

# Plantas Para el Beneficio del Café

Por HUBERTO GUTIERREZ C. \*

## Importancia del beneficio

El beneficio del café es un proceso por medio del cual se obtiene el producto conocido como "café de trilla". Este proceso constituye la última etapa de la producción del grano y una de las más importantes y costosas de todas cuantas hacen parte del cultivo del cafeto.

Se calcula que el costo del beneficio de café equivale aproximadamente al 15% del costo total de producción de una arroba de café, siendo superior a cualquiera de los demás trabajos envueltos en la producción del grano, con excepción de la recolección.

Además de su costo, el beneficio del grano constituye el factor de mayor importancia en la obtención de una mejor calidad del producto, lo cual significa buen precio y una mayor utilidad de la explotación cafetera.

Colombia está hoy a la vanguardia entre los países productores de café suave en el mundo. La mejor calidad de nuestro grano le ha merecido un precio mayor en el mercado internacional. Es nuestro deber el tratar por todos los medios de sostener y mejorar aún más nuestras calidades, para lo cual debemos mejorar nuestro beneficio en primer lugar. Por otra parte, la diferencia de precios entre una calidad regular o mala y una buena, justifica económicamente el mayor costo por concepto de un mejor beneficio.

## Etapas del proceso de beneficio

Podemos dividir el proceso del beneficio de café en las siguientes etapas:

1ª **Medición.** — O sea la obtención, un poco antes del despulpado, del peso o del volumen del café en cereza que se recolecta en la plantación.

2ª **Eliminación de cuerpos extraños.** — Esto es, exclusión de piedras, arenas, palos y hojas que hacen parte del volumen de café recolectado y que constituyen un porcentaje de consideración en algunas fincas.

3ª **Despulpado.** — Que consiste en el desprendimiento y separación del epicarpio o "pulpa" que envuelve el grano de café.

4ª **Fermentación.** — Es decir, el proceso biológico que se opera sobre el mucílago o mesocarpio transformándolo en sustancias solubles.

\* Ing. Agr. Jefe de la Sección Técnica, Comitecafé, Antioquia.  
En este estudio colaboró el Ing. Agr. Julio Alvarez M.

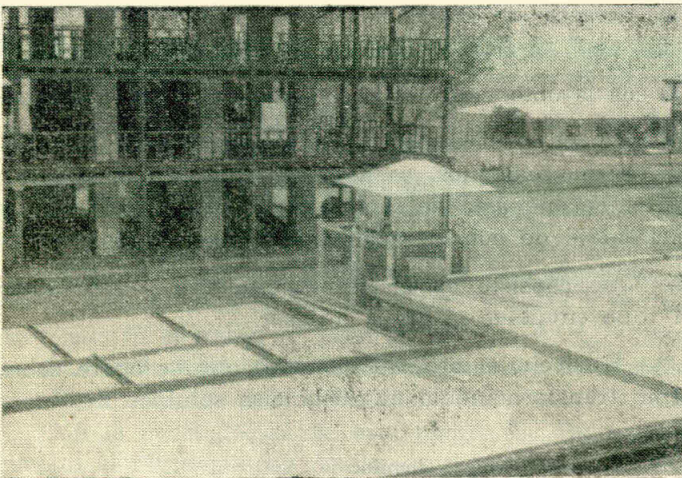
5<sup>a</sup> **Lavado.** — Que consiste en el desprendimiento por medio del agua y de la fricción, del mesocarpio que envuelve al grano fermentado.

6<sup>a</sup> **Clasificación.** — Que consiste en separar en un medio líquido (agua), los distintos tipos o clases de café. La primera clasificación se realiza **antes** del despulpado, separando los granos secos, vanos o defectuosos de los granos pesados, mediante la gravedad. La segunda clasificación se realiza **después** del despulpado, generalmente durante el lavado y consiste en separar, también por gravedad, los granos vanos, mordidos, “guayabas”, granos secos, “pasilla”, “cáscara” etc. de los granos normales.

7<sup>a</sup> **Secado.** — Esto es, la eliminación del agua gravitacional o agua de exceso (agua libre) y también de parte del agua de constitución o humedad interna que contiene la almendra. El secado se realiza utilizando calor ya sea artificial o el que proviene del sol. El agua se elimina en forma de vapor.

Las anteriores son, en esencia, las principales etapas de un correcto beneficio de café. En algunas fincas, sin embargo, se realiza una operación más, denominada **repasado** que no es más que un nuevo despulpado de aquella calidad o “tipo” de café inferior que se obtiene después de la segunda clasificación. El repasado de la “guayaba” permite recuperar en ocasiones hasta un 60% de café de buena calidad, constituyendo así una tercera clasificación o separación de calidades.

El **zarandeado** también es una operación que se hace en algunas fincas cafeteras y consiste en hacer pasar el grano de café recién despulpado a través de una malla o zaranda, con el fin de separar los granos pequeños, mordidos, “caracolillos”, etc. del grano normal. Es otro sistema de hacer clasificación del café buscando tipos o calidades uniformes y mejores.




---

Edificio de tres plantas para secar y almacenar café.

---



# BENEFICIADERO para =CAFE=

FEDERACION NAL. DE CAFETEROS  
Defensa y Restauración de Sueltos  
División de Campo  
M. GUTIERREZ C.  
Ing. Agr.

