

Producción de Café  
Módulo de formación

5



# Recolección del café

"Recolectar el fruto en el grado oportuno de maduración con criterios de calidad, eficiencia, eficacia y minimizando las pérdidas"





**REGIONAL CALDAS**  
**CENTRO DE ATENCIÓN INTEGRAL AL SECTOR AGROPECUARIO**  
**CAISA**

- ... **Director General SENA:** Dr. Darío Montoya Mejía
- ... **Director Regional Caldas:** Dr. Francisco Javier Jaramillo Hoyos
- ... **Subdirector Centro Agropecuario:** Dr. Mario Castaño Bustamante

Manizales, 2005

- ... **Compilación y Edición:** Sandra Milena Marín López  
Héctor Fabio Ospina Ospina
- ... **Diseño:** Carmenza Bacca Ramírez
- ... **Diagramación:** Olga Lucía Henao Lema
- ... **Fotografía e Ilustraciones:** Gonzalo Hoyos Salazar

Copyright © FNC - Cenicafé - 2004

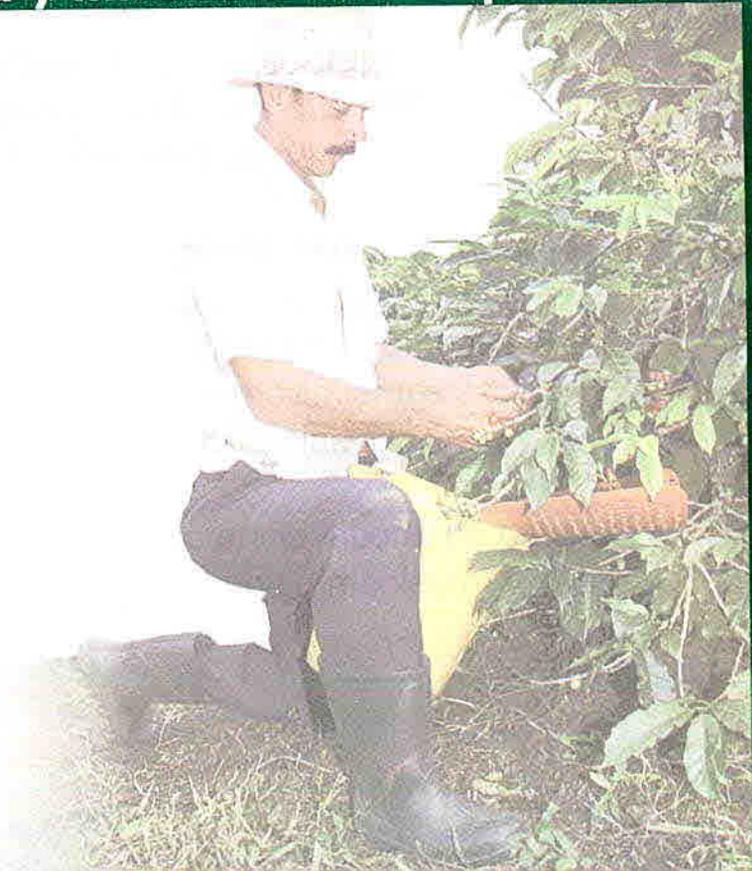
**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE**  
**MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL**

Producción de Café  
Módulo de formación



# Recolección del café

**"Recolectar el fruto en el grado oportuno de maduración con criterios de calidad, eficiencia, eficacia y minimizando las pérdidas"**



# Presentación

El presente Módulo de Formación identificado como "RECOLECCIÓN DEL CAFÉ" forma parte de la Estructura Curricular diseñada para la Titulación "PRODUCIR EL CAFÉ CON CRITERIOS DE RENTABILIDAD, CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD DE LOS RECURSOS", la cual fue elaborada por un Equipo Técnico del Sector Agrícola siguiendo los lineamientos del SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO, orientado y dirigido por el SENA.

Este Módulo está dirigido a trabajadores del sector agrícola que intervienen en los procesos de producción del café con criterios de rentabilidad, calidad y sostenibilidad de los recursos, para satisfacer las demandas del sector de acuerdo con las tecnologías y los sistemas productivos. Hace parte del área agrícola y comprende las funciones necesarias para seleccionar, preparar y sembrar semillas, manejar plántulas de café, etc.; enmarcadas en las áreas ocupacionales 7012 y 7221 de la Clasificación Nacional de Ocupaciones.

De acuerdo a las exigencias del mercado nacional e internacional se hace énfasis en que una de las etapas importantes que determinan la calidad del café depende de una buena práctica de recolección.

La realización de este módulo tiene como propósito capacitar nueva fuerza laboral y personal vinculado a la actividad cafetera en técnicas de recolección más eficaces. Para implementar la nueva técnica de recolección con énfasis en tiempos y movimientos se requiere que la modalidad de formación sea presencial.

La ocupación para los egresados con la competencia laboral en esta disciplina está conformada por los puestos de trabajo recolector y cabo de corte.

# Unidad de competencia

Ejecutar la recolección y entrega del fruto en cereza en el grado oportuno de maduración, con criterios de calidad, eficiencia, eficacia y minimizando las pérdidas.

## ... ELEMENTOS DE COMPETENCIA

-  1. Inspeccionar y revisar la labor de recolección para asegurar su ejecución bajo parámetros de calidad.
  - Calcular la producción y el número de recolectores en una finca cafetera.
-  2. Cosechar el café en el grado de maduración requerido.
  - Aplicar los métodos mejorados para cosechar con criterios de calidad, eficacia y eficiencia.
  - Verificar la calidad de la recolección de acuerdo a los parámetros establecidos.
-  3. Aplicar las normas establecidas para la recolección y empaque del café en cereza.

# Objetivos

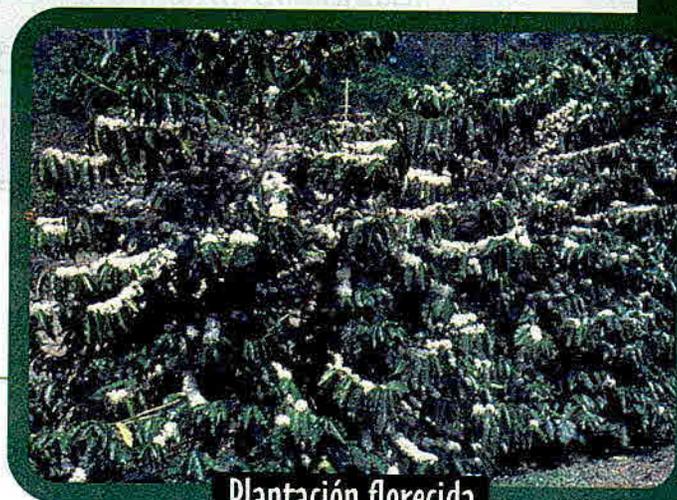
En esta cartilla usted aprenderá a:

- ✦ Identificar la duración de la floración hasta la cosecha de los frutos de café.
- ✦ Describir la distribución anual de la cosecha.
- ✦ Hacer la evaluación de la producción de un lote de café.
- ✦ Determinar el número de operarios necesarios para recolectar un cafetal.
- ✦ Identificar los implementos necesarios para la recolección.
- ✦ Identificar los frutos que se deben recolectar.
- ✦ Describir los defectos que se producen por una mala recolección.
- ✦ Establecer las prácticas para la recolección de café en fincas con broca.
- ✦ Realizar la distribución de los recolectores en el lote.
- ✦ Describir el proceso de recolección.
- ✦ Evaluar la calidad de la recolección de un lote.
- ✦ Evaluar la calidad del café cosechado.
- ✦ Aplicar el Método Mejorado para la recolección.
- ✦ Identificar los implementos utilizados para la recolección por el Método Mejorado.
- ✦ Entregar en el beneficiadero el café cosechado en el día.

# Pronóstico de cosecha

La cosecha es tal vez la actividad más importante en la producción de café, pues los caficultores hasta este momento han invertido recursos para alcanzar alta productividad y una buena calidad del grano en la finca. Además, porque demanda gran cantidad de la mano de obra.

La cantidad de café cereza y calidad de la cosecha de un lote, dependen de:



**Plantación florecida**

- La variedad del café.
- Las condiciones ambientales (radiación solar, lluvias, tipo de suelos).
- Las prácticas de manejo del cultivo (fertilización, manejo de malezas o arvenses agresivas, manejo de plagas y enfermedades, y ciclos de renovación).

La cantidad y calidad de las floraciones determinan la producción del cultivo. La floración en café depende principalmente del clima, al ocurrir períodos secos prolongados (unos 10 días) seguidos por períodos lluviosos. En Colombia las variedades cultivadas florecen siguiendo el mismo patrón.

## Pronóstico de cosecha

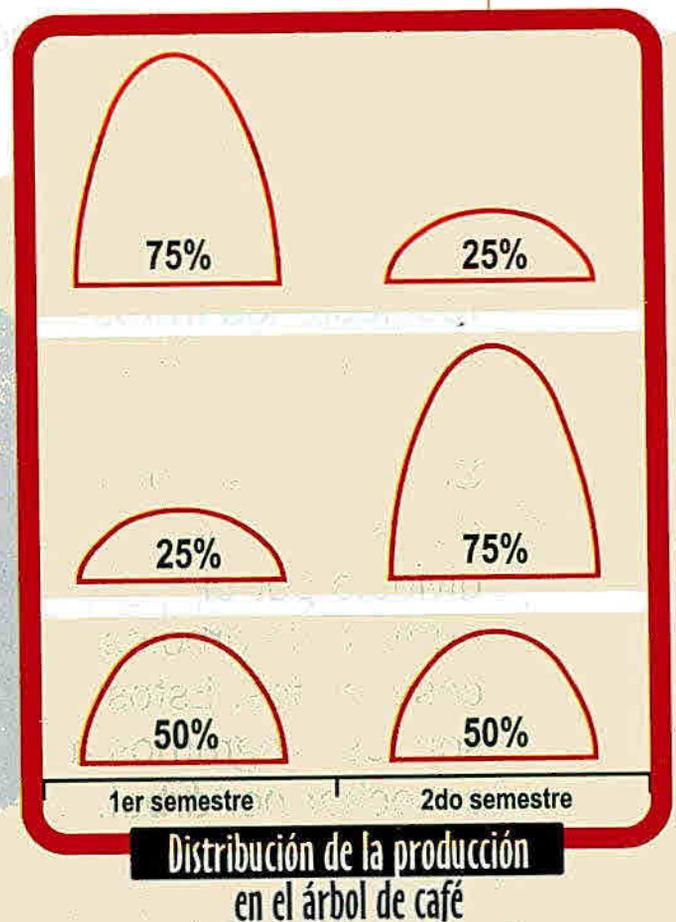
Desde la floración hasta la maduración de los frutos transcurren 8 meses, pero como las condiciones de sol y lluvia favorecen la formación sucesiva de flores sobre los nudos, las ramas presentan frutos en diferentes estados de desarrollo (verdes, pintones y maduros).

## Distribución de la cosecha

En Colombia ocurren 2 épocas de mayor cosecha, entre abril y junio y entre septiembre y diciembre. El período de mayor cosecha se identifica como "cosecha principal" y el de menor volumen "cosecha de mitaca o traviesa".

La distribución anual varía según la localización geográfica, así:

- Zonas con cosecha principal en el primer semestre y la mitaca en el segundo (Cundinamarca, Nariño, Cauca, Tolima, Huila, Quindío, Valle).
- Zonas con cosecha principal en el segundo semestre y en el primero la mitaca (Antioquia, Caldas, Risaralda, Valle, Norte de Santander, Boyacá, Huila).



- Zonas de igual cosecha en los dos semestres (Risaralda, Tolima, Valle, Quindío, Caldas, Cundinamarca, Huila, Cauca, Boyacá).
- Zonas con un solo pico de cosecha anual (Cesar, Magdalena, Guajira, Norte de Santander, Santander, Antioquia).

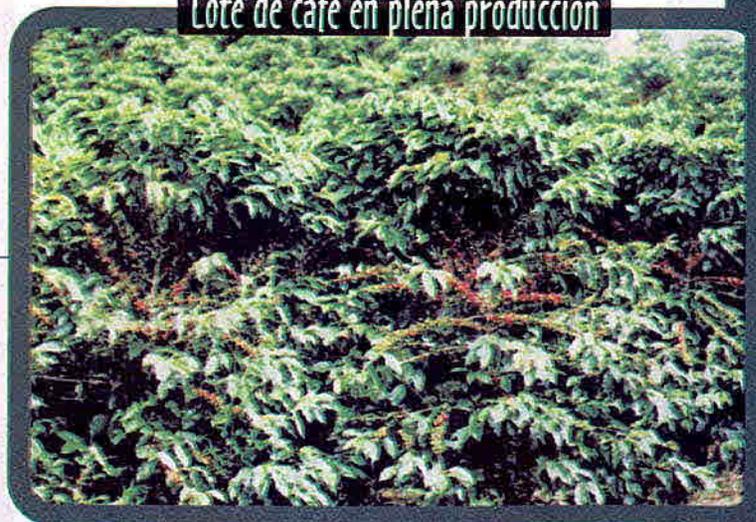
Para planear la cosecha en la finca es necesario resolver las siguientes preguntas:

## .... ¿Cuál será la producción de cada lote?

Para calcular la producción haga lo siguiente:

1. Escoja al azar entre 5 y 10 árboles por lote.
2. Por cada árbol recolecte los frutos maduros y péselos.
3. Sume el peso total de los frutos y divídalo por el número de árboles cosechados. Estos son los kilogramos a cosechar por árbol.

Lote de café en plena producción



4. Ese número de kilogramos de café cereza por árbol se multiplica por el número de árboles del lote y el resultado será los kilogramos por recolectar en dicho lote.

Esta labor se debe realizar con 4 días de anticipación, para organizar el número de recolectores por lote y alistar los cocos y costales necesarios.

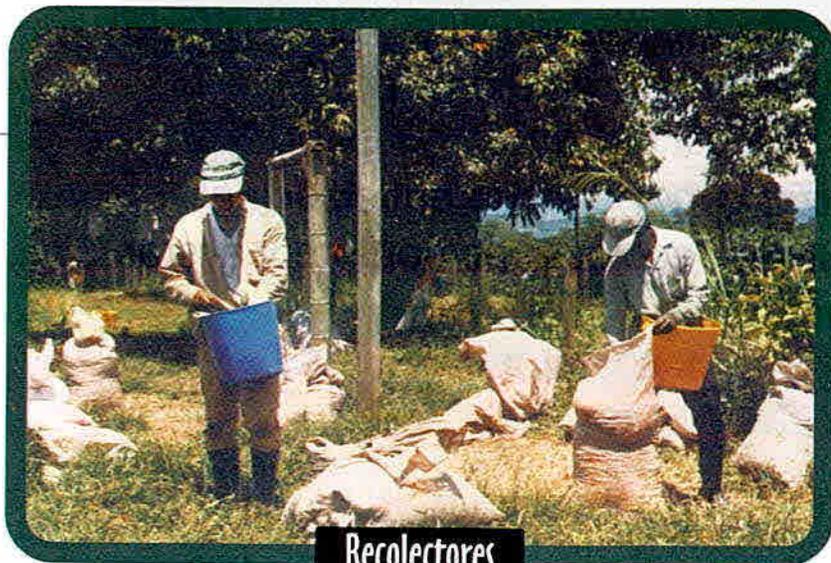
..... **Ejemplo:**

En un lote de 5.000 árboles/hectárea se escogieron al azar 10 árboles. De cada árbol se recolectó el café maduro y después se pesó.

- ✦ En los 10 árboles se recolectaron 15 kilogramos de cereza.
- ✦ Al dividir los 15 kilos de café recolectados entre 10 árboles encontramos que en cada árbol se recolectarán 1,5 kilogramos.
- ✦ Para saber cuántos kilogramos de café se pueden recolectar en el lote, se multiplican 1,5 kilos de café cereza por planta por los 5.000 árboles/hectárea.

$$1,5 \text{ kilos} \times 5.000 \text{ árboles/hectárea} = 7.500 \text{ kilogramos}$$

# .... ¿Cuántos recolectores se necesitan?



**Recolectores**

El número de recolectores depende del tiempo que emplea en cosechar un árbol, del número de árboles por lote y del método de recolección, Tradicional o el Método Mejorado.

En la Tabla se puede obtener fácilmente el número de recolectores en cada caso.

Método tradicional			
Kilogramos de café cereza por cosechar por árbol	2.500 plantas por hectárea	5.000 plantas por hectárea	10.000 plantas por hectárea
	Número de recolectores		
Menos de 0,5 kg	2	4	8
Entre 0,5 y 1 kg	3-4	7	14
Entre 1 y 1,5 kg	5	10-11	20-21
Entre 1,5 y 2 kg	6	12	24
Más de 2 kg	6-7	12-13	25-26

## Método mejorado

Kilogramos de café cereza por cosechar por árbol	2.500 plantas por hectárea	5.000 plantas por hectárea	10.000 plantas por hectárea
--------------------------------------------------	----------------------------	----------------------------	-----------------------------

Número de recolectores

Menos de 0,5 kg	1-2	3	5
Entre 0,5 y 1 kg	3	5-6	11
Entre 1 y 1,5 kg	4	8	15
Entre 1,5 y 2 kg	5	10-11	21
Más de 2 kg	7-8	15	30

- \* La semana de trabajo es de 5 días
- \* Cada recolector trabaja durante el día 9 horas.

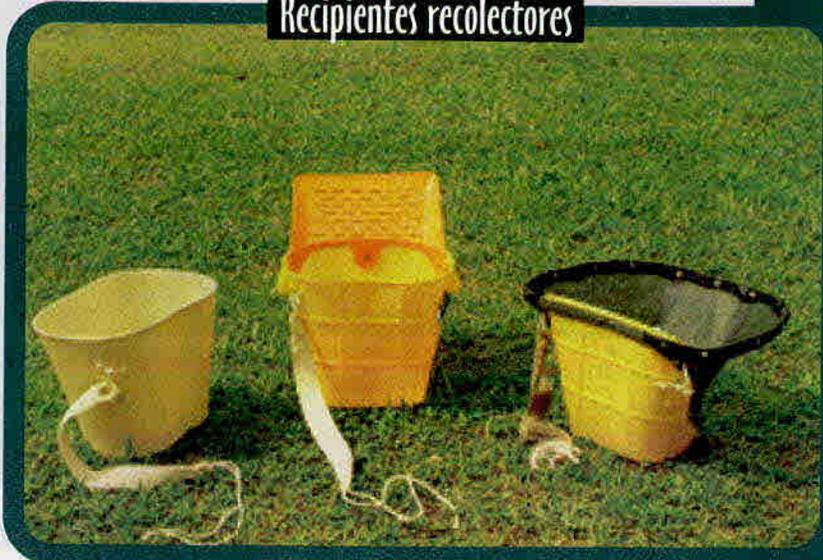
Para el lote del ejemplo, con 5.000 plantas y 1,5 kilogramos de café cereza por planta, se necesitarán en la semana entre 10 y 11 recolectores en el sistema tradicional de cosecha y 8 recolectores con el Método Mejorado.

## .... ¿Qué implementos se necesitan para la recolección de café?

- Recipientes recolectores o "cocos" de recolección
- Costales de fibra sintética, cabuya o fibra.

La cantidad de costales de fibra sintética y cabuya, depende del número de recolectores por lote y de los kilogramos de café cereza que se cosechan. En la Tabla se hace el cálculo.

**Recipientes recolectores**



**Número de costales requeridos diariamente por los recolectores para cosechar 1 hectárea de café**

Kilogramos de café cereza por cosechar por árbol	2.500 plantas por hectárea	5.000 plantas por hectárea	10.000 plantas por hectárea
	Número de recolectores		
Menos de 0,5 kg	6	12	24
Entre 0,5 y 1 kg	6-12	12-21	24-42
Entre 1 y 1,5 kg	12-15	21-23	42-63
Entre 1,5 y 2 kg	15-20	33-40	63-80
Más de 2 kg	20	40	80

\* Cada recolector trabaja durante el día 9 horas.  
 \* La capacidad de cada costal es de 50 kilogramos (empaques de abonos).

# Recolección

## ¿Cuáles frutos deben recolectarse?

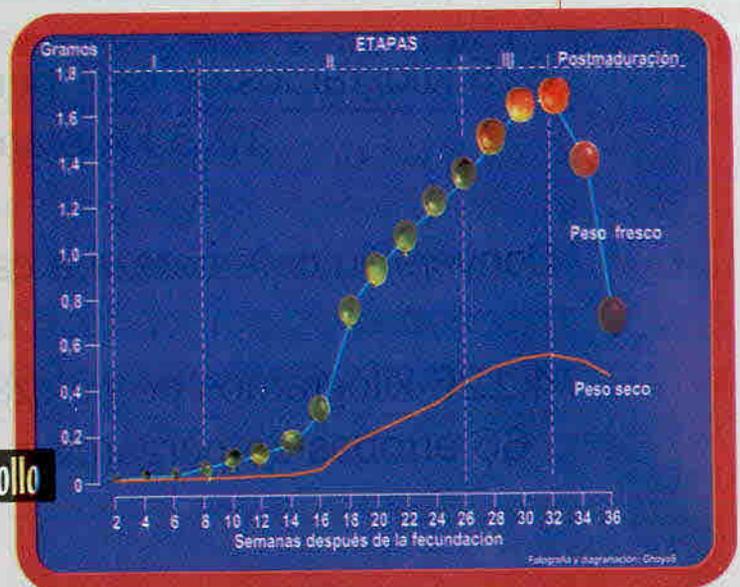
Deben recolectarse solamente frutos maduros y en forma oportuna, ejecutando los pases necesarios con el fin de evitar que los frutos queden en la planta, se sobremaduren, se sequen (guayaba) o caigan, convirtiéndose en hospedantes de la broca.

Los frutos verdes o pintones con edades inferiores a 30 semanas o frutos sobremaduros y casi secos de 34 a 36 semanas, no tienen un peso adecuado para su recolección, y si se recolectan se tendrán altas conversiones de café cereza a café pergamino seco, porque se necesitarán mayores cantidades de café cereza para obtener un kilo de café pergamino seco.



**Recolección adecuada:**  
sólo frutos maduros

**Gráfica del desarrollo**  
del fruto



## .... ¿Cómo determinar la conversión de café cereza a café pergamino seco?

El peso del café cereza recolectado se divide sobre el peso en arrobas de café pergamino seco obtenido y el valor será la conversión.

Por ejemplo:

Si se recolectaron 4.126 kilogramos de café cereza, y después del beneficio se obtuvieron 825 kilogramos de café pergamino seco, la conversión será:

825 kilogramos de café pergamino se convierten en arrobas dividiendo el peso del café pergamino seco entre 12,5 kilogramos.

$$\frac{825 \text{ kilogramos de café pergamino}}{12,5 \text{ kilogramos}} = 66 \text{ arrobas}$$

Conversión café cereza a café pergamino seco =

$$\frac{4.126 \text{ kilogramos de cereza}}{66 \text{ arrobas de pergamino}} = 62,5 \text{ kg}$$

Esto significa que para obtener una arroba de café pergamino seco se necesita cosechar 62,5 kilogramos de cereza.

Una conversión normal es la 62,5, que también se conoce como la relación 5 a 1, que quiere decir que por cada 5 kilogramos de café cereza se obtiene 1 kilogramo de café pergamino seco.



**Conversión de café cereza a  
café pergamino seco**

En condiciones normales, 5 a 1 es una buena conversión. Pero es posible bajar la relación, es decir, que con menos de 62,5 kilos se pueda obtener una arroba. Con esto se logra un café de mejor calidad y se reducen los costos de cosecha.

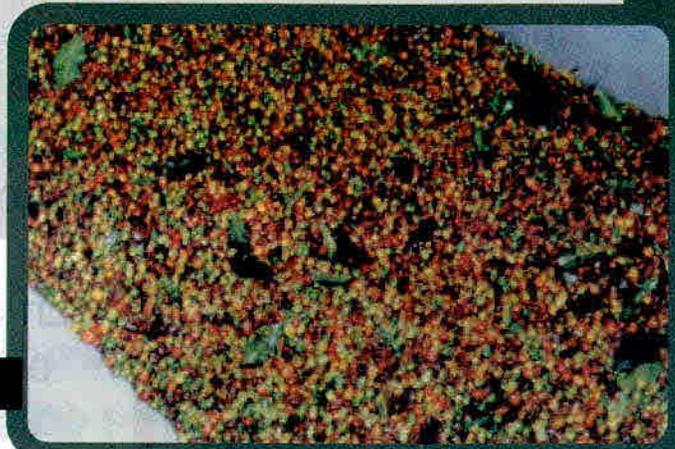
Generalmente, cuando se inicia la cosecha, sea la principal o la de "mitaca", las conversiones de café cereza a pergamino suelen ser superiores a 62,5 kilogramos. Una vez comienza a recolectarse la mayor cantidad de frutos, esta relación disminuye y las conversiones mejoran; pero cuando finaliza la cosecha, nuevamente las conversiones pueden aumentar.

## .... Defectos que se producen cuando no se recolecta café adecuadamente

Al recolectar frutos verdes, sobremaduros y secos se afecta la calidad del café cosechado y la calidad de la bebida. Más de 2,5% de frutos verdes producen grano vinagre, inmaduro y negro, lo cual significa pérdidas para el caficultor.

**Recolección inadecuada:**

frutos en diferentes estados de maduración



**Grano vinagre**



**Grano inmaduro**



**Grano negro**

Planee la cosecha diariamente para que tan pronto se termine pueda iniciar lo más rápidamente posible el beneficio.

## ¿Cómo manejar la cosecha en fincas con broca?

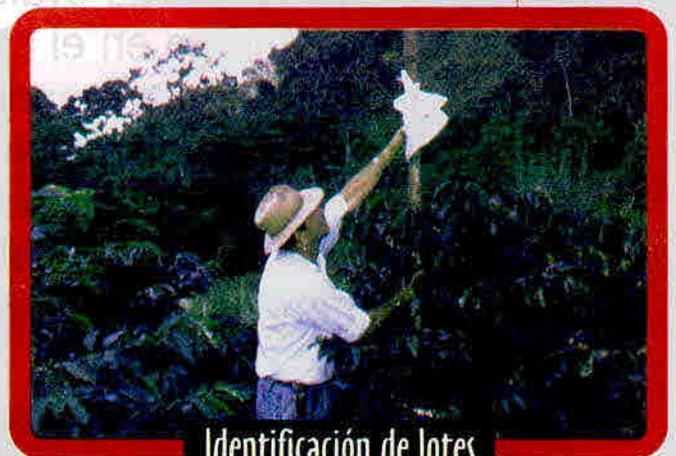


Frutos maduros perforados por la broca

Para evitar que la broca se disemine en toda la finca se recomienda que:

- Identifique los lotes con mayor infestación

- Empiece la recolección por estos lotes problema.
- En los lotes con más broca, ubique los puntos donde esté más concentrada.
- Haga el plateo de los árboles, de manera que puedan recogerse los frutos del suelo durante la cosecha.
- Utilice costales de fibra sintética. Éstos deben amarrarse para evitar el escape de la broca.



Identificación de lotes con mayor infestación

Ubique los costales en un solo punto y no en todos los bordes del lote.

- Disponga sólo de los recolectores necesarios para atender el lote problema.
- Recoja al medio día el café cosechado y despúlpelo inmediatamente. Por la tarde repita la operación. No deje el café en la tolva sin despulpar porque la broca puede volver al cafetal.



**Costales cerrados durante la recolección del lote**

#### **Evaluación de broca en frutos verdes**



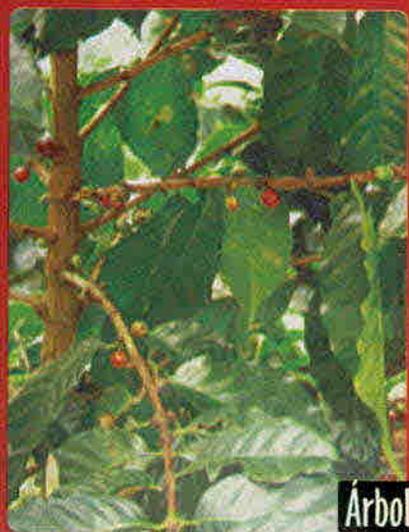
Después de la cosecha evalúe la infestación de broca en el cafetal y tome una decisión de manejo según haya aumentado o disminuido la cantidad de broca. Una opción puede ser la aplicación de hongo Boveria en caso de que la broca esté penetrando en los frutos verdes.

Recuerde que cafetales con niveles de infestación de broca superiores al 5%, disminuyen drásticamente sus ingresos porque no le permiten obtener café tipo Federación para la venta.

## .... ¿Cómo evaluar la calidad de la recolección?

Cuando finalice la cosecha en un lote debe evaluarse la calidad de la recolección.

1. En 15 árboles del lote se recolectan los frutos maduros que no se cosecharon y los frutos que se encuentran en el suelo. Se pesan unos y otros. Los totales se dividen por 15 y se multiplican por el número de plantas del lote. Cada uno de los totales se divide por 1.000.



**Arbol de café con frutos maduros después de la recolección**

Por ejemplo:

En un lote de 7.500 plantas por hectárea se recolectaron 11.250 kilogramos de café cereza. Después de la cosecha se eligieron 15 árboles de todo el lote y de cada árbol se recolectaron los frutos maduros que no fueron cosechados y los frutos que se encontraban en el suelo. Los frutos se pesaron y se obtuvieron 450 gramos de frutos no recolectados y 675 gramos de frutos caídos.



**Arbol de café con frutos en el suelo**

$$\text{Frutos sin recolectar por árbol} = \frac{450\text{g}}{15} = 30\text{g}$$

$$\begin{aligned} \text{Frutos sin recolectar en el lote} = \\ 7.500 \text{ plantas} \times 30\text{g} = \frac{225.000\text{g}}{1.000\text{g}} = 225\text{kg} \end{aligned}$$

$$\text{Frutos caídos por árbol} = \frac{675\text{g}}{15} = 45\text{g}$$

$$\begin{aligned} \text{Frutos caídos en el lote} = \\ 7.500 \text{ plantas} \times 45\text{g} = \frac{337.500\text{g}}{1.000 \text{ g}} = 337,5\text{kg} \end{aligned}$$

g: gramos, kg: kilogramos

2. Para conocer cuáles son las pérdidas en el lote sume los frutos sin recolectar y los caídos. El total se divide sobre el peso del café recolectado y se multiplica por 100.

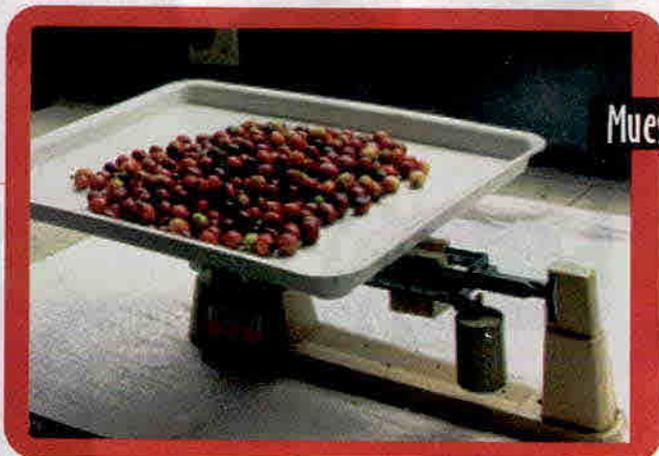
$$\begin{aligned} \text{Total de frutos no recolectados} = \\ 225 \text{ kg} + 337,5 \text{ kg} = 562,5 \text{ kg} \end{aligned}$$

$$\frac{562,5 \text{ kilogramos de frutos no recolectados}}{11.250 \text{ kilogramos recolectados}} = 0,05$$

$$\begin{aligned} \text{Porcentaje de pérdidas en el lote} = \\ 0,05 \times 100 = 5 \% \end{aligned}$$

En evaluaciones realizadas en la zona cafetera por Cenicafé, se ha encontrado que las pérdidas por mala recolección pueden llegar hasta el 10% de la cosecha, representadas en granos que quedan en el árbol sin cosechar y los frutos caídos.

## .... ¿Cómo evaluar la calidad del café cosechado?



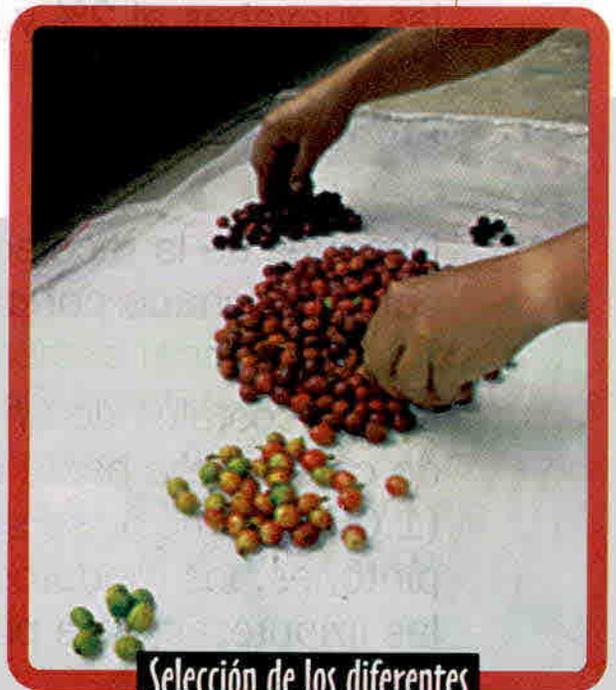
Muestra de café para evaluar la calidad de la cosecha

La evaluación de la calidad del café cosechado se realiza de la siguiente manera:

1. Tome una muestra de 1 kilogramo de café cereza del café de cada uno de los recolectores. Esta muestra la debe tomar de los costales pertenecientes al operario.

2. Separe en la muestra los frutos verdes, pintones, maduros, sobremaduros, secos y las impurezas.

3. Pese cada uno de los grupos de frutos.



Selección de los diferentes grupos de café en la muestra

4. El peso de cada uno de los grupos de frutos se divide entre 1.000 gramos de muestra, y se multiplica por 100 para obtener el porcentaje.

Para calificar la calidad del café cosechado debe tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Los porcentajes de frutos maduros deben ser superiores al 85%.
- Los frutos verdes no deben ser superiores al 2%; los frutos pintones al 5%, los frutos sobremaduros al 5%, las guayabas al 2% y las impurezas al 1%.



Pesaje de los grupos de frutos

### ..... Ejemplo

Después de la recolección se evaluó la calidad del café cosechado por cada uno de los operarios, así:

De los costales de un recolector se sacaron muestras de café cereza hasta que se completó 1 kilogramo (1.000 gramos), se separaron los frutos verdes, los pintones, los maduros, los sobremaduros, los secos y las impurezas; y se pesaron los grupos de frutos en forma individual:

Frutos verdes	20	gramos
Frutos pintones	50	gramos

## Recolección

Frutos maduros	850 gramos
Frutos sobremaduros	50 gramos
Frutos secos	20 gramos
Impurezas	10 gramos

Los porcentajes de cada grupo de frutos en la muestra de 1.000 gramos fueron los siguientes:

Frutos verdes:

$$\frac{20 \text{ gramos de frutos verdes}}{1.000 \text{ gramos de muestra}} = 0,02$$

$$\text{Porcentaje frutos verdes} = 0,02 \times 100 = 2\%$$

$$\text{Frutos pintones} = 5\%$$

$$\text{Frutos maduros} = 85\%$$

$$\text{Frutos sobremaduros} = 5\%$$

$$\text{Frutos secos} = 2\%$$

$$\text{Impurezas} = 1\%$$

Según las recomendaciones para calificar la calidad de la cosecha, el café recolectado por este operario tenía porcentajes aceptables de frutos verdes, pintones, sobremaduros, secos e impurezas. Además, presentó un alto porcentaje de frutos maduros en la masa cosechada. Este café es adecuado para el beneficio porque se puede obtener buen café pergamino seco para comercializar.

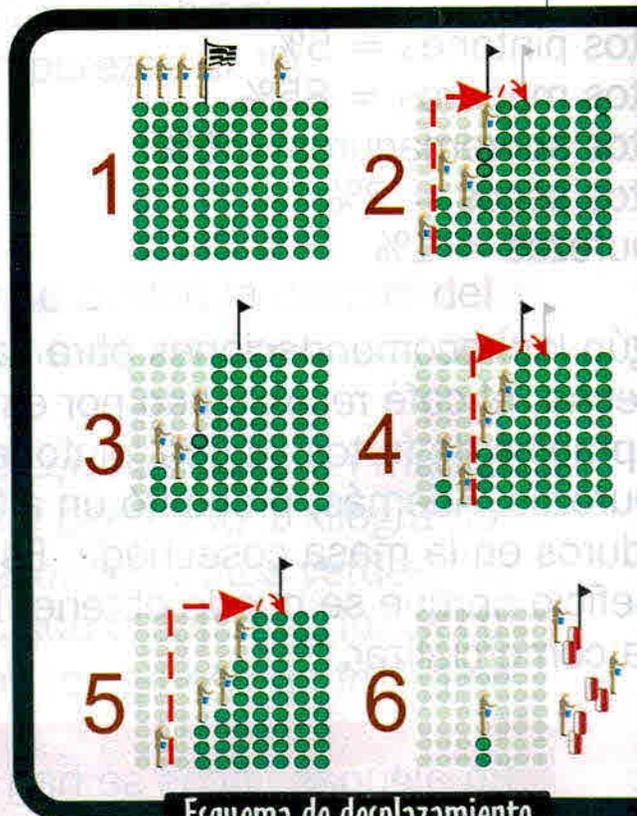
En algunas fincas se han establecido normas que buscan disminuir los porcentajes de frutos verdes en la recolección, para mejorar la calidad del café para la venta.

# Técnicas y métodos de recolección

## ... Método tradicional de recolección manual de café

1. Distribución tradicional o del banderín. Los surcos los asigna un patrón de corte o supervisor de campo, en forma ordenada, a un grupo de recolectores y clava un banderín en el surco contiguo al último sitio señalado.

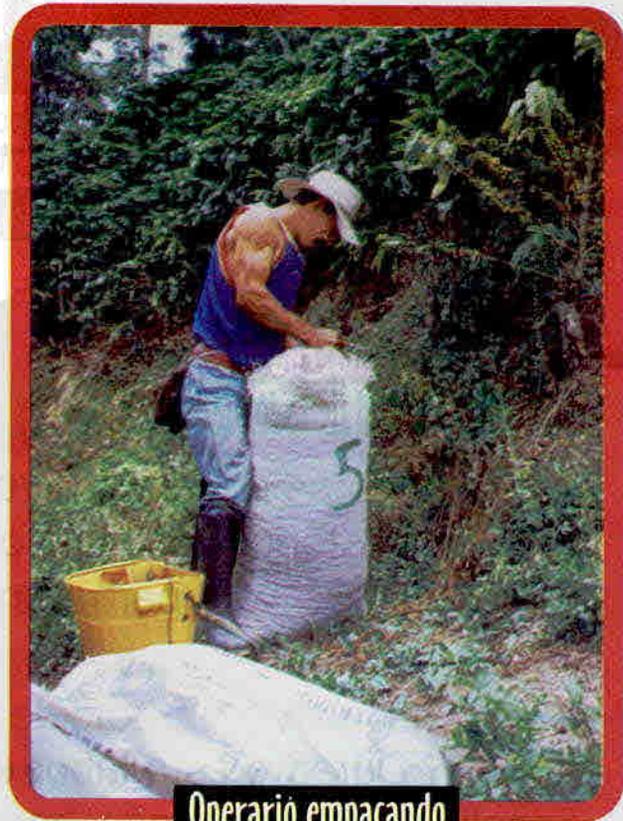
De esta manera el operario que primero finalice la recolección de los frutos de su surco, toma para cosechar el surco señalado por el banderín y mueve el banderín al surco siguiente para que otros sigan el proceso de recolección.



Esquema de desplazamiento de los recolectores en el lote

2. El tiempo de recolección del surco depende de: la habilidad del recolector, el grado de maduración de los frutos, la altura del árbol, la densidad de plantas por hectárea, la edad del cafetal, la pendiente del terreno, la variedad de café, la forma de recolección, la motivación de los recolectores, las lluvias y el nivel de fatiga del recolector. En esta actividad se incluye la recolección de los frutos del suelo.

Durante las operaciones de vaciado del recipiente o "coco" y la preparación de costales, los recolectores limpian el café retirando hojas presentes en el recipiente o en el costal. Al preparar los costales los recolectores completan la capacidad máxima de dichos empaques, los cosen en el extremo libre y los agrupan para luego esperar a que sean pesados.



**Operario empacando  
y cosiendo los costales**

3. Pesaje preliminar. Este registro puede hacerse en el campo mediante la utilización de balanzas análogas tipo "reloj", y generalmente se descuenta del registro el peso del "coco", costal o estopa utilizado para el pesaje.



Pesaje preliminar en el lote



Pesaje en báscula. Fila de recolectores al final de la jornada

4. Pesaje final. Se realiza al final de la jornada en un lugar común provisto de báscula. En esta actividad también se descarga el café recolectado en la tolva para su posterior beneficio o se arruma en un vehículo para transportarlo al beneficiadero.

Durante esta labor es indispensable evaluar la calidad del café cosechado, para saber cuánto se le debe pagar a cada recolector.

## ... Método mejorado de recolección manual de café

### 1. Movimientos en el surco

Los recolectores deben desplazarse cosechando las dos caras interiores de cada planta en el sentido del surco y pasar a la siguiente.



1 Recolección en la primera cara del árbol



2 Recolección en la segunda cara del árbol



3 Traslado al árbol contiguo e inicio de la primera cara

**Desplazamiento por caras en un solo sentido a través del surco**



**Movimiento dentro del árbol**

### 2. Movimientos en el árbol

Las ramas de la cara del árbol que se cosechará se toman en zig-zag, de arriba hacia abajo. Para finalizar la tarea, el recolector debe recoger los frutos del suelo moviéndose en una sola dirección.

### 3. **Movimiento en las ramas**

La rama se debe cosechar del tronco hacia afuera.

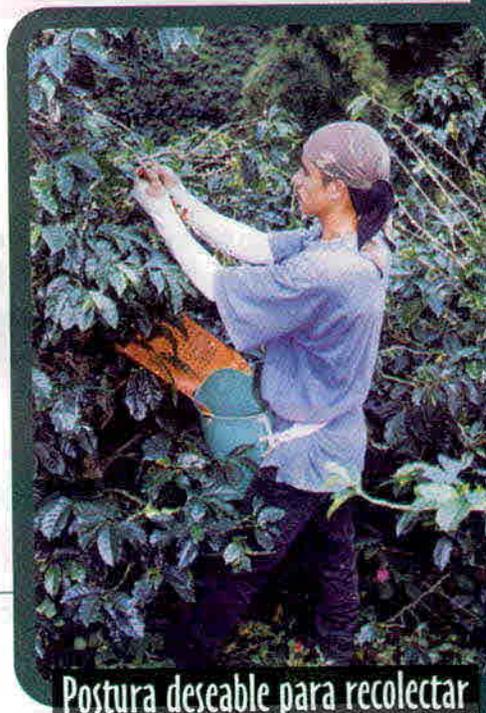


**Sentido del desplazamiento de las manos en las ramas**

### 4. **Movimientos del cuerpo**

Al momento de recolectar los frutos en los estratos medio y alto, se debe mantener una pierna hacia adelante, cambiándola con la otra extremidad para evitar fatiga. El operario debe procurar que al cosechar, los brazos permanezcan a la altura del corazón.

Para la recolección de los frutos ubicados en el estrato bajo del árbol y en el suelo, se recomienda tomar la postura de rodillas adelantando una pierna con el fin de adquirir mayor estabilidad al momento de soportar el peso del cuerpo y del recipiente con frutos.



**Postura deseable para recolectar café en los estratos alto y medio del árbol**

Es importante intercambiar las piernas en esta postura para evitar la fatiga.

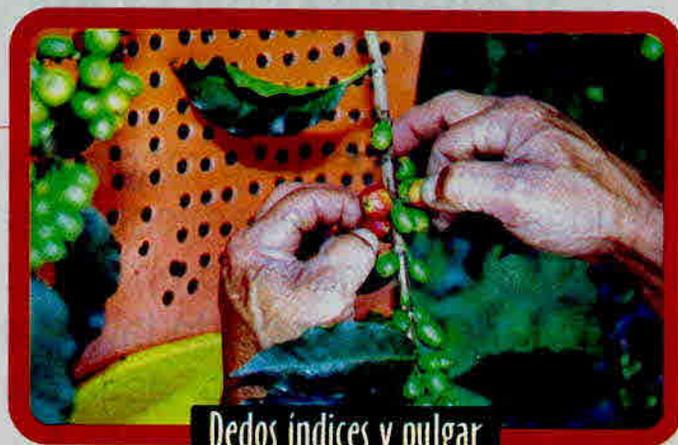


Postura deseable para la recolección de frutos en el estrato bajo y para recoger los frutos del suelo

### 5. Movimientos de las manos

Se recomienda que cuando las manos lleguen a los frutos se proceda a:

- Sostener el fruto antes de arrancarlo.
- Arrancar el fruto empleando sólo los dedos índice y pulgar.
- Dejar caer los frutos al canasto o "coco" recolector. Los frutos no se deben empuñar.



Dedos índices y pulgar

## .... Equipos utilizados en el método de recolección mejorado



Lengüeta y correa

Lengüeta, rejilla o aleta. Permite que los recolectores dejen caer libremente al "coco" los frutos después de haberlos desprendido, sin necesidad de empuñarlos.

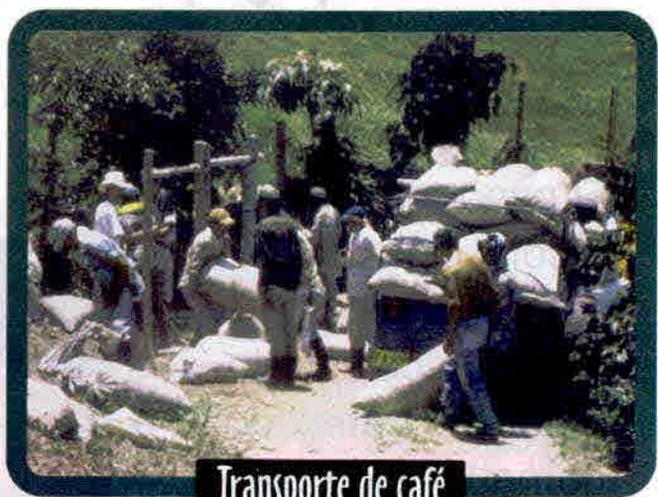
Con este recipiente se utiliza una correa de 12 cm de ancho con un gancho de alambre que agiliza la puesta y retirada del recipiente; además, brinda mayor comodidad al recolector porque se disminuyen las talladuras en la espalda.

## Transporte del café a los beneficiaderos

El traslado del café recolectado desde el lote hasta el lugar de almacenamiento, sea temporal o definitivo, se realiza caminando o en vehículo; la duración de esta actividad depende de la distancia entre el lote y el punto de almacenamiento, de la carga cosechada y del nivel de fatiga de los operarios. En ocasiones los recolectores deben esperar la llegada de vehículos.

## .... Recibo de café

Es indispensable determinar el lugar donde se va a recibir el café en cereza y no dejar el café recolectado expuesto al sol.



Transporte de café

El café debe recibirse el mismo día de la recolección para ser despulpado. En los pases de máxima cosecha, es aconsejable recibir parte del café a medio día, y el resto por la tarde para que puedan hacerse dos despulpadas y no haya acose.

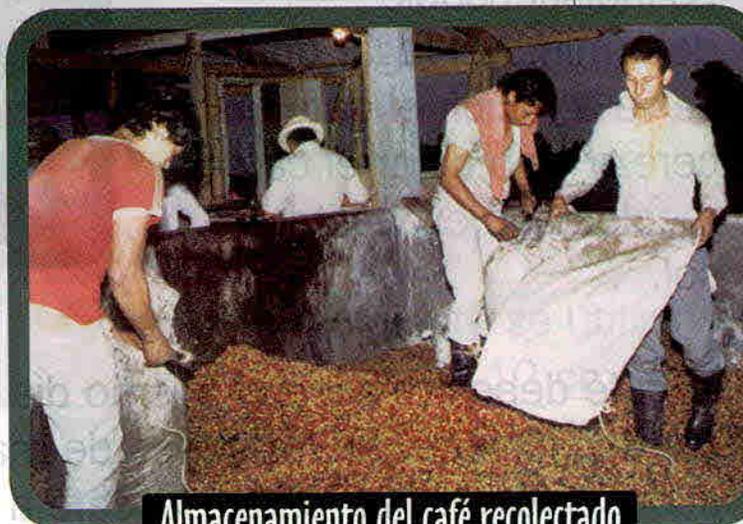
El pesaje es el sistema de recibo más rápido y preciso. Además, permite establecer con mayor facilidad la relación entre el café que llega al beneficiadero y el café pergamino seco que sale para el mercado.

Después del pesaje, el café se deposita en la tolva para su posterior beneficio o se arruma en un vehículo que lo transporta al beneficiadero. En beneficiaderos pequeños, el café recolectado se deja en costales para ir echándolo en la tolva de la despulpadora. En beneficiaderos grandes, el café se deposita en tolvas adicionales de madera o cemento.

## .... Formas de pago por la recolección

El pago por la recolección puede ser por kilo de café cereza recolectado o por día trabajado (jornal) y se liquida semanalmente. La forma de pago la determina el dueño de la finca y depende de las necesidades que se tengan, si la recolección es por cosecha o si es por control de broca (re - re).

Para decidir cuánto pagar por la recolección en su finca, consulte con sus vecinos el valor del jornal o del kilo de frutos recolectados.



**Almacenamiento del café recolectado  
antes del beneficio**

Además, el costo de la cosecha puede variar según la cantidad de frutos por árbol. Si hay mucho café el precio puede ser menor o por el contrario, si la cantidad de café es baja, la recolección es difícil y el precio puede subir.

Actualmente, año 2004, en la zona cafetera de Chinchiná y Palestina el valor pagado por kilogramo de café recolectado cuando no es época de cosecha está entre 171 y 300 pesos, y en épocas de cosecha el valor a pagar por kilo está entre 160 y 170 pesos.

El pago por jornal no es común, pero es utilizado en épocas cuando no hay cosecha y la labor de recolección se realiza como práctica sanitaria para el control de la broca.

Una vez se tiene el café recolectado durante el día en el beneficiadero, debe comenzar el proceso de beneficio mediante el cual se busca adecuar el café para la comercialización interna.

El beneficio debe comenzar el mismo día de la cosecha



**Esta publicación contribuye a la Formación, Evaluación y Certificación del Talento Humano en las Competencias Laborales para la Producción de Café definidas y normalizadas por la Mesa Sectorial de Café, y está basada en los resultados científicos obtenidos en el Centro Nacional de Investigaciones de Café - Cenicafé - mediante el proceso de investigación financiado por los caficultores colombianos.**

**Centro de Atención Integral al Sector Agropecuario CAISA Regional Caldas. Kilómetro 10 vía al Magdalena, Maltería. Conmutador (968) 748444 Fax (968) 748200 Manizales - Caldas - Colombia**