

## **Proceso industrial del café en el municipio de Cuetzalan**

**Autor:** Cooperativa Tosepan Titataniske — [¿Cómo citar este artículo?](#)

El café requiere de un proceso minucioso de transformación, desde su estado primario, hasta el final en que se comercializa; tales etapas son:

### **Beneficio húmedo.**

A) El descascaramiento de la capa externa que se conoce como pulpa, es por eso que a esta etapa se le conoce como despulpe y se efectúa en maquinas con el principio de fricción y mediante discos metálicos dentados, proceden a separar la pulpa del grano.

B) Posteriormente al despulpe, el grano se deposita en tanques que se llaman de fermentación, ya que ahí se llevará a cabo este proceso con sistema natural, que consiste en el ablandamiento de la capa exterior del grano y que se llama mucilago, este proceso de fermentación natural, se lleva a cabo en un tiempo que oscila entre las 12 y 36 horas dependiendo de las condiciones climáticas.

C) El desprendimiento del mucilago se efectúa en canales de lavado conocido también como “serpentín”, ésta labor se efectúa manualmente, así mismo en bombas lavadoras mecánicas que mediante el uso de agua, efectúan la remoción y desprendimiento del mucilago; de esta forma el café se dice, ya está lavado y se le conoce como escurrido.

D) Estando el café en el grado de escurrido, bien puede hacerse la etapa de secado o la de oreado, que en orden progresivo sería la siguiente: este proceso puede llevarse a cabo tanto en patios, asoleadores, exponiéndolo a los rayos solares o bien en maquinas oreadoras.

E) La fase final del beneficiado húmedo consiste en efectuar el secado, tanto de café escurrido como de oreado; existen dos sistemas para hacerlo: el primero y más difundido entre el pequeño productor, consiste en tenderlo a los rayos solares y en capas delgadas en los patios o asoleaderos por un periodo prolongado, el cual no es menor de una semana, debido a las condiciones altas de nubosidad durante la cosecha. el otro procedimiento se efectúa en maquinas secadoras que consisten en un gran cilindro giratorio, en cuyo eje es inyectado aire caliente originado así mismo por una fuente de energía calorífica y un ventilador, al café obtenido se le conoce como pergamino seco.

### **Beneficiado seco.**

A) La primera etapa consiste en separar el café pergamino de todo tipo de impurezas, como de café capulín de tal manera que se procesará únicamente el de mejor calidad, esto se hace mediante una clasificadora de cribas, la cual solo permite la salida a proceso de los granos de forma plano - convexa (café pergamino).

B) El siguiente paso es descascarar el producto, es decir desprender la capa conocida como pergamino; tal proceso se conoce como morteo o retrilla y se hace en maquinas conocidas como morteadoras.

C) Habiendose efectuado el morteo o retrilla, se lleva a cabo la clasificación por tamaño y forma; ésta se efectúa mediante clasificadoras de zaranda o también en maquinas, en ambos casos las ranuras tanto de zaranda como de cribas, únicamente permiten el paso de los granos plano-convexos y en diferentes tamaños, separando los cafés de forma irregular que generalmente son producto de un deficiente proceso, de ésta forma se ha separado y clasificado el café de mejor calidad.

## **Control de calidad.**

A) La medida utilizada en el argot cafetalero es el quintal (Qq) tanto en sus diferentes fases de proceso, como en su etapa final, los distintos valores en kgs. equivalen a 100 libras (46 kgs en café oro o morteadado). esto indica que para obtener un Qq. de café oro se necesitan como promedio 57.5 kgs. de pergamino seco y 250 kgs. de café cereza, de tal forma que cuando el café se va procesando gradualmente, va perdiendo peso, al irse descascarando y perdiendo humedad.

Ejemplo:

Café cereza: kgs. para obtener un Qq. de café oro (46 kgs) = 250.0 kgs.

Café escurrido: 120 kgs = 46.0 kgs oro.

Café oreado: 100 kgs = 46.0 kgs. café oro.

Café pergamino: 57.50 kgs = 46.0 kgs oro.

Café oro = 46 kgs (morteadado)

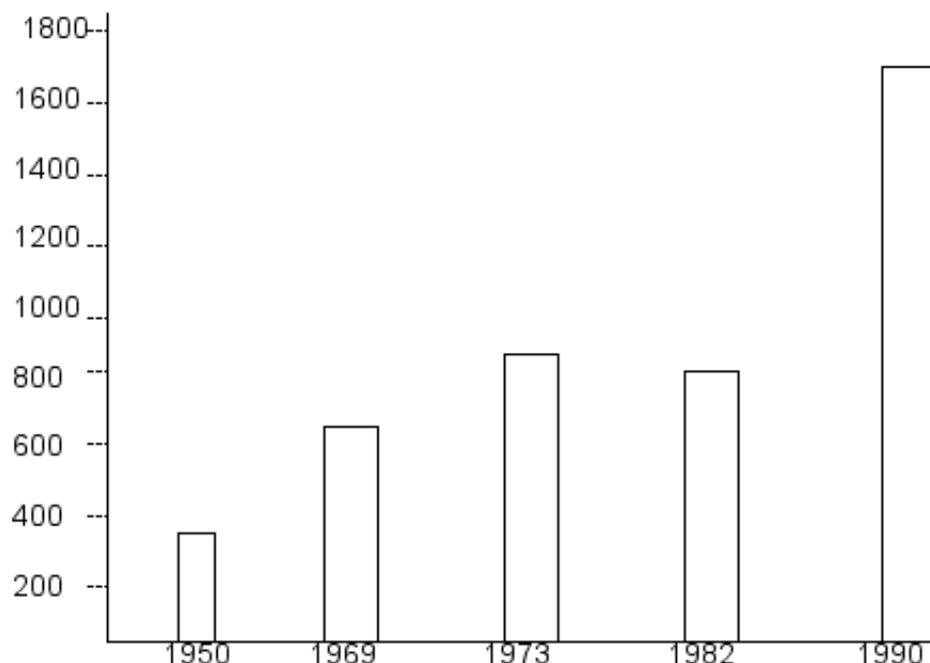
## **Torrefacción.**

46.0 kgs. café oro = 40.00 kgs café tostado y molido.

Se considera de importancia hacer mención de éste ultimo proceso del café ya que en éste municipio existen pequeños tostadores de café, dentro del casco del municipio contamos con

cinco de ellos, por mencionar algunos: café los jarritos, café san francisco y otros más.

### **Beneficios capacidad instalada Qq.**



<b>AÑO</b>	<b>Nº BENEFICIARIO</b>	<b>CAPACIDAD TOTAL</b>
1950	4	335
1969	10	646
1973	12	879
1982	15	833
1990	25	1651

M. Barrios: el Café en Cuetzalan 1991 p.67

### **Control de calidad.**

<b>ALTITUD DE LA PLANTACIÓN</b>	<b>CALIDAD</b>	<b>CARACTERISTICAS</b>
300 a 650 mts s.n.m	Buena lavado	Bajo contenido de acidez, cuerpo y sabor

651 a 950 mts s.n.m	Prima lavado	Regular contenido, acidez, cuerpo y sabor
951 mts en adelante s.n.m	Altura	Alto contenido: acidez, cuerpo y sabor

Como podemos observar la altura determina la calidad del café, en el caso concreto de Cuetzalan la calidad promedio es, prima lavado ya que la mayor parte de las plantaciones se localizan en la parte media, aunque existen algunos cafetales en la parte alta y dan café de altura; su volumen es mínimo y como se menciono antes, la concentración principal está en la franja media.

G. Marcos Barrios Bonilla.

Barrios B. 1991 el café en Cuetzalan.

Actualmente el municipio de Cuetzalan cuenta con 5,650 productores de café, con 5,760.50 has, la mayoría de estos pequeños productores venden su café en cereza con intermediarios locales, esto con el fin de obtener recursos inmediatamente.

A raíz de 1997, el gobierno federal y estatal por medio del programa de alianza para el campo poblano, en el componente de impulso a la producción de café, dio apoyos a pequeños productores consistentes en despulpadoras manuales, por dicho apoyo, un buen numero de beneficiarios procesan su cereza, comercializando su café en oreado y algunos en pergamino o seco, obteniendo con esto un mejor precio por su cosecha.

Este municipio no cuenta con fuente de información reciente sobre el número de comercializadores del aromático, siendo estos acaparadores locales, la única firma exportadora que se conoce en Cuetzalan es becafisa. S.A. quien solo hace su aparición en el municipio en los meses de cosecha.

M.Barrios 91, el café en Cuetzalan p/68

G. Mora, comprador de café.