El café: métodos de producción

Autor: Mathias Guamán

Institución: Colegio de Bachillerato Particular “Antonio Peña Celi”

**Resumen**

El café al ser una de las bebidas más populares del mundo se investiga mucho para conseguir un café de calidad, se han descubierto muchos tipos de procesos los cuales son necesarios para tener buena calidad de café y para conseguir un determinado sabor, aunque existen muchos los principales y los más utilizados son tres: el método de lavado el cual consiste en lavar el café y dejarlo secar, el método honey en el que el café es secado con el mucílago y el método natural en el que el café es secado tal y como se cosechó, con cada uno vas a poder experimentar un determinado sabor.

Palabras clave: café, proceso, sabor, secado, lavado, honey y natural.

**Abstract**

Coffee being one of the most popular beverages in the world a lot of research is done to achieve a quality coffee, many types of processes have been discovered which are necessary to have good quality coffee and to achieve a certain flavor, although there are many the main ones and the most used are three: the washing method which consists of washing the coffee and letting it dry, the honey method in which the coffee is dried with the mucilage and the natural method in which the coffee is dried as it was harvested, with each one you are going to be able to experience a certain flavor.

**Key words**: coffee, process, flavor, drying, washed, honey and natural

En la actualidad, el café es una de las bebidas más consumidas y más famosas a nivel mundial, para llegar a tener una buena calidad y que el sabor sea espléndido. Necesitamos seguir una serie de pasos exhaustivos, comenzando desde la cosecha del grano hasta llegar a la taza de café. Al centrarnos en la pieza clave que debemos de seguir como la elección de los granos que vamos a cosechar para después comenzar con el secado, una vez que el café ya está seco, proseguimos a molerlo y a realizar la taza de café con agua caliente, además que debemos tomar en cuenta muchos factores como las formas de almacenamiento y la forma de elaboración que se va a realizar van a afectar o beneficiar la calidad y el sabor que vamos a conseguir en el café, en caso contrario que haya fallos en los pasos de la producción se va a percibir como la calidad baja, En este artículo vamos a explorar los mejores métodos El café, hoy en día, es una bebida muy popular en muchos países debido a su sabor y que se puede mezclar con muchas bebidas más y llegar a conseguir diferentes sabores exquisitos. Para llegar a tener una taza de café se necesitan diferentes procesos comenzando desde la cosecha del cafeto (grano del café) hasta llegar a la taza, además tomando en cuenta diferentes factores que pueden ayudar o perjudicar en la calidad y aroma del café. “La calidad del café comprende las características del grano y de la bebida que conforman las especificaciones del producto para su comercialización y la satisfacción de los consumidores. La bebida de café es apreciada por el consumidor por su aroma, sabor y por su efecto estimulante.” (Puerta, 2013).

Iniciando con la recolección de granos se debe de tomar en cuenta el estado del fruto del café, ya que debe de estar siempre maduro, para comenzar con la producción del café se debe de elegir el método que sea más conveniente para ti, siempre viendo que sea un método el cual eleve la calidad del café y no que la disminuya. Aunque existen muchos métodos pero los tres más importantes, los cuales son: El método de lavado, el proceso Honey y el proceso natural

La mayoría de los productores quieren un proceso que genere mayor rentabilidad y así mismo un café con el mejor sabor pero cuentan con condiciones climáticas limitadas. El café es uno de los alimentos que mayor correlación tiene con su entorno. (T. Newton, 2016)

En el método de lavado primero se debe de despulpar y fermentar el fruto entre 12 a 24 horas, con el objetivo de eliminar la cáscara, la pulpa y el mucílago y quedarnos solo con los granos de café, luego se lava con abundante agua los cafés para eliminar completamente el mucílago, luego se coloca el café en patios de secado o también llamadas camas africanas que llegan a ser de hormigón donde se dejarán secar siempre cuidando la temperatura a la que están expuestos, ya que si los granos llegan a sobrecalentarse la calidad va a disminuir.

En el método Honey el café no se lava para eliminar el mucílago, el nombre de Honey es utilizado, ya que en el momento en el que el café pasa a los patios de secado parecen que están cubiertos de miel gracias al mucílago, este proceso en general se realiza para conseguir sabores dulces.

El proceso natural es el más antiguo y el más sencillo de realizar ya que este no requiere demasiada maquinaria, consiste en que tal y como se cosechó el fruto del café pasa directamente a los patios de secado, este se realiza ya que se pueden llegar a percibir sabores como grutta, cacao, acidez o dulzura, esto gracias a que los de la cáscara, pulpa y mucílago penetran los granos del café.

“La próxima vez que pruebes un café recuerda todo el esfuerzo que ha sido necesario para que tú puedas disfrutarlo. En los países productores de café, muchas familias de campesinos trabajan en fincas y obtienen beneficios. Ellos velan porque el café se seque uniforme y pueda tener una gran calidad.” (Cultura cafeína, 2024)

En conclusión, para tener una buena calidad de café existen muchos procesos los cuales podemos utilizar para poder tener un determinado sabor, los principales son el método por lavado, método seco y el método Honey, los tres son muy efectivos pero cada uno tiene de objetivo diferentes sabores, aunque es proceso natural es un poco mejor, ya que es sencillo y el resultado va a ser bueno siempre y cuando se sigan las instrucciones del proceso.

**Referencias:**

G. Ines (2013). Calidad del café. En Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Manual del cafetero colombiano: Investigación y tecnología para la sostenibilidad de la caficultura (Vol. 3, pp. 81–110).

<https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/4346/1/cenbook-0026_30.pdf>

D. Gonzales (22 de marzo del 2022). Tipos de secado de café.

<https://culturacafeina.com/produccion-del-cafe/tipos-de-secado-de-cafe/>

T. Newton (19 de agosto del 2016). Proceso 101: Lavado, Natural Y Honey Producción de Café

<https://perfectdailygrind.com/es/2016/08/19/proceso-101-lavado-natural-y-honey-produccion-de-cafe-articulo-del-mes/>