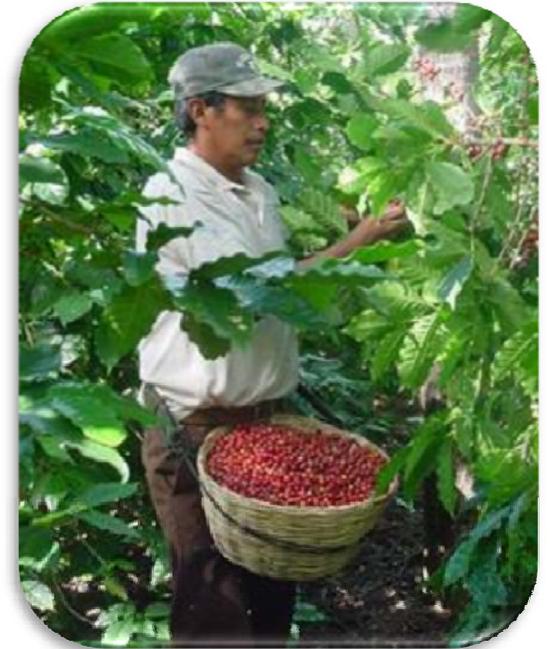
**THE  
UGLY**

**AND THE  
BAD**

# Costa Rica



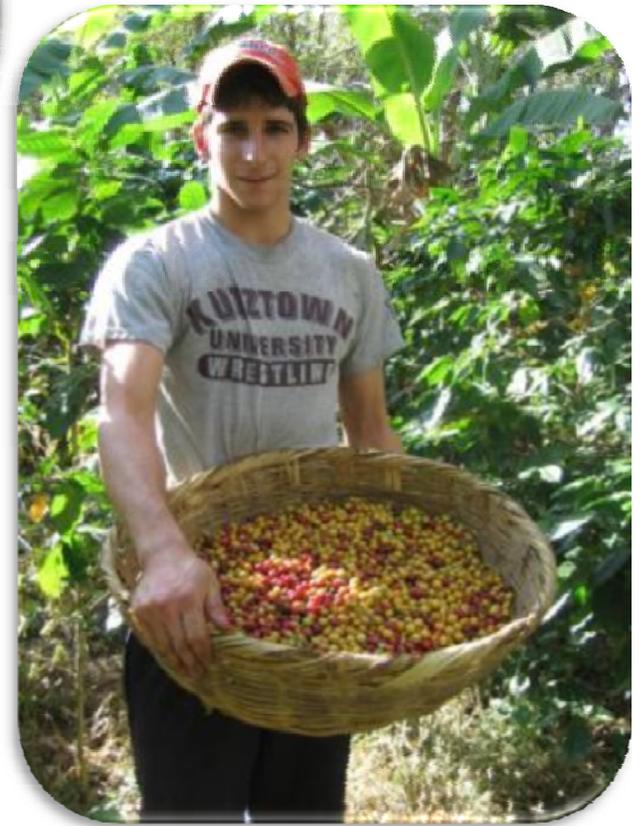
# Guatemala



# Honduras



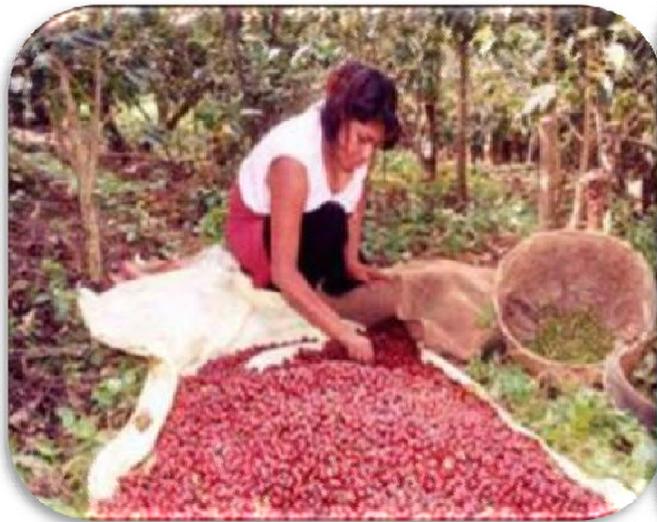
# Nicaragua



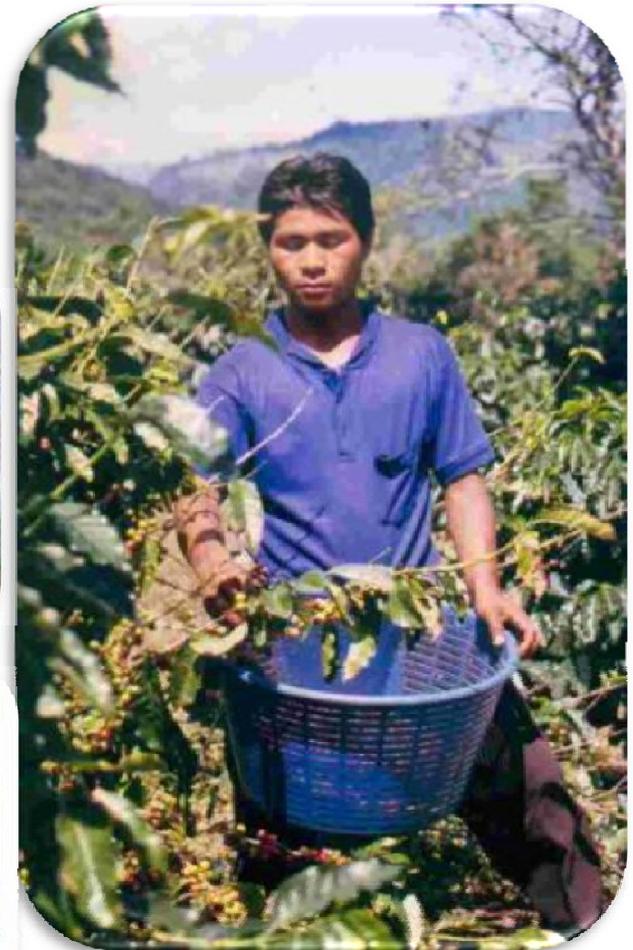
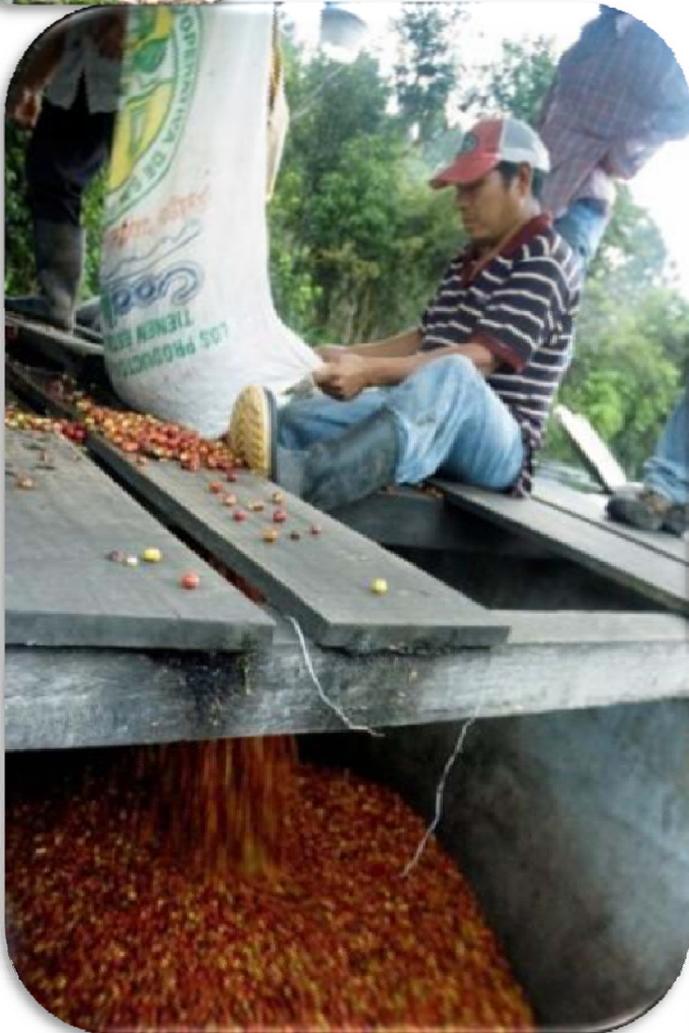
# México



# El Salvador



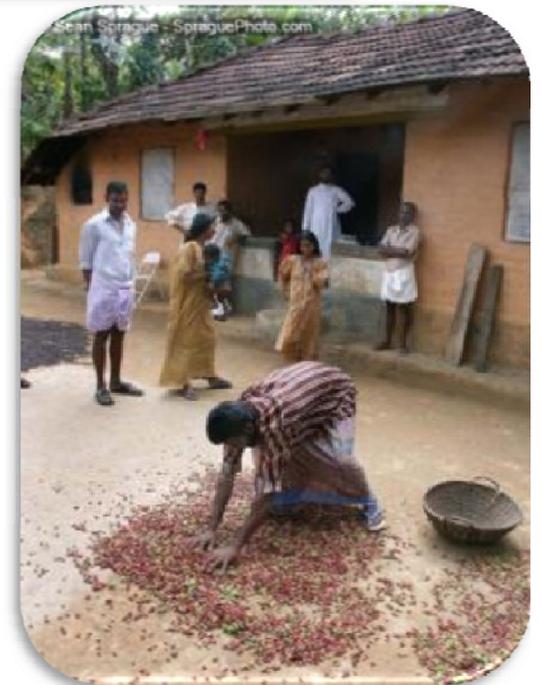
# Panamá



# Colombia



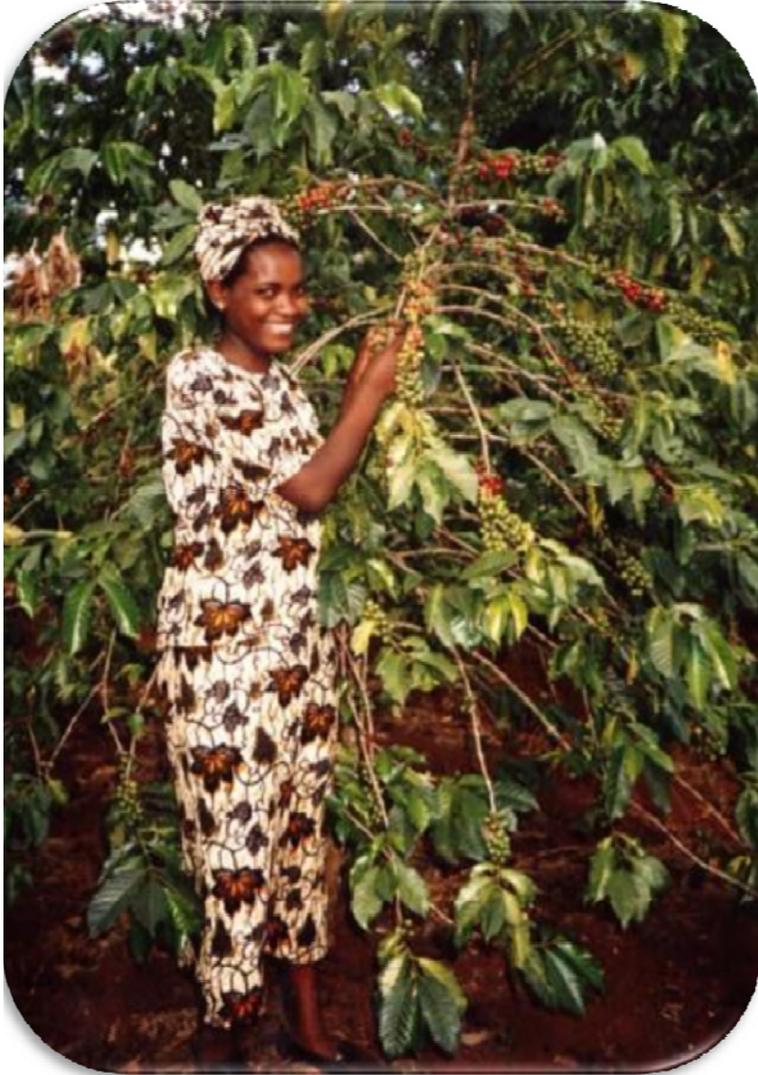
# India



# Indonesia



# Kenia



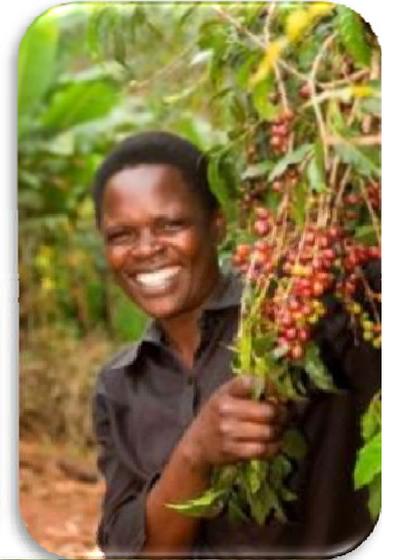
# Etiopia



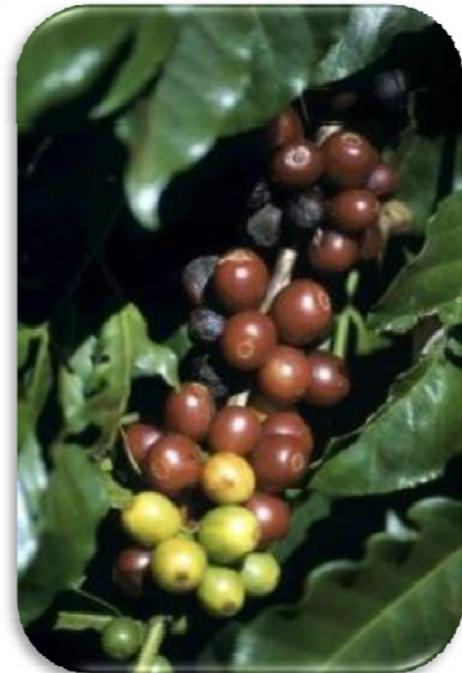
# Hawai



# Uganda



# Brasil



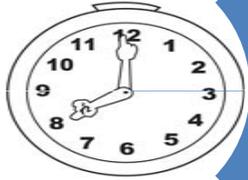
# Cosechadoras auto-propulsadas



- US 250.000
- Reemplaza 90 recolectores
- Alquiladas a US\$ 100 la hora

# TRANSPORTE





**Justo a tiempo**



**Usar envases limpios y libres de plagas (insectos, etc)**



**Cerciorarse que el camión esté limpio y libre de olores antes de cargarlo**



**Asegurar la carga**