

CAPITULO I

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO Y PROCESO PRODUCTIVO

Los orígenes del café se localizan en los bosques de la actual Etiopía, antigua Abisinia, durante el siglo III (1), desde donde los pueblos árabes lo extendieron en el transcurso de siglos hacia la Península Arábica. Parece que su rastro reaparece entre los siglos XV y XVI en Constantinopla y en algunos países de la ribera del Océano Índico (Yemen e Indonesia). Desde la capital turca los comerciantes venecianos llevarán el café hacia puertos europeos como Venecia y Marsella. Por otra parte, los granos del café de Java y Moca (antigua capital yemenita) serán utilizados por Holanda para su comercialización en Occidente y posterior introducción de la especie vegetal en territorios y latinoamericanos, vía colonias francesas y Guayana holandesa. Los misioneros españoles lo extenderán a mitad del siglo XVIII hacia México y otros países de América Central y Sudamérica. Los países africanos a partir del comienzo del presente siglo intensifican el cultivo del café debido a la mayor demanda de las metrópolis y a su alta rentabilidad en relación con otros productos agrícolas.

El café es la semilla del cafeto, una planta arbórea de follaje perenne, flores tetracíclicas, blancas y agrupadas en breves ramilletes axilares y cuyos frutos son redondos, rojos como cerezas. Su endocarpo tiene forma apergaminada y lleva una pareja de semillas planoconvexas con un surco a lo largo de la cara

(1) Según la leyenda, un pastor advirtió que su ganado mostraba más vivacidad después de comer el fruto de cierto arbusto, el cafeto.

plana: son los granos del café (2).

Esta planta se desarrolla en clima cálido húmedo, con temperaturas —aunque variables según los tipos— comprendidas entre 15 y 28 grados, en zonas geográficas situadas entre los paralelos 35° N. y 35° S., preferiblemente en laderas montañosas, con cierta altitud. Por ejemplo, en América Central los cafetales de mejor calidad se cultivan a unos 1.000 metros sobre el nivel del mar y en Colombia entre 1.000 y 2.000 metros.

El proceso productivo del café en su primera fase agrícola consta de dos etapas:

- 1.^a El cultivo de la planta (horticultura y recolección).
- 2.^a El procesamiento del grano en cerveza para obtener el grano verde (beneficiado y trilla del grano).

En cuanto a la primera etapa conviene señalar que existen dos sistemas principales de cultivo del café en el mundo:

- a) Sistemas bajo sombra: basados fundamentalmente en la conservación de la planta en almacenes durante un período y la siembra alterna de los cafetos con árboles de sombra. Tienen su primera cosecha a los dos años aproximadamente, teniendo una vida productiva hasta de 30 años y la recolección de los frutos se hace mensualmente. Estos sistemas se utilizan principalmente en Colombia.
- b) Sistemas sin sombra (o brasileño): utilización de almácigos para la siembra intercalando las labores de cultivo con cereales durante los primeros años de vida del cafetal; el período de recolección es corto, lo cual hace imposible la selección de las cerezas. Los países africanos en la mayoría de los casos utilizan este sistema de cultivo.

Conviene destacar que la recolección del fruto se presta a diversas formas que habrán de incidir en su posterior calidad.

(2) Historia Natural. Tomo III (Botánica). Ed. Instituto Gallach, Barcelona, 1952, pág. 448.

Teniendo en cuenta que es un fruto con varias floraciones, presenta varias fases de maduración, cuya recogida necesita de unos períodos determinados que garantizan sus condiciones de calidad; si tales períodos no se cumplen, practicándose un procedimiento indiscriminado de recolección, ello irá en detrimento de la calidad.

Para el procesamiento del grano en cereza se requiere someterlo al proceso denominado «beneficio» para obtener el grano verde. Existen dos métodos de beneficiar el café: el sistema de lavado y el de secamiento natural.

El método de lavado o de vía húmeda consiste en despulpar el grano, dejarlo fermentar durante varias horas, lavarlo para posteriormente eliminar los residuos y secar los granos al sol. El método de secamiento natural consiste en dejar las cerezas al sol sobre patios de tierra o de cemento.

De los dos sistemas señalados de beneficiado del café surge una diferencia en los tipos de grano verde. Los Arábicos lavados obtenidos por el método de vía húmeda y que dan lugar a los «suaves colombianos», «suaves centrales» u «otros suaves», cuya diferencia estriba en las condiciones de altitud y pluviosidad que reciben las plantaciones, lo cual proporciona algunas diferencias de aroma y sabor. En cuanto a los cafés tratados por vía seca, constituyen alrededor del 80% de los Arábicos brasileños y la mayor parte de los cafés Robusta africanos o asiáticos.

Siguiendo los criterios establecidos por los convenios de la Organización Internacional del Café (OIC), se entiende por «café verde» todo café en forma de grano pelado. El café cereza equivale en términos de peso a un 50% del café verde y el café pergamo a un 80% del café verde.

Conviene señalar que el proceso de beneficio y trilla del grano realizado en los países productores no se considera un proceso de transformación, sino simplemente de adecuación del grano a fin de permitir un almacenamiento en mejores condiciones.

La torrefacción es el proceso industrial mediante el que se desarrolla el sabor del café, a través de altas temperaturas a las que quedan sometidos los granos de café verde, debidamente mezclados y limpios de polvo, cáscaras y otras impurezas. También existen varias formas de realizar este tueste del café, derivando de ello diversas calidades que se comercializarán en los centros de consumo bajo marcas y selecciones diferentes (3). La normativa establecida por la OIC determina que cada gramo de café tostado representa 1,19 gramos de café verde.

Después del tueste y la molienda se puede proceder a extraer las partículas sólidas, secas y solubles en agua, que se resolidifican mediante evaporación del agua, obteniéndose así el café soluble. Su equivalencia con el café verde es de tres gramos de éste por cada gramo de soluble. Si el preparado de las partículas solubles en agua se realiza en forma líquida sometidas a congelación, estamos ante el café líquido, liofilizado, que conserva el mismo equivalente en café verde que el soluble.

El café descafeinado consiste en desprender del café —sea verde, tostado o soluble— su contenido de cafeína. El equivalente con el café verde conserva las respectivas relaciones de cada una de aquellas variedades, puesto que la cantidad de cafeína es reducida (4).

Los productos sustitutivos del café, en su uso fundamental como bebida, son la achicoria, la cariópsides de cebada tostada y las bellotas tostadas y molidas. Sin embargo, apenas ninguna de ellas son competitivas, puesto que sus propiedades son muy escasas en relación con las condiciones de aroma y

(3) Los granos de café tostado deben ser molidos finalmente para que desprendan todo su sabor al hacer las infusiones. La operación de moler los granos puede realizarla el consumidor, pero también suelen efectuarla los fabricantes de café que lo venden ya molido en recipientes cerrados al vacío, a fin de conservar tanto el aroma como el sabor.

(4) La cafeína conserva valores medicinales en tanto actúa sobre el sistema nervioso central y el tejido muscular (sobre el insomnio, la fatiga y la labor del intelecto), como analéptico respiratorio y circulatorio y con una escasa toxicidad.

sabor que hacen atractivo el café como bebida y preparado alimenticio.

El intercambio a escala internacional tiene como módulo el contenido de un saco de café verde de 60 kg. ó 132,276 libras.

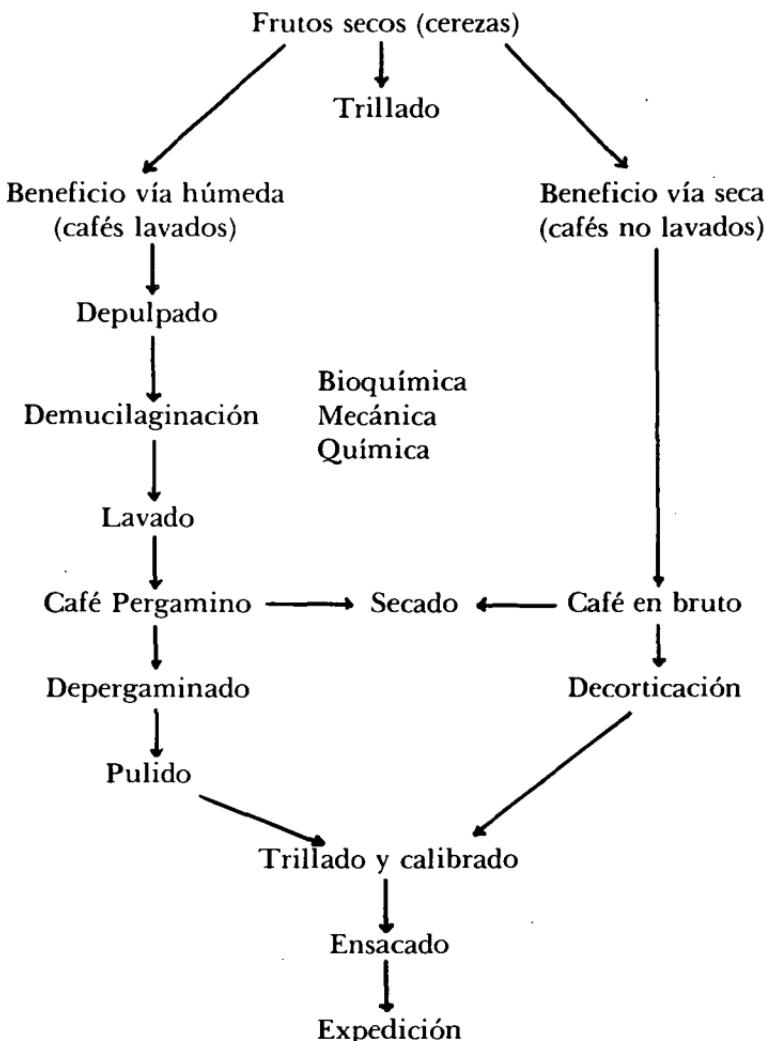
Los períodos considerados en la actividad cafetera mundial corresponden al «año cafetero» que comprende desde el 1.º de octubre de un año hasta el 30 de septiembre del año siguiente.

Citando algunas de las conclusiones del trabajo elaborado por AFISA, «Estudio estratégico sobre la comercialización del café» (5), este producto es un bien de consumo habitual y diario y de enorme heterogeneidad, convertido en el producto más especulativo del mercado internacional.

Sin embargo, conviene tener en cuenta los cambios en los hábitos de consumo que pueden ocaionarse tanto por factores económicos (precios, impuestos, etc.) como intrínsecos a los propios hábitos (caso, por ejemplo, del consumo en los Estados Unidos: cfr. capítulo III).

(5) Publicado por el Ministerio de Comercio. Madrid, 1978.

PROCESO DE OBTENCION DE CAFE VERDE A PARTIR DE LAS CEREZAS DEL CAFETO



Fuente: Revista ARAL. Madrid, mayo de 1982.