

## Más Calidad: Conozca las prácticas claves en el beneficio y secado del café

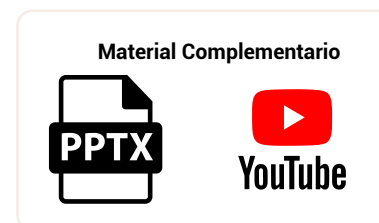
Fecha: 4/30/2020

**Autor:**

**Aída Esther Peñuela Martínez**

Investigador Científico I

 <https://orcid.org/0000-0003-4454-9778>



### Resumen

El objetivo de la poscosecha de café es mantener la calidad del producto para que se conserve en el proceso de transformación hasta el consumo. La estrategia "Más Agronomía, Más Productividad, Más Calidad" de la Federación Nacional de Cafeteros, plantea el uso de siete prácticas que deben realizarse durante el beneficio y secado, para obtener café de buena calidad y disminuir el riesgo de deterioro. Las prácticas se basan en las recomendaciones y tecnologías que se han desarrollado en Cenicafé a lo largo de la historia de la disciplina de Poscosecha y que son de fácil aplicación en las fincas cafeteras colombianas. Se incluyen recomendaciones y tecnologías desde la recolección y recibo del café en el beneficiadero, hasta el transporte y almacenamiento. Las siete prácticas claves pueden ser usadas y apropiadas en las fincas cafeteras independiente de la cantidad de café que se procese, ya que aplican para pequeñas o grandes cantidades de café. Para mantener la calidad del café durante las diferentes etapas del proceso, cada una de ellas debe ser realizada con las recomendaciones de modo que no se deteriore la calidad. Se resalta la necesidad de mantener una homogeneidad en la masa de café que facilite el seguimiento de las etapas, así como el buen funcionamiento y mantenimiento de los equipos que están en contacto con el café durante la transformación, tener adecuados criterios de seguimiento de la finalización de etapas claves como la fermentación y secado y el cuidado después de obtener el producto estable para la comercialización.

**Palabras Clave:** Calidad de recolección, proceso de café, clasificación de café, Fermaestro®, Gravimet, control de humedad, secado solar y mecánico.

## Mais Qualidade: Conheça as práticas-chave no beneficiamento e secagem do café

### Resumo

O objetivo da pós-colheita do café é manter a qualidade do produto para que seja preservado no processo de transformação até o consumo. A estratégia Mais agronomia, Mais produtividade, Mais qualidade da Federação Nacional de Cafeicultores, propõe o uso de sete práticas que devem ser realizadas durante o beneficiamento e a secagem, para se obter um café de boa qualidade e reduzir o risco de deterioração. As práticas são baseadas nas recomendações e tecnologias que foram desenvolvidas no Cenicafé ao longo da história da disciplina de Pós-colheita e que são facilmente aplicadas nas fazendas de café colombianas. Incluem-se as recomendações e tecnologias vão desde a coleta e recebimento do café no centro de beneficiamento, até o transporte e armazenamento. As sete práticas-chave podem ser usadas e apropriadas em fazendas de café, independentemente da quantidade de café processada, uma vez que se aplicam a pequenas ou grandes quantidades de café. Para manter a qualidade do café durante as diferentes etapas do processo, cada uma delas deve ser realizada de acordo com as recomendações para que a qualidade não se deteriore. Ressalta-se a necessidade de

manter uma homogeneidade na massa de café que facilite o monitoramento das etapas, bem como o bom funcionamento e manutenção do equipamento que está em contato com o café durante a transformação, tendo critérios adequados para o monitoramento da finalização de etapas-chave como a fermentação e secagem e o cuidado após a obtenção do produto estável para comercialização.

**Palavras-chave:** Qualidade da colheita, processo do café, classificação de café, Fermaestro®, Gravimet, controle de umidade, secagem solar e mecânica.

e71130

## More Quality: know the key practices in coffee processing and drying

### Abstract

The objective of postharvest coffee is to maintain the quality of the product so that it is preserved in the transformation process for consumption. The strategy More agronomy, More productivity, More quality of the National Federation of Coffee Growers, proposes the use of seven practices that must be carried out during processing and drying to obtain good quality coffee and reduce the risk of deterioration. The practices are based on the recommendations and technologies that have been developed in Cenicafé throughout the history of the Postharvest discipline and that are easily applied in Colombian coffee farms. Recommendations and technologies from the collection and reception of coffee at the processing plant, to transportation and storage are included. The seven key practices can be used and appropriate in coffee farms regardless of the amount of coffee that is processed, since they apply to small or large quantities of coffee. To maintain the coffee quality during the different stages of the process, each of them must be carried out according to the recommendations so that the quality does not deteriorate. The need to maintain homogeneity in the coffee mass that facilitates the monitoring of the stages, as well as proper operation and maintenance of the equipment that is in contact with the coffee during the transformation and adequate criteria for monitoring the completion of key stages such as fermentation and drying, and the care after obtaining the stable product for commercialization, is pointed out.

**Key Words:** Harvest quality, coffee process, coffee classification, Fermaestro®, Gravimet, humidity control, solar and mechanical drying.

Peñuela, A. E. (2020). Más Calidad: Conozca las prácticas claves en el beneficio y secado del café. *Memorias Seminario Científico Cenicafé*, 71(1), e71130. <https://doi.org/10.38141/10795/71130>

