

## Recolección del café



## OBJETIVOS

En esta Cartilla usted aprenderá a:

- Identificar la duración del ciclo de floración a cosecha de los frutos de café.
  - Describir la distribución anual de la cosecha en Colombia.
  - Identificar los elementos usados en la recolección.
  - Identificar los frutos que deben recolectarse.
  - Describir los defectos que se producen por una mala recolección.
  - Establecer las prácticas para la recolección de café en fincas con broca.
  - Realizar la distribución de los recolectores en el lote.
  - Describir el Método Tradicional y el Método Mejorado de Cosecha.
  - Evaluar la calidad de la recolección de un lote.
  - Evaluar la calidad del café cosechado.
  - Entregar en el beneficiadero el café cosechado en el día.
-

## PLANEACIÓN Y PRONÓSTICO DE LA COSECHA

Hasta el momento de la cosecha el caficultor ha invertido recursos para alcanzar una alta productividad y una buena calidad del grano en la finca. Por tanto, la recolección debe planearse y ejecutarse siguiendo estas recomendaciones:



**Recolección en el cafetal**

### Revise los registros de floración

Los registros de floración son las planillas donde en cada finca se anotan cuándo ocurrieron las floraciones de los cafetales y que tan abundantes fueron.

Como desde la floración hasta la maduración de los frutos transcurren 8 meses, si se registran las floraciones se sabrá de antemano cuándo van a ocurrir los pases de cosecha más importantes.



**Plantación florecida**

La cantidad y calidad de las floraciones determinan la producción del cultivo. La floración en café depende principalmente del clima, al ocurrir períodos secos prolongados (unos 10 días) seguidos por períodos lluviosos.

En Colombia, las condiciones de sol y lluvia favorecen la formación sucesiva de flores, por lo cual pueden encontrarse en las ramas frutos

en diferentes estados de desarrollo (verdes, pintones y maduros).

La producción de los cafetales aumenta (mayor número de arrobas por hectárea) en la medida en que el cafetal va creciendo, hasta cuando tiene unos 6 años (unas cuatro o cinco cosechas). En ese momento es necesario renovar los lotes.

Árbol	Rama	Nudos																					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1	1																						
	2																						
	3																						
	4																						
	5																						
2	1																						
	2																						
	3																						
	4																						
	5																						

Para la evaluación de la floración en un lote:

- Seleccione 5 ramas por planta
- Cunte el número de flores por cada nudo



Rama con frutos verdes y maduros

Hoja de registro de floración

## Distribución de la cosecha

En la región central de Colombia ocurren 2 épocas de mayor cosecha, entre abril y junio y entre septiembre y diciembre. El período de mayor cosecha se identifica como “cosecha principal” y el de menor volumen “cosecha de mitaca o traviesa”.

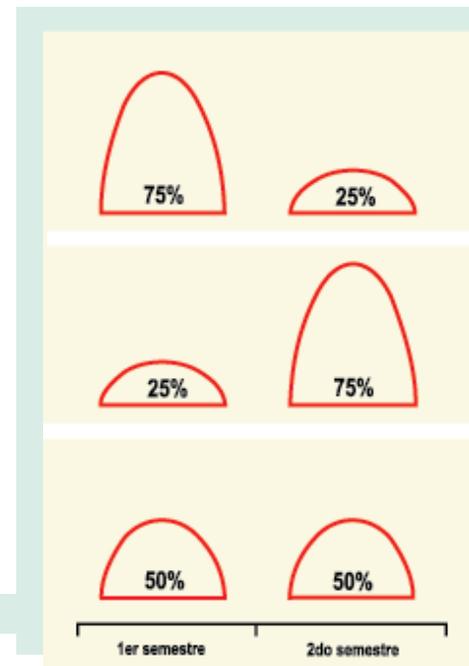
La distribución de la cosecha en el año varía según la localización geográfica, así:

- Zonas con cosecha principal en el primer semestre y la mitaca en el segundo (Cundinamarca, Nariño, Cauca, Tolima, Huila, Quindío, Valle).
- Zonas con cosecha principal en el segundo semestre y en el primero la mitaca (Antioquia, Caldas, Risaralda, Valle, Norte de Santander, Boyacá, Huila).

- Zonas de igual cosecha en los dos semestres (Risaralda, Tolima, Valle, Quindío, Caldas, Cundinamarca, Huila, Cauca, Boyacá).

En otras regiones sólo hay una cosecha al año (Cesar, Magdalena, La Guajira, Norte de Santander, Santander, algunas zonas de Antioquia).

### Distribución de la cosecha



## RECOLECCIÓN

La cantidad de café cereza y la calidad del grano dependen de:

- La variedad de café.
- Las condiciones ambientales (la intensidad del sol, las lluvias, el tipo de suelos).
- Las prácticas de manejo del cultivo (fertilización, manejo de malezas o arvenses agresivas, manejo de plagas y enfermedades, y ciclos de renovación).

Para preparar la cosecha en la finca es necesario tener en cuenta:

### ¿Qué elementos se necesitan para realizar la recolección de café?

Recipientes recolectores o “cocos”, costales de fibra sintética y cabuya o fibra.



Recipientes recolectores



Costales y fibra

### ¿Cuáles frutos deben recolectarse?

Recolecte solamente y en forma oportuna frutos maduros, haciendo los pases necesarios para evitar que los frutos queden en la planta y se conviertan en hospedantes de la broca.

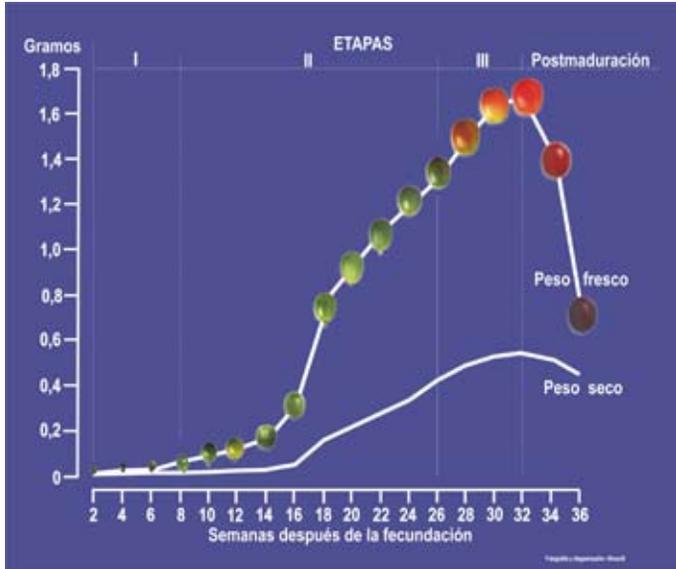


**Recolección  
de frutos  
maduros**



**Recolección adecuada:  
sólo frutos maduros**

Los frutos verdes o pintones con menos de 30 semanas o frutos sobremaduros y casi secos de 34 a 36 semanas no tienen un peso adecuado para su recolección, y si los recolecta necesitará mayor cantidad de café cereza para obtener un kilogramo de café pergamino seco.



### Desarrollo del fruto del café

¿Cuál es la conversión de café cereza a café pergamino seco?

Un caficultor tiene una conversión normal de café, cuando por cada 62,5 kilogramos de

café cereza beneficiados obtienen 12,5 kilogramos de café pergamino seco relación 1:5). Con esto logra un café de mejor calidad y se reducen los costos de cosecha.



Conversión óptima de cereza a café pergamino seco

## Defectos que se producen cuando no se recolecta café adecuadamente

Cuando recolecta frutos verdes y secos afecta la calidad del café cosechado y la calidad de la bebida. Más de 2,5% de frutos verdes producen grano vinagre, inmaduro y negro.



**Recolección inadecuada:  
frutos en diferentes estados de maduración**



**Grano  
inmaduro**



**Grano  
negro**



**Grano  
vinagre**

Planee la cosecha diariamente para que tan pronto se termine pueda iniciar lo más rápido posible con el beneficio

¿Cómo manejar la cosecha en fincas con broca?

Para evitar que la broca se disemine en toda la finca se recomienda que:



**Frutos maduros perforados por broca**

- Identifique los lotes con mayor infestación y comience allí la recolección.



**Identificación de lotes con mayor infestación**

- Platee los árboles, para que pueda recoger los frutos del suelo durante la cosecha.
- Utilice costales de fibra sintética y amárrelos para evitar el escape de la broca.
- Ubique los costales en un solo punto del lote.

**Costales cerrados durante la recolección del lote**



- Disponga sólo de los recolectores necesarios para atender el lote problema.
- Recoja al medio día el café cosechado y despulpe inmediatamente. Por la tarde repita la operación.
- No deje el café en la tolva sin despulpar.

- Después de la cosecha evalúe la infestación de broca en el cafetal y tome una decisión de manejo según haya aumentado o disminuido la infestación.



**Evaluación de broca en frutos verdes**

Recuerde que cafetales con niveles de infestación de broca superiores al 5%, disminuyen drásticamente sus ingresos porque no le permiten obtener café tipo Federación para la venta

### ¿Cómo evaluar la calidad de la recolección?

Después de la recolección revise los frutos maduros que quedaron en el árbol y los frutos en el suelo. No deje más de 5 frutos maduros en el árbol y no deje frutos en el suelo.

### ¿Cómo evaluar la calidad del café cosechado?

Realice la evaluación de la calidad del café cosechado de la siguiente manera:

**Muestra de café para evaluar la calidad de la cosecha**



1. Tome una muestra de 100 frutos café de cada uno de los recolectores.



**Selección de los diferentes grupos de café en la muestra**

2. Separe los frutos verdes, pintones, maduros, sobremaduros y secos.

Califique la calidad del café cosechado así:

- El número de frutos maduros y sobremaduros debe ser mayor de 90.
- Los frutos verdes no deben ser más de 2, frutos pintones 5 y frutos secos 2.

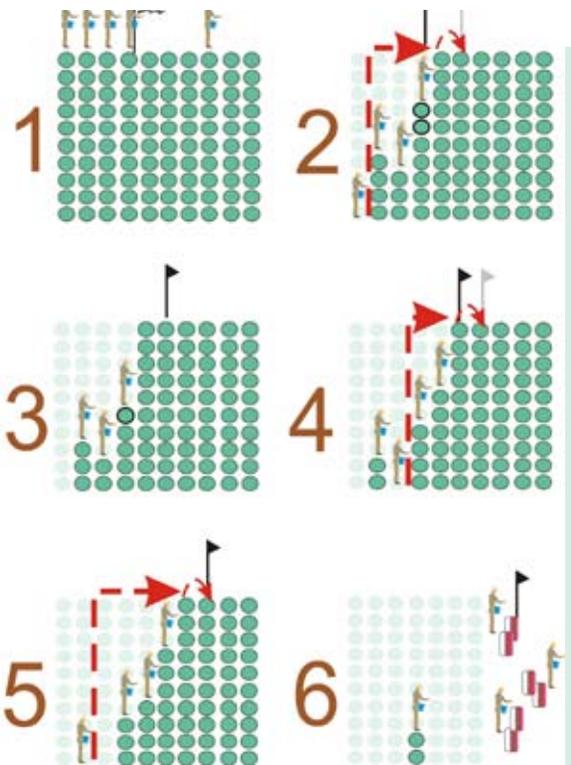
En algunas fincas tienen normas que buscan disminuir los porcentajes de frutos verdes en la recolección, para mejorar la calidad del café para la venta

## TÉCNICAS Y MÉTODOS DE RECOLECCIÓN

### Método tradicional de recolección manual de café

1. Distribución tradicional o del banderín. Los surcos los asigna el patrón de corte en forma ordenada al grupo de recolectores y clava un banderín en el surco contiguo al último sitio señalado.

De esta manera el recolector que primero finalice la cosecha de los frutos de su surco, toma para recolectar el surco señalado por el banderín, entonces mueve el banderín al surco siguiente para que otro siga el proceso de recolección.



**Esquema  
de desplazamiento de los recolectores en  
el lote en el método tradicional**

2. El tiempo de recolección del surco depende de la habilidad del recolector, el estado de maduración de los frutos, la altura del árbol, el número de plantas por hectárea, la edad del cafetal, la pendiente del terreno, la variedad de café, la forma de recolección, las lluvias, el nivel de fatiga del recolector.

Durante el vaciado del recipiente o “coco” y la preparación de costales, es necesario limpiar el café retirando las hojas, amarrar los costales en el extremo libre y agruparlos para pesarlos.



**Vaciado  
del café**



**Recolector  
empacando y  
cosiendo los  
costales**

3. Pesaje preliminar. Este registro puede hacerlo en el campo utilizando balanzas análogas tipo “reloj”.



**Pesaje  
preliminar en el lote**

4. Pesaje final. Se realiza al final de la jornada en un lugar común provisto de báscula.



**Pesaje en báscula.  
Fila de recolectores al final de la jornada**

Durante esta labor es indispensable que evalúe la calidad del café cosechado, para saber cuánto le debe pagar a cada recolector

### Método mejorado para la recolección manual del café

Este método permite realizar movimientos en el lote y en el árbol que hacen más eficiente el trabajo de los cosecheros y evita la caída de los frutos al suelo.

Los elementos utilizados en el método de recolección mejorado son:

La lengüeta, rejilla o aleta. Este tipo de “coco”, permite que caigan dentro de él los frutos después de haberlos desprendido, sin necesidad de empuñarlos o cogerlos con la mano.

Con este recipiente se utiliza una correa de 12 cm de ancho con un gancho de alambre que agiliza la puesta y retirada del recipiente.

### Lengüeta y correa



En el Método Mejorado se realizan los siguientes movimientos:

1. **Movimientos en el surco.** Los recolectores deben desplazarse en el sentido

del surco, cosechando las dos caras interiores de cada planta.



### Desplazamiento

por caras en un solo sentido a través del surco

2. **Movimientos en el árbol.** La cosecha de las ramas de la cara del árbol, debe realizarse en zig-zag de arriba hacia abajo.

### Movimiento dentro del árbol



3. **Movimiento en las ramas.** La rama se debe cosechar del tallo del árbol hacia afuera.



**Sentido del desplazamiento de las manos en las ramas**

4. **Movimientos del cuerpo.** Al momento de recolectar los frutos en los estratos medio y alto, se debe mantener una pierna hacia

adelante, cambiándola con la otra extremidad para evitar fatiga. El recolector debe procurar que al cosechar, los brazos permanezcan a la altura del corazón.

**Postura deseable para recolectar café en los estratos alto y medio del árbol**



Para recolectar los frutos ubicados en el estrato bajo del árbol y en el suelo, se

recomienda tomar la postura de rodillas adelantado una pierna con el fin de adquirir mayor estabilidad al momento de soportar el peso del cuerpo y del recipiente con frutos.



**Postura deseable para la recolección de frutos en el estrato bajo y para recoger los frutos del suelo**

**5. Movimientos de las manos.** Se recomienda que cuando las manos lleguen a los frutos se proceda a:

- Sostener el fruto antes de arrancarlo.
- Arrancar el fruto con los dedos índice y pulgar.
- Dejar caer los frutos al canasto o “coco” recolector.
- No empuñar los frutos.



**Forma recolectar los frutos en el Método Mejorado**

## TRANSPORTE DEL CAFÉ A LOS BENEFICIADEROS

El traslado del café recolectado desde el lote hasta el lugar de almacenamiento se realiza caminando o en vehículo.



Transporte de café

### Recibo del café

Reciba y despulpe el café el mismo día de la recolección. En los países de máxima cosecha reciba parte del café a medio día, y el resto por la tarde para que puedan hacerse dos despulpadas y no haya acose.



Almacenamiento  
del café recolectado  
antes del beneficio

El pesaje es el sistema de recibo más rápido y preciso. Además, le permite establecer cuánto café llega al beneficiadero y cuánto café pergamino seco sale para el mercado.

### Formas de pago por la recolección

El pago por la recolección puede hacerlo por kilogramo de café cereza recolectado o por el día trabajado (jornal) y se liquida semanalmente. El caficultor determina la forma de pago, dependiendo de las necesidades que tenga, si la recolección es por cosecha o si es como práctica sanitaria (Re-Re).

Aunque el pago por jornal no es común, puede ser utilizado en épocas cuando no hay

cosecha y la labor de recolección se realiza como práctica sanitaria para el control de la broca.

Para decidir cuánto pagar por la recolección en su finca, consulte con sus vecinos el valor del jornal o del kilogramo de frutos recolectados.

**Cafetal  
en época  
de cosecha**



## RESUMEN

- Anotar las épocas y abundancia de las floraciones de los cafetales ayuda a planear la cosecha.
  - La distribución de la cosecha depende de la localización geográfica de la finca.
  - Antes de la cosecha, decida qué método va a utilizar para la recolección del café.
  - Tenga en cuenta los elementos necesarios para la recolección.
  - Evalúe la calidad del café cosechado.
  - Para obtener mejores conversiones de café cereza a café pergamino seco recolecte solamente frutos maduros.
  - Recolectar frutos verdes y secos afecta la calidad del café cosechado y la calidad de la bebida.
  - En los lotes más atacados por la broca realice un manejo diferente de la cosecha.
  - Para decidir el valor a pagar por la recolección consulte con sus vecinos el valor del jornal o del kilogramo de frutos.
-