

**GENERALIDADES DEL PROCESAMIENTO HÚMEDO DE CAFÉ CEREZA FRESCA  
PEQUEÑOS PRODUCTORES PROVEEDORES DE FINCA MONTE AZUL, S.A DE C.V.  
REGIÓN CAFETALERA HUATUSCO, VERACRUZ, MÉXICO**

**Generalidades del cultivo:**

Los cafetales de los productores proveedores de la Empresa **Finca Monte Azul, S.A De C.V.** tienen las siguientes características:

- a) Las plantaciones de los productores se ubican en la zona central montañosa del Estado de Veracruz, teniendo como vegetación natural el Bosque Mesófilo de Montaña o Bosque de Niebla, por su gran diversidad de flora fauna y condiciones agroclimáticas para el cultivo del café.
- b) Las plantaciones se ubican desde 662 a 1400 m.s.n.m.
- c) Las áreas de cultivo cuentan con cuerpos de agua como arroyos, riachuelos, ríos, de tipo permanentes e intermitentes, los cuales se mantienen en buenas condiciones debido al cuidado del productor.
- d) Se cultivan las dos especies *Coffea arabica* (Café Arábica) y *Coffea canephora* (Café Robusta).
- e) Son plantaciones con manejo de convencional a sustentable con algunas prácticas que se están implementando en el trayecto del tiempo, no llevan un esquema orgánico.
- f) El 100 % de las plantaciones están bajo sombra con una gran diversidad de especies arbóreas, dando lugar al alojamiento y hábitat de diversas especies de aves y animales silvestres.
- g) Entre las variedades que cultivan los miembros del grupo, se encuentran en orden de importancia: Colombia, Costa Rica 95, Marsellesa, Sarchimor, San Román, Geisha, Castillo, Pluma Hidalgo, Guacamayo, Anacafé 14. En menos escala y como variedades susceptibles a la Roya Anaranjada, aún conservan por su calidad en taza: Caturra, Bourbon, Typica.

**I PROCESO DE TRANSFORMACIÓN. BENEFICIADO HUMEDO PARA CAFÉ ARÁBICA.**

**1.1 Cosecha.**

La selección de la cereza es 100% madura, color rojo sangre de toro a morado capulín, ya que esto facilita los procesos de transformación además de obtener mayor calidad a la bebida.

**1.2 Postcosecha.**

**a) Beneficiado húmedo.**

**1. Despulpe.** Labor que se realiza por medio de maquinaria llamada despulpadoras de diferentes capacidades manual o eléctricas, calibrando de tal forma que no rompa los granos, ya que suelen tener diferente tamaño y forma, según la variedad y el tipo de grano, como planchuelas o defectos como monstruos, caracolillos, triángulos, conchas (granos quebrados).

**2. Fermento.** El café es fermentado en tinajas o tambos de calidad alimentaria o en tanques dependiendo de la cantidad. El objetivo de este proceso es retirar el mucílago de la semilla, por medio de la actividad microbiana. El mucílago en la semilla es esencial para alcanzar notas dulces en la bebida, teniendo más atributos, que si se le retira con maquinaria desmucilagadora.

Se comenta que el tiempo de este proceso oscila entre 12 horas. Sin embargo, el tiempo depende de varios factores, la temperatura de la hora después del despulpe y manejo con agua, a mayor temperatura más rápido será. Así mismo, si se deja fermentar sin agua fermenta más rápido (aproximadamente 8 horas). Al agregársele agua da pauta al fermento más lento (aproximadamente 10 a 11 horas), todo esto dependiendo de la temperatura

del exterior. El toque exacto para término del fermento es cuando al frotar las semillas manualmente, raspan entre sí y no se disparan.

Existen beneficios que manejan el desmucilagador, maquinaria especializada en retirar el mucílago y de esta forma se evita el lavado y desgaste de agua, sin embargo se pierde calidad.

**3. Lavado.** Esta labor se lleva a cabo con agua limpia libre de contaminantes, preferentemente de captación de lluvia. Previamente se retira la espumilla, pajilla, flotillas o café vano que flota en el agua. En esta etapa de lavado es importante el cuidado sobre el manejo y tratamiento de las aguas residuales por el impacto negativo que ocasiona. El agua miel o agua de fermento, es canalizada y depositada en una fosa para tratamiento de aguas residuales. Se dan alrededor de 2 a 3 enjuagues, hasta que el agua quede transparente, esto dependiendo de la cantidad y de las dimensiones de los beneficios para facilitar y hacer los procesos más eficientes.

#### b) **Beneficiado seco obtención del pergamino.**

1. **Oreado y secado.** Este proceso va a depender de la cantidad que se procese, a baja escala, el café es colocado en arneros para oreado y secado, contruidos de malla y madera. Se necesitan de 3 a 4 días con sol fuerte para que alcance el porcentaje deseado (12%). Cada arnero tiene capacidad para medio quintal de pergamino (28.75 kg aproximados). Es práctico utilizarlos por su movilidad ante las adversidades de las condiciones climáticas. Para mayores producciones se utilizan las secadoras a base de leña o gas, reduciendo los costos con un oreado previo en patio.
2. **Envasado.** Se envasa para su almacenamiento en bolsas de polipropileno de calidad alimentaria (harina, azúcar, maíz) lavados previamente sólo con agua o en su defecto en costales de ixtle.
3. **Almacenaje.** El café es colocado sobre tarimas de madera, separado de las paredes, en lugar limpio, seco, ventilado, lejos de lugares que emitan aromas agresivos, como suavizantes de ropa, detergentes, aromatizantes de pisos, agroquímicos, combustibles (aceites, gasolina, entre otros). Alejado de lugares propensos a plagas de roedores.
4. **Morteo.** Este proceso, se lleva a cabo con maquinaria especializada, retirando la cascarilla o pajilla, pasando el producto café pergamino a café oro.

## II PROCESO DE TRANSFORMACION CAFÉ NATURAL O BOLA ROBUSTA.

### 2.1 Cosecha.

La selección de la cereza es 100% madura, color rojo sangre de toro a morado capulín, ya que esto facilita los procesos de transformación además de obtener mayor calidad a la bebida.

### 2.2 Postcosecha.

#### 2.2.1 Secado.

A diferencia del café arábica, el café cereza fresca de la especie Robusta, es cosechada y posteriormente secada en patios, azoteas, zarandas con una duración de secado de 6 días calurosos. También es secada en secadoras a base de gas o leña, dependiendo de las posibilidades y alcance del productor. Transformando el producto de cereza fresca a cereza seca, bola o natural, como lo comercializa el productor.

Beneficio húmedo de productor proveedor.



Despulpadora



Secadora



Elevador



Tanques de fermentación



Fosa para tratamiento de aguas  
residuales con cubierta de  
membrana y aérea



Áreas de cultivo, mostrando su diversidad de sombra y cuerpos de agua.

