



PRÁCTICAS NUEVAS Y LA CULTURA NASA PARA LOGRAR EL MEJOR CAFÉ

Procesamos aromas y sabores del café de nuestras montañas

2

Kwe'sx kafwe' wēth kasen ūsa ku'jed
thā'j jiphte' ewku ya'phew'ju'





Procesamos aromas y sabores del café de nuestras montañas. Kwe'sx kafwe' wēth kasen ūsa ku'jed thā'j jiphte' ewku ya'phew'ju'

Cartilla 2

ISBN: 978-958-99437-1-7

COLECCIÓN: PRÁCTICAS NUEVAS Y LA CULTURA NASA PARA LOGRAR EL MEJOR CAFÉ

NAA PISANXI EÇA KWE'SX UTHASXTX PHAKHECXA KHÇAXÇXAN PHEWUN FXIZEWA'HAS PHTASXI' KAFWES EW KNXUNUJXIA.

© Fundación Colombia Nuestra y Fondo Páez

TEXTOS:

Fundación Colombia Nuestra:

- Alfredo López Garcés
- Wilman Sotelo
- Carlos Alberto Payán
- Julio Bermúdez

REVISIÓN DE TEXTOS:

Fundación Colombia Nuestra:

- Wilman Sotelo
- Carlos Alberto Payán
- Julio Bermúdez
- Maria Teresa Findji

DISEÑO E ILUSTRACIONES:

El Bando Creativo

TEXTOS EN NASA YUWE:

ASOCIACIÓN FONDO PÁEZ

- Rosa Niquinás
- Ernesto Bototo
- Bernardino Tróchez
- José Olmes Díaz
- Floresmiro Tróchez

FOTOGRAFÍA:

Archivo Fundación Colombia Nuestra
Fondo Páez
Federación Nacional de cafeteros
Alfredo López G.

Primera edición: abril de 2010
Santiago de Cali

Publicación realizada en el marco del proyecto: Mejora del rendimiento y producción de café orgánico para la sostenibilidad de la comunidad indígena Páez, en Cauca - Colombia.

Con el apoyo de:



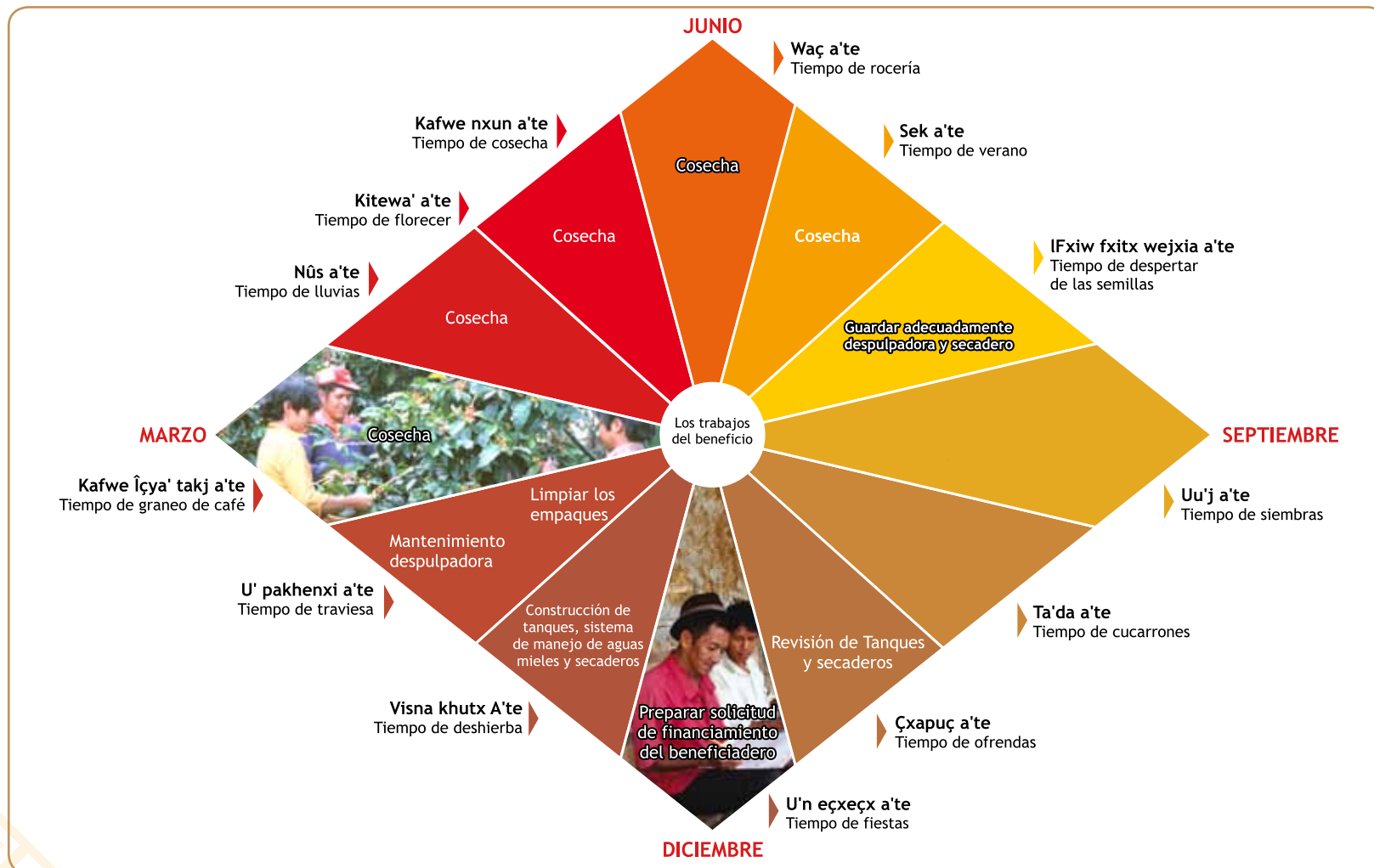
Contenido



■ Nuestro Calendario Agrícola Nasa y los tiempos del beneficio	4
■ La buena taza depende de cómo hacemos la recolección y el beneficio	5
■ Recolectamos granos maduros durante la cosecha	6
■ Un buen beneficio garantiza los aromas y sabores propios de nuestro café	8
■ ¿Cómo procesamos las cerezas a café pergamino seco?	9
■ Una máquina calibrada y limpia nos garantiza un buen despulpado	10
■ ¿Por qué necesitamos un tanque para la fermentación del café?	12
■ Debemos manejar las aguas del lavado para no contaminar las quebradas	14
■ Las corrientes de aire nos ayudan en el secado del café	16
■ Un sitio seco y sin riesgos de contaminación nos garantiza un buen almacenamiento	18
■ El transporte: hagámoslo en empaques limpios y marcados	19
■ Reconozcamos los defectos del café por problemas en el beneficio	20

Nuestro Calendario Agrícola Nasa y los tiempos del beneficio

Kwe'sx mxinxis pheujwa' a'kafx u'ta



La buena taza depende de cómo hacemos la recolección y el beneficio

Es bueno recordar que lo que realmente compran los clientes es la calidad de la taza del café y esto depende de cómo realizamos adecuadamente los

trabajos necesarios para el cultivo del café, la forma del beneficio del grano, su almacenamiento y transporte.

Para consumir el café no basta con recogerlo de la mata, sino que se necesita procesarlo y este trabajo en Colombia lo realiza cada familia en sus beneficiaderos. En Guatemala, por ejemplo, es diferente y cada familia vende la cereza entera y el beneficio lo realizan otras personas en beneficiaderos comunitarios o grandes beneficiaderos privados.

Por esta razón en Colombia se requiere más responsabilidad y compromiso de cada familia para realizar bien cada paso del beneficio.

Lo que no se hizo bien a nivel familiar en el cultivo y en el beneficio, no



se puede arreglar ni en el acopio veredal, ni en el acopio central, ni en las plantas de los tostadores.

Las malas prácticas producen malos granos que los compradores llaman **defectos de origen**, porque se presentan en el cafetal o en el beneficiadero.

Por ejemplo, si dejamos que el café se fermente por mucho tiempo puede producir un grano negro, total o parcial, que afectará la taza de nuestro café, con perjuicio para nuestra familia y para toda la comunidad representada en el **Fondo Páez**.

En esta cartilla recordaremos las prácticas adecuadas que debemos seguir durante todo el proceso del beneficio para obtener un grano de excelente calidad y también reconoceremos los defectos de origen causados en el beneficio.



Recolectamos granos maduros durante la cosecha

El cafetal con sombra inicia su producción a los 3 años de sembrado y a los 4 ó 5 años está produciendo en forma abundante.

Desde el momento de la floración hasta que el grano está maduro y listo para recogerlo pasan aproximadamente 8 meses.

La recolección es el trabajo de recoger los granos maduros del árbol. Durante la cosecha, la recolección debe hacerse cada 15 días o cuando empareje el color de los granos: Color amarillo en la variedad Borbón y rojo en el típica y caturro.

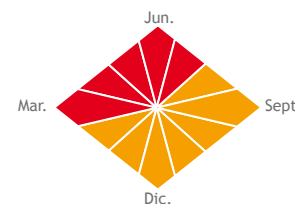
El grano de café cuando está maduro obtiene sus mejores características de taza (aroma, sabor, acidez, cuerpo y peso), por lo tanto es el momento ideal para cosecharlo.

Si los granos son verdes la taza no tiene sabor, y si están sobremaduros la taza tiene sabor a vinagre o sabe a fermento.



Actividad con las familias

Organicemos una jornada de catación para que las familias distingan mejor los diferentes cafés tostados producidos por granos verdes, maduros y sobremaduros.



¿Qué debo preparar antes de empezar la recolección?

- Aliste canastos y empaques limpios y bien ventilados.
- Limpie y aliste las estopas o sacos en donde va a depositar las cerezas recolectadas.
- Deposite las cerezas en las estopas o sacos retirando antes las impurezas como ramitas, hojas u otros elementos extraños.
- Mantenga las cerezas recolectadas bajo sombra.

- **Para cuidar la calidad del café en la recolección debemos tener en cuenta:**

- Coger solamente los frutos maduros.
- No coger los frutos verdes y pintones, porque producen café de mala calidad.
- No dejar granos sobremaduros o pasillas en las ramas, recuerde que es la forma más efectiva de controlar la broca.
- No coger hojas, ni palos, ni frutos en gajos porque dificultan el despulpado.
- Tener cuidado de no herir o maltratar los granos. Las heridas facilitan el ataque de plagas y enfermedades.
- Hacer los pases de recolección que sean necesarios para evitar que los frutos se sequen en la rama.



Kafwe' uu'jnxiju' tek a'kafxtek nxunya' takhe'. Pa'z a'kafxte fwetnxak nxunia' takhe', txiaju psxuhu' wajas cxhaačxhanxak u'jwa' kaseje' nxunçxawa sxavxkahmen, txawe kafwe wejxkwe'k ewu'.
Ew içsatxçxa udewa'ja, ceisatx, fxi'ksatx udete kafwe' ewsa's suwuk. Txawnxu'kahmen viwunxuka.

- A los tres años de haber sembrado el cafeto empieza a dar frutos. A los cuatro años la cosecha es más abundante.
- Debemos proteger con sombra para evitar la chamusquilla del café. Debemos recolectar frutos maduros, no recolectar los verdes ni los pintones porque afectan la calidad.

Un buen beneficio garantiza los aromas y sabores propios de nuestro café

El beneficio del café es el conjunto de trabajos, equipos e infraestructura necesarios para procesar el café de cereza a transformarlo en café pergamino seco.

En el beneficiadero se desarrollan las siguientes actividades:

El despulpado por medio de la máquina despulpadora que separa el grano de la pulpa.

La fermentación en un tanque para quitar la miel del grano fresco y afirmar las cualidades del grano.

El lavado con agua limpia para quitar los residuos de miel (manejo de aguas mieles).



El manejo de la pulpa para producción de abonos en la compostera o procesador de pulpas.

El secado para quitar el exceso de agua al grano.

El almacenamiento del café seco en la casa garantizando su conservación.

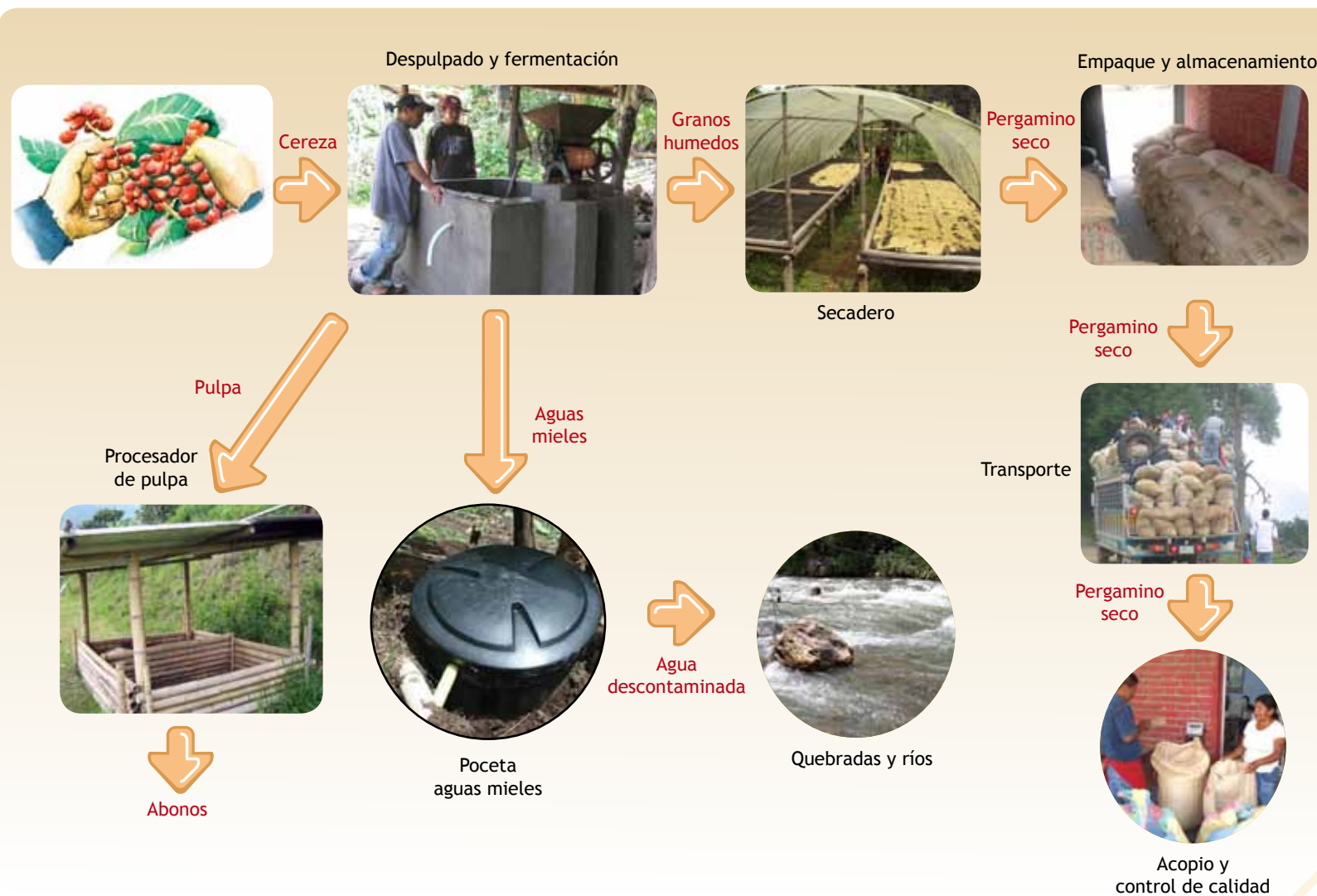
Cada una de éstas actividades las explicaremos en qué consisten: Por qué se hacen, qué debe prepararse con anticipación y los requerimientos de acuerdo a la producción de cada familia.



Kafwe' ew kasekan lulnxisatx, puusewa'jas, adxin txitxwajas phewu'jwa'ja txame' swe'na, txa' paka ew içsas çxa' udedkaw napa, lulçxa teeçx kus çxa txa'jwa'ja khimete sweena.

Para que saquemos un buen café recolectemos los granos maduros, arreglemos la despulpadora, hagamos bien el fermentado, el lavado y el secado. Si se fermenta más de dos noches se daña la calidad.

¿Cómo procesamos las cerezas a café pergamino seco?



Una máquina calibrada y limpia nos garantiza un buen despulpado

El despulpado consiste en separar los granos de la cereza a través de la máquina despulpadora. Estas máquinas están diseñadas para despulpar el café maduro, porque la baba o mucílago permite hacer un buen despulpado sin dañar la almendra.

Por esta forma de manejar el grano se reconoce al café de Colombia como el más suave del mundo. En otros países como Brasil, en algunas fincas, no se despulpa el grano sino que se seca con la cáscara. Esto da otros sabores y aromas muy distintos a los que le dan la fama al café colombiano.

El tamaño de la despulpadora depende de la cantidad de café que cada familia produce:

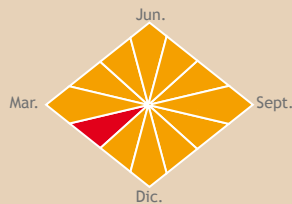
- Si la producción llega hasta 50 arrobas debe usar una despulpadora tamaño N° 2.
- Si la producción va de 50 a 200 arrobas debe usar una despulpadora N° 2 ½.
- Para más de 200 arrobas puede utilizar la despulpadora N° 3 ½.

En el mes de febrero, antes de comenzar la cosecha, hagamos el mantenimiento de la despulpadora:

- Lubricar los tornillos y balineras.
- Revisar el rallo o camisa.
- Calibrar el paso de la cereza.
- Nivelar la base.
- Revisar la tolva antes de iniciar el despulpado.

Una mala adecuación de la despulpadora produce granos mordidos que no se pueden exportar, porque a través de las heridas se adquieren hongos que afectan el sabor del café.





¿Qué debo preparar antes de empezar el despulpado?

- Limpie la tolva de la despulpadora.
- Verifique que los rallos y demás partes de la despulpadora no estén sucios o contaminados con grasa o aceite de los engranajes.
- Lave el tanque de fermentación.
- Esté seguro de que la pulpa caiga apropiadamente al procesador de pulpa o compostera. Debe esparcirse bien en toda el área y de acuerdo al orden de las capas. Si no se hace adecuadamente, la pulpa no se descompone (ver Cartilla 1, página 23).



Recomendaciones para el buen mantenimiento de la despulpadora

- Después de cada despulpado hay que lavar muy bien la máquina
- Mantenga la despulpadora bajo techo para aumentar su vida útil
- Después de usarla, al final de la cosecha, guárdela limpia y bien lubricada.



Manejo de la pulpa

La cáscara o pulpa que resulta del despulpado puede ser benéfica o perjudicial para nuestro ambiente. Por esta razón debemos recogerla y compostarla al lado del beneficiadero.

Por cada 100 kilos de cereza se producen 24 kilos de café pergamino seco.

Por cada 100 kilos de cereza, 60 kilos corresponden a la pulpa (ver manejo de la compostera en la Cartilla 1, página 23).

¿Por qué necesitamos un tanque para la fermentación del café?

Durante la fermentación los **microorganismos** desintegran la miel (mucílago) y liberan sustancias que permiten al café fijar sus principales características de taza. En este proceso se aumenta la temperatura de los granos, lo que favorece la reproducción de microorganismos.

Dependiendo del clima, este proceso puede durar entre 12 y 18 horas; hasta 12 horas en clima caliente y hasta 18 horas en clima frío.

Si los granos no tienen suficiente tiempo de fermentación quedan con mucílago que le da al café un sabor avinagrado. Si se dejan más tiempo del requerido, los granos se manchan y también absorben el sabor avinagrado del mucílago.

Para que la fermentación se realice adecuadamente debe hacerse en tanques con paredes selladas que no permitan la filtración del agua miel. Los tanques deben estar bajo techo.



El tanque debe tener entre 80 cm y un metro de altura para garantizar que la temperatura del café en fermentación sea homogénea.

Una manera de saber si el fermentado está a punto es introducir entre los granos un palo limpio; si al retirar el palo se mantiene el hueco, el café está bien fermentado y puede ser lavado; por el contrario, si el hueco pierde su forma, le falta tiempo de fermentación.

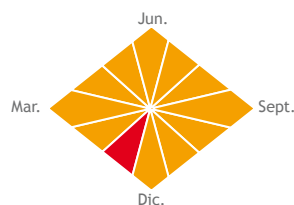
¿Qué debo preparar antes de empezar el fermentado?

- Observe que el tanque no esté roto, que tenga las paredes lisas.
- Lave el tanque para que las paredes queden bien limpias, libres de hongos.
- Revise las salidas del tanque que estén limpias y que den salida adecuada a las aguas mieles y a los granos.
- Examine las instalaciones del agua de tal manera que se garantice el abastecimiento del agua.



Palabras para recordar

Microorganismos: son seres vivos diminutos que nuestra vista no los puede ver pero están en el ambiente. Se multiplican en ciertas condiciones de humedad y temperatura. Algunos son bacterias, virus u hongos los cuales viven en armonía.



El tamaño del tanque o recipiente depende del volumen de la cosecha:

- Para producciones menores de 100 arrobas use el tanque

tina de concreto (70 cm de frente, 150 cm de largo y 80 cm de altura) o el tanque redondo de 250 litros de capacidad.



- Para producciones mayores a 100 arrobas utilice el tanque tina doble en concreto (150 cm de frente, 150 cm de largo y 80 cm de altura) o un tanque plástico doble.



Actividad con las familias

Evaluemos la capacidad y el estado de los tanques teniendo en cuenta la producción de cada familia del grupo, analizando si cumplen con las características de tamaño y si son muy grandes o muy pequeños con respecto a la producción.

Debemos manejar las aguas del lavado para no contaminar las quebradas

El lavado consiste en retirar con agua limpia el mucílago fermentado y los granos vanos, para evitar que continúe el proceso de fermentación.

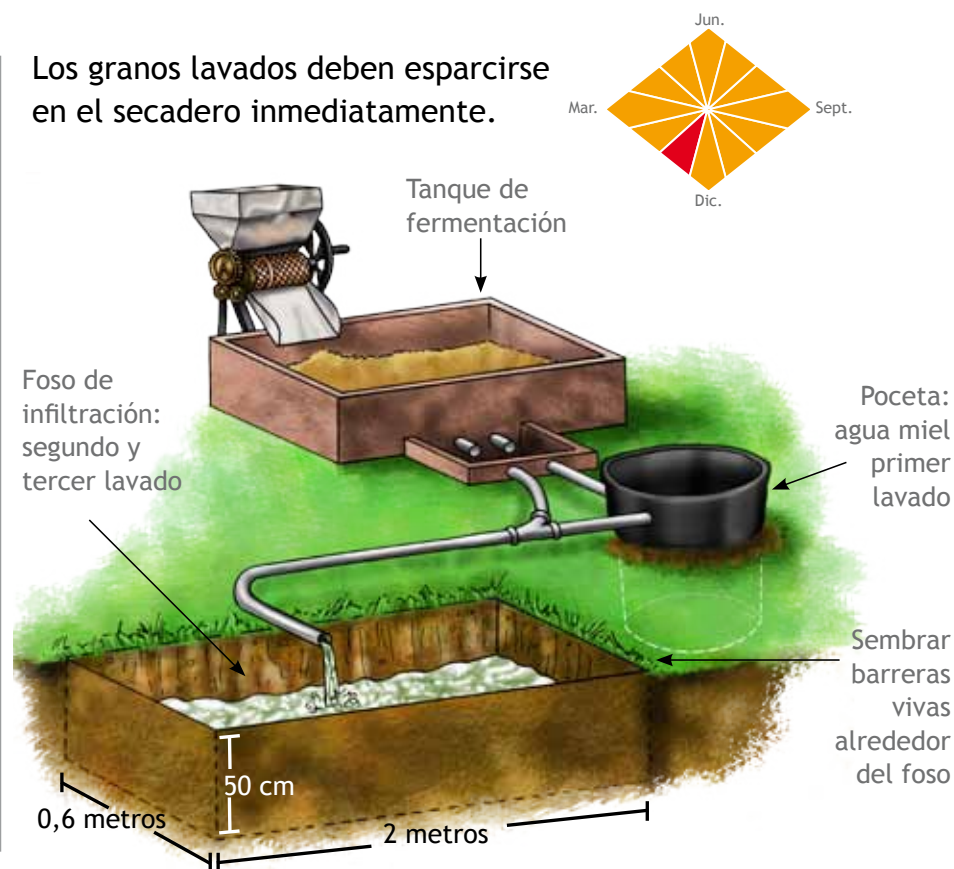
Se llena de agua limpia el tanque de fermentación hasta 5 ó 10 cm por encima de la superficie del café. Se revuelve el café por todos los lados del tanque hasta que el agua se enturbie. Luego esta agua miel se retira y se pasa a un tanque apropiado.

Estas aguas mieles del primer lavado tienen un alto contenido de sustancias naturales que afecta a los peces y otras formas de vida que hay en los ríos y quebradas. Por esta razón no deben arrojarse a las fuentes de agua.

A continuación, realice una segunda lavada, manteniendo las mismas precauciones seguidas en la primera lavada.

Si después de la segunda lavada encuentra granos con mucílago, se recomienda realizar un tercer enjuague.

Los granos lavados deben esparcirse en el secadero inmediatamente.



Kwe'sx fxi'zenxi'jũ yu' walatx khu'çximehxuka'.
Kafwe' txitxyu' as yu'su ka'jme wejxwa uthasx
kçxa' çxa'jaka, bas yu'as txamey txume sena
junata'. Sa' itxisa' ũsta' yu'su txãtx nwewya.

No contaminemos los ríos, ensuciándolos con las mieles de café y los zumos del fique que se producen en nuestros trabajaderos. Protejamos los seres vivos que viven en el agua.



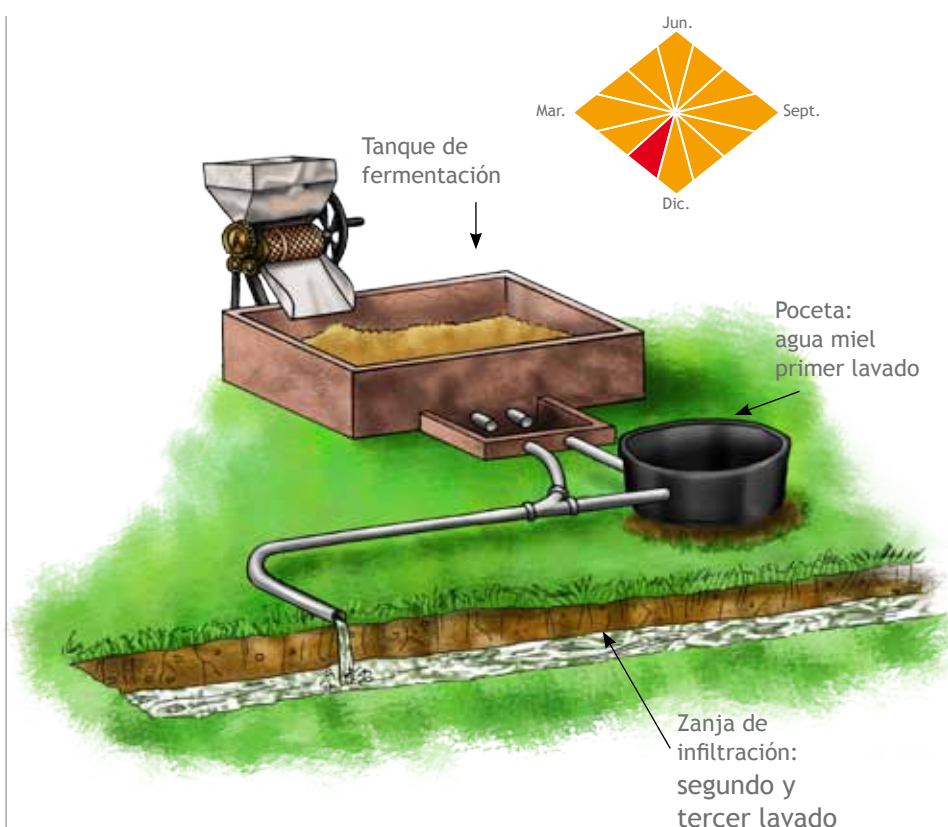
El manejo de las aguas mieles mejora las condiciones sanitarias de nuestros trabajadores

El manejo de las aguas mieles empieza por recoger el agua del primer lavado, que

puede usarse para enriquecer la pulpa del café en la abonera (tiene buenos contenidos de potasio y otros nutrientes) o suministrarla como alimento a cerdos y vacas.

Es necesario depositar el agua del primer lavado en un recipiente o poceta (tanque) con capacidad de 200 litros, donde reposa mínimo durante 6 horas para extraer la cachaza o miel de café. Esta miel flota y se puede extraer fácilmente.

El agua de la segunda y tercera lavada se envía por tubería a un **foso de infiltración** (2 metros de largo por 60 cm de ancho y 50 cm de alto). Otra alternativa es construir una **zanja de infiltración** con un pequeño desnivel para que las aguas mieles se filtren, contribuyan a humedecer el suelo y no contaminen las aguas de quebradas y ríos.



Actividad con las familias

De acuerdo con las características del sitio donde esté ubicado el beneficiadero de cada familia, identifiquemos con cada una si están haciendo un adecuado manejo de las aguas mieles o no. Con las familias que no tienen resuelto el manejo de las aguas mieles definamos si es conveniente construir un foso o una zanja de infiltración y qué apoyo requieren.

Las corrientes de aire nos ayudan en el secado del café

El secado es el proceso mediante el cual se disminuye el agua que hay en los granos de café, utilizando una fuente de calor artificial o natural como el sol. El aire también contribuye a un secado más rápido y por esta razón debe permitirse que circule.

Un error muy generalizado es encerrar el calor y no permitir que el aire salga. Esto retrasa el secado.

El manejo del grano húmedo:

Después del lavado se debe zarandear el grano para retirar las cáscaras y las guayabas. El café bueno debe secarse aparte del café guayaba.

Es recomendable no amontonar el café húmedo por mucho tiempo, preferiblemente debe estar en el secadero.

Si hay mucho café, debe extenderse máximo hasta un grosor de 3 cm y revolverlo con más frecuencia.

Para evitar que el grano se sobreseque demasiado debemos hacer varios controles de secado al día. Es decir, trillar algunos granos con la mano y mirar el color de los granos.

Cuando el grano adquiere color cemento es porque ha sido bien secado y tiene una humedad entre 10 y 11,5%, que es el porcentaje que tienen los cafés de buena calidad.



Si no se seca el grano a este rango de humedad se presentan ataques de microorganismos que se instalan en los granos y al tostarlos le dan malos sabores a la taza del café.



Flujo del aire en el secadero.

¿Qué debo preparar antes de empezar el secado?

- Verifique el estado de los techos o cubiertas: plástico o tejas.
- Compruebe que la infraestructura del secadero esté bien y resista el peso del café.
- Revise que las mallas o tendidos donde se extiende el café no estén rotos para que el café no caiga al suelo.

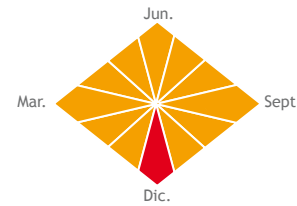
Para un buen secado debemos tener en cuenta:

- **La construcción:** todos los tipos de secaderos de café se deben instalar elevados del suelo.

Para calcular el tamaño del secadero tenga en cuenta que para secar una arroba de café húmedo se necesita un metro cuadrado (1 m x 1 m) de secadero.



Cuando la producción es menor de 30 arrobas se debe utilizar el secadero de paseras, con 4, 6 ó 9 paseras. Cada pasera seca una arroba.



Para producciones de 30 a 80 arrobas usar la marquesina o camión.



Para producciones mayores de 80 arrobas usar la casa Elba.

Actividad con las familias



Realicemos un balance de los secaderos de los miembros del grupo: estado actual y la capacidad de acuerdo a la producción de cada familia. Miremos qué necesidades tiene cada familia para mejorar su secadero y de qué manera podemos conseguir lo que necesita cada familia.

Un sitio seco y sin riesgos de contaminación nos garantiza un buen almacenamiento

El café se comporta como una esponja, absorbe con facilidad olores y sabores de sustancias que están cerca o en contacto con los granos.

Por esta razón deben tomarse precauciones en el lugar del almacenamiento del café en cada familia y en el almacenamiento que usen los encargados de la comercialización.

¿Qué debo preparar antes de realizar el almacenamiento?

- Escoja los empaques que le van a servir para guardar el café pergamino seco: use empaques limpios y secos, sin olores.
- Elija un sitio adecuado, libre de olores y con buena ventilación para guardar el café.
- Defina el tipo de estibas a utilizar: pueden usar guaduas y tablas. Lo importante es que el café no esté sobre el suelo.



Para un buen almacenamiento se recomienda:

- Marcar los costales para evitar confusiones. Para café orgánico utilice los empaques con color verde. Para el café no orgánico use los empaques de color rojo o vino tinto.
- Guardar los sacos de café sobre estibas de madera para que no esté en contacto con el suelo.
- Guardar los sacos en un sitio donde no almacene sustancias con fuertes olores como gasolina, petróleo, grasas, aceites, químicos.



Actividad con las familias

Verifiquemos con cada familia si cuenta con el sitio de almacenamiento adecuado. Observemos si tiene cómo separar el café del suelo, si no tiene productos contaminantes y si cuenta con sacos apropiados para el empaque del grano.

El transporte: hagámoslo en empaques limpios y marcados

El transporte del café tiene dos momentos. El primero lo realiza cada familia cultivadora desde su casa hasta el sitio de acopio veredal. El segundo lo ejecuta el encargado de la comercialización de cada grupo desde el acopio veredal hasta el acopio central

El café debe transportarse en empaques de fique, secos y limpios.

Debemos verificar que la angarilla o los implementos del caballo o mula estén limpios y libres de olores fuertes.

Utilicemos empaques marcados: verdes para el café orgánico y rojos para el café no orgánico.

En el transporte entre el acopio veredal y el acopio central, el encargado de la comercialización debe verificar que los sitios de los vehículos donde va a colocar el café estén limpios y lejos de productos contaminantes como gasolina, ACPM, grasas, excretas de animales, entre otros. En caso de encontrarse riesgos de contaminación, envuelva el café en una carpa o absténgase de transportarlo.



Reconozcamos los defectos del café por problemas en el beneficio

Hay muchos defectos en los granos de café que rechazan los clientes, la mayoría de los cuales se originan durante el beneficio.

Los primeros que deben reconocer los defectos del café son los mismos productores. Recordemos que la responsabilidad y el compromiso de la calidad del café recaen en su mayoría en los trabajos de

las familias. Lo que no se hace bien en el cultivo y beneficio ya no lo pueden corregir ni en el acopio veredal ni en el acopio central.

Por eso debemos conocer por qué se originan estos defectos.

Reconozcamos estos defectos:

DEFECTOS DEL CAFÉ

Grano negro total o parcial



DESCRIPCIÓN

Es un grano con color del pardo al negro, encogido, arrugado, con la cara plana hundida y la hendidura muy abierta.

¿CÓMO AFECTA LA TAZA?

Este grano produce una bebida con olor a fermento, mal oliente, no tiene los diferentes sabores de un buen café (taza plana). Es seco y no sabe a nada (insípido).

¿POR QUÉ SE PRODUCE?



- Por falta de agua durante el desarrollo del fruto (verano largo).
- Se fermentó durante mucho tiempo.
- Frutos muy maduros recogidos del suelo.
- No fue bien secado o se dejó mojar después de secado.

DEFECTOS DEL CAFÉ

Grano cardenillo



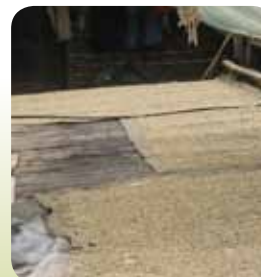
DESCRIPCIÓN

Es un grano atacado por hongos, recubierto de un polvillo amarillo o rojizo.

¿CÓMO AFECTA LA TAZA?

La bebida que produce este grano tiene olor a moho o a cosas viejas. Sabor desagradable a tierra.

¿POR QUÉ SE PRODUCE?



- Se dejó fermentar por mucho tiempo.
- No fue bien secado, se guardó un tiempo antes de secarse bien.
- Fue almacenado estando húmedo.

DEFECTOS DEL CAFÉ

Grano vinagre o parcialmente vinagre



DESCRIPCIÓN

Grano con coloración crema a morado (carmelita) oscuro. Hendidura libre de tegumentos. Cáscara plateada que puede ser de color pardo rojizo.

¿CÓMO AFECTA LA TAZA?

Produce una bebida con sabor muy fermentado, a vinagre, cebolla o a podrido.

¿POR QUÉ SE PRODUCE?



- Fue cosechado y despulpado cuando estaba muy maduro.
- Se dejó fermentar por mucho tiempo en tanques de fermentación sucios.
- Fue lavado con agua contaminada.
- Fue guardado cuando estaba húmedo.

DEFECTOS DEL CAFÉ

Grano cristalizado



DESCRIPCIÓN

Grano de color gris azulado, frágil y muy fácil de quebrar

¿CÓMO AFECTA LA TAZA?

Produce una bebida sin olor, sin el sabor del café fuerte.

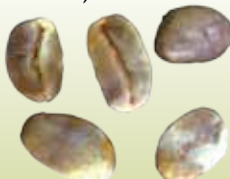
¿POR QUÉ SE PRODUCE?



- Fue secado con temperaturas muy altas, sin que entrara el aire al secadero.

DEFECTOS DEL CAFÉ

Grano decolorado (sin color) veteado (con pintas o mancha)



DESCRIPCIÓN

Grano con vetas o pintas blancas

¿CÓMO AFECTA LA TAZA?

Produce una bebida sin olor a café, no es fuerte y con sabor leñoso.

¿POR QUÉ SE PRODUCE?



- Después de haberlo secado se dejó mojar por la lluvia o por un descuido casero.

DEFECTOS DEL CAFÉ

Grano decolorado reposado



DESCRIPCIÓN

Grano que no tiene el color normal del café.

¿CÓMO AFECTA LA TAZA?

Este grano produce una bebida con olor a cosas viejas, guardadas y sabor desagradable.

¿POR QUÉ SE PRODUCE?



- Fue guardado o almacenado durante mucho tiempo.
- Fue guardado con productos contaminantes.

DEFECTOS DEL CAFÉ

Grano decolorado sobresecado



DESCRIPCIÓN

Grano de color amarillo muy pálido (ámbar o ligeramente amarillento).

¿CÓMO AFECTA LA TAZA?

Produce una bebida sin olor y sin sabor.

¿POR QUÉ SE PRODUCE?



- Fue secado durante demasiado tiempo.

DEFECTOS DEL CAFÉ

Grano mordido o cortado



DESCRIPCIÓN

Grano con heridas, partido o cortado.

¿CÓMO AFECTA LA TAZA?

Produce una bebida con mal olor y con sabores a bebidas muy fuertes.

¿POR QUÉ SE PRODUCE?



- La despulpadora estaba mal ajustada o la camisa defectuosa.
- Se recogió mucho café verde.

DEFECTOS DEL CAFÉ

Grano aplastado



DESCRIPCIÓN

Grano aplastado, con quebraduras pequeñas.

Cáscara plateada que puede ser de color pardo rojizo.

¿CÓMO AFECTA LA TAZA?

Si los granos heridos son atacados por hongos afectan la taza.

¿POR QUÉ SE PRODUCE?



- Cuando se pisa el café durante el secado o cuando se trilla el café húmedo.

DEFECTOS DEL CAFÉ

Grano flojo



DESCRIPCIÓN

Grano de color gris oscuro, blando.

¿CÓMO AFECTA LA TAZA?

Produce una bebida de sabor amargo.

¿POR QUÉ SE PRODUCE?



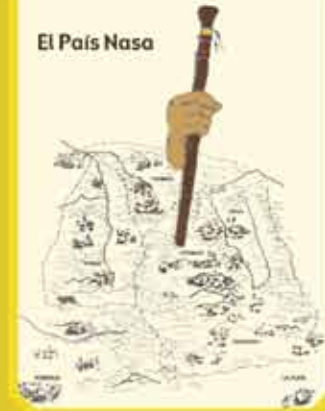
- No fue secado bien.

Cada familia es responsable de la calidad de los procesos de cultivo, recolección y beneficio del café. Por eso nuestro compromiso es conocer cuáles son y cómo se hacen estos procesos para compartir los excelentes resultados con nuestras familias y mantener así, la credibilidad y confianza de la organización con nuestros clientes.

La agricultura orgánica tropical de loma y montaña que practicamos las familias productoras organizadas en el Fondo Páez es un aporte al fortalecimiento de nuestro territorio y a la preservación de nuestra madre tierra.

Kwesx uma kiwete uuh thasx we'pe thä'su, txänsay pkhakheçxa puutx peikahn mhin ujweka, nasnasanaw yahtxna fxi'zeya'.

El País Nasa



Trabajamos unidos protegiendo
a nuestra madre tierra
Kwe'sx uma kiwe pëykäjn mjinxisa

Esta publicación se logró gracias al apoyo de:

