

2. Producción, beneficiado e industrialización del café en México

by Francisco Aguirre S. - jueves, septiembre 30, 1999

<https://vinculando.org/mercado/cafe/procesamiento.html>

En el ámbito internacional se diferencian cuatro calidades básicas de café, que de acuerdo a su lugar de origen, son los siguientes: *suaves colombianos*, cultivados en Colombia, Kenia y Tanzania; *otros suaves*, que crecen en Centroamérica, México, India, Zaire, etcétera; *arábigos no lavados*, que provienen principalmente de Brasil, Etiopía, Bolivia; y *robustas*, de Angola, Vietnam y Nigeria, entre otros.

En visitas de campo realizadas a Cuetzalan y Tapachula se pudo observar que el método más usado para producir plantas de café consiste, en primer lugar, en remojar semillas previamente seleccionadas hasta que se hinchan un poco y empiezan a germinar, luego se depositan en planchones de arena donde se mantienen húmedas y protegidas de los rayos del sol. Aproximadamente dos meses después, las plantas se depositan en bolsas con tierra debidamente preparadas y abonadas a las que en conjunto se llama *almácigo*. Pueden permanecer en esas bolsas sólo por algunos meses, transcurridos los cuales se depositarán en un lugar definitivo.



Dependiendo grandemente de la variedad de que se trate, los cafetos pueden empezar a producir hasta un año después de haber sido depositados en la tierra (como la variedad “oro azteca”), aunque en general tardan de 3 a 5 años para hacerlo (Typica, Robusta o Bourbon).

En lo referente a costos, debemos resaltar que la producción del café necesita una gran cantidad de mano de obra de obra desde su siembra hasta la recolección, siendo ésta última la que representa entre 40 y 60% de los costos totales. En este sentido se puede ver la importancia que esta actividad tiene, como generadora de empleo a escala mundial, para aproximadamente 20 millones de personas, la mayoría pequeños propietarios que viven en la pobreza.

Por último encontramos otro tipo de café que ha empezado a colocarse en el gusto de los consumidores de los países desarrollados, nos referimos al café de gastronomía (gourmet) o de especialidad, de los cuales no existen criterios unificados para identificarles como en el caso del café orgánico. Por el contrario, dichos criterios se dan según los países productores y varían con las condiciones locales. Sin embargo, son característicos los siguientes

elementos: identificación por región, variedad, altitud, elaboración, calidad de la infusión y tamaño y aspecto de los granos[1].

Beneficiado húmedo y seco

Una vez que se ha efectuado el corte del café, con una madurez idealmente homogénea, se procede a separar los granos “vanos” o defectuosos de los “buenos”. Posteriormente se procede a efectuar el beneficiado húmedo, que es el proceso físico por medio del cual el grano es liberado de la cáscara y pulpa que lo cubren. Esta práctica consiste en friccionar el fruto entre dos discos de metal para separar la cáscara y pulpa del grano, usando agua para facilitar la tarea. Resultado del beneficiado húmedo es el *café pergamino*, nombre que se le da por la película o mucílago que todavía lo envuelve y que no es soluble en agua, por lo que debe fermentarse durante 24 horas en tanques de agua.

Tomando en cuenta que el beneficiado húmedo tradicionalmente ha requerido grandes cantidades de agua, la tendencia actual va encaminada hacia el menor consumo de agua posible. “La mayoría de los beneficios, sobre todo los antiguos, están cerca de ríos debido a que anteriormente era necesario utilizar mucha agua para la producción. De hecho, por kilo de café cereza en total se usaban de 8 a 10 litros de agua, ahora con los cambios ecológicos el consumo de agua está disminuyendo considerablemente, debido a que existen beneficios que sólo utilizan 1/4 de litro de agua por kilo de café”[2].

Independientemente del beneficiado que se realice (tradicional o ecológico), el secado del grano se puede hacer en patios de cemento en los que se tiende el café por un periodo de aproximadamente cinco días, durante los cuales se le mueve a intervalos regulares para evitar un secado desigual. En plantaciones mayores también se recurre a secadoras que funcionan con diesel o gas, lo que reduce significativamente el tiempo de secado y los inconvenientes climáticos de las zonas cafetaleras.

Una vez que el grano se ha secado, se realiza el beneficiado seco, que consiste en quitar el mucílago seco por medio de máquinas trilladoras, de donde se obtiene el *café oro* o *verde*, mismo que en esta etapa es seleccionado por color, imperfecciones, tamaño etc., para posteriormente suministrarse a la industria torrefactora, solubilizadora, refresquera etcétera, del país y del exterior.

Industrialización

La industrialización final del café es la transformación del café oro en café tostado, molido y soluble. El café oro debe salir del beneficio seco clasificado por tamaño, forma y grado de humedad, en este paso se evidencian las diferentes calidades.

A partir de aquí, el flujo de café verde hacia su segundo proceso de industrialización comienza con la selección que los fabricantes hacen de las calidades de café verde que quieren mezclar a fin de producir el tostado y molido específicos del sabor y aroma propio de cada marca de café en el mercado. La materia prima en la industria del café para consumo directo siempre reúne varias calidades de café verde, que adecuadamente mezcladas darán el sabor, el aroma y el cuerpo deseados. La siguiente etapa es la descafeinización o directamente la torrefacción, es decir, el tostado del café verde u oro[3].

Además de su consumo final en el mercado interno e internacional, el café también puede utilizarse como insumo

en la industria. En el primer caso implica la venta en grano o molido, ya sea cafeinado, descafeinado, mezclado con azúcar, etcétera, o después de un proceso ampliado que implica la torrefacción, molienda, evaporación y aglomeración, su venta como café soluble. Como insumo, el grano es sometido a otro proceso para extraerle la cafeína, misma que es usada por empresas refresqueras y farmacéuticas, aunque en una proporción mucho menor que para su consumo directo, y sin recurrirse a la torrefacción.

Como hemos visto, en la producción de café la articulación agricultura-industria es ineludible. Aun cuando las unidades no estén configuradas de esa manera, dicha integración se da en el proceso de producción, pues el fruto requiere del proceso industrial para ser manejado en la comercialización y en el consumo[4], de manera que podemos tratar a la cafecultura como a una actividad agroindustrial.

Fuentes.

[1] UNCTAD/OMC - CCI; Café: Guía del exportador - Suplemento; Ginebra, CCI, 1996; Págs. 51-53.

[2] Miguel Cervantes Sánchez, citado por Rodolfo Valadez, "Nuevas tendencias de producción en beneficios cafetaleros"; en El café de México, una producción de altura; Confederación Mexicana de Productores de Café 1998; Pág. 13.

[3] Aurora C. Martínez Morales, op. cit.; Pág. 51.

[4] *Ibíd.*, Pág. 33.