

MANUAL DE **COSECHA SELECTIVA, CLASIFICACIÓN, DESPULPADO Y ALMACENAMIENTO DEL CAFÉ**



Publicación del proyecto “Innova Café Diferenciado y Sostenible”, en el marco del Programa SeCompetitivo de la Cooperación Económica Suiza-SECO y facilitado por Helvetas Perú. El proyecto es implementado por la Junta Nacional del Café.

EDICIÓN N° 2: MANUAL DE COSECHA SELECTIVA, CLASIFICACIÓN, DESPULPADO Y ALMACENAMIENTO DE CAFÉ

Autores:

Karim Vargas
Alvaro Prada
Rolando Gonzales
Jens Castañeda

Editor:

Lorenzo Castillo

Coordinador del proyecto:

Alvaro Prada Guadalupe

Administradora:

Liz Lorena Susaya Alvarado

Equipo Técnico:

Lorenzo Castillo Castillo, Coordinador de incidencia.
Kevin Rosales Colan, Especialista en comunicaciones

Editado por ©Asociación Junta Nacional del Café

Jr. Ramón Dagnino 369, Lima 42 - Perú.
www.juntadelcafe.org.pe

© Helvetas Swiss Intercooperation - Programa SeCompetitivo

Av. Ricardo Palma N° 857, Miraflores- Lima 18- Perú.
Correo-e: peru@helvetas.org / www.helvetas.org/es/peru

© Cooperación Económica Suiza-SECO

www.cooperacionsuiza.pe/seco

Socios:

Peruvian Harvest Agronegocios SAC
Sustainable Harvest at Origin Latin America - Horcón
Cooperativa Villa del Triunfo

Aliados:

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego - MIDAGRI
Cooperativa Agraria Coopbam
Cooperativa Agraria Cafetalera y de Servicios Oro Verde
Cooperativa de Servicios Múltiples Frutos de Selva
Asociación de Productores Diamante Verde
Cooperativa Agraria Aproeco
Cooperativa Agraria Unión de Cafetaleros Ecológicos - Cooperativa UNICAFEC
Cooperativa Agraria “Frontera San Ignacio”
Cooperativa Agraria Cafetalera Casil

Diseño y Diagramación: Kevin Rosales y Cintya Luna

Archivo fotográfico: Junta Nacional del Café

Lima, junio de 2025

Depósito legal: 2025-05695

Esta publicación se ha realizado con el apoyo del Programa SeCompetitivo de la Cooperación Económica Suiza-SECO. Se autoriza la reproducción parcial o total, siempre y cuando se mencione la fuente. Distribución gratuita. Prohibido su venta.



Índice

1

Objetivos del Manual

**Cosecha Selectiva:
Clave para un Buen Café**

2

3

**¿Por qué es importante
la cosecha selectiva?**

**Cosecha Selectiva según
el Proceso de Beneficiado**

4

5

**¿Cómo hacer una buena
cosecha selectiva?**

**¿Cómo Clasificar las
Cerezas de Café?**

6

7

**¿Cómo Asegurar la Calidad del
Café Después de la Cosecha?**

**Despulpado en el Proceso
Lavado y Honey**

8

9

**Cómo Almacenar el
Café Correctamente**



Para producir un café de alta calidad, es muy importante cosechar solo las cerezas que están en su punto exacto de maduración, es decir, ni verdes ni demasiado maduras. A esto se le llama **cosecha selectiva** y ayuda a que el secado sea parejo y la fermentación se realice correctamente. Como resultado, el café tendrá mejor sabor, con mayor dulzura, acidez equilibrada y buen cuerpo.

Este método es fundamental en los procesos **Lavado, Honey y Natural**, porque el estado de madurez de la cereza influye directamente en el gusto final de la bebida.

En este manual, te explicamos paso a paso cómo hacer una cosecha selectiva eficiente y cómo clasificar el café desde el inicio para evitar defectos. Aprenderás técnicas prácticas como la flotación (para separar cerezas malas) y la selección manual, además de los procedimientos clave para el despulpado y almacenamiento del café.

Si aplicas estas prácticas, conseguirás un café más parejo y de mejor calidad, lo que te permitirá venderlo a mejor precio y acceder a mercados más exigentes. **¡Mejor cosecha, mejor café, mejor pago!**



OBJETIVOS DEL MANUAL



Lo que aprenderás



Entender por qué la cosecha selectiva es clave para obtener un café de buena calidad y con mejor sabor.



Conocer los métodos de clasificación del café, como la flotación y la selección manual, y cómo estos ayudan a que el procesamiento después de la cosecha sea más uniforme.



Aprender cómo funciona el despulpado y su importancia en los diferentes procesos de café: Lavado, Honey y Natural.



Lo que podrás hacer



Realizar una cosecha selectiva eficiente, recogiendo solo las cerezas bien maduras para evitar defectos en el café.



Usar correctamente los métodos de flotación y selección manual para separar los granos defectuosos y mejorar la calidad del café.



Despulsar el café correctamente en los procesos lavado y honey, evitando dañar los granos para conservar su calidad.



2 COSECHA SELECTIVA: CLAVE PARA UN BUEN CAFÉ

La cosecha selectiva es muy importante para obtener un café de calidad. Si se hace bien, ayuda a mejorar el secado, la fermentación y el sabor del café, sobre todo en los procesos Honey, Lavado y Natural.

Este método consiste en recolectar solo las cerezas que están en su punto justo de maduración, porque son las que dan mejor sabor y aroma. Es importante evitar mezclar frutos verdes o muy maduros, ya que pueden afectar la calidad del café.

Si seleccionas bien las cerezas desde la cosecha, el café será más uniforme y tendrá mejor precio en el mercado. **¡Un buen inicio garantiza un mejor café y mayores ingresos!**



3 ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE LA COSECHA SELECTIVA?



Mejor sabor en el café: Si se recolectan cerezas verdes, el café tendrá un sabor amargo y a hierba. Si se recogen sobremaduras, puede volverse fermentado, alcohólico o avinagrado.



Café más parejo: Al cosechar solo cerezas en su punto exacto de maduración, el secado y el proceso después de la cosecha serán más uniformes, lo que mejora la calidad del café.



Mejor precio en el mercado: Los compradores que pagan más buscan cafés de calidad, con granos bien seleccionados y sin defectos. Un café bien cosechado vale más y abre más oportunidades de venta.



4. COSECHA SELECTIVA SEGÚN EL PROCESO DE BENEFICIADO

Proceso Lavado

Para este método, es fundamental recoger solo cerezas bien maduras porque tienen la cantidad justa de azúcar y agua, lo que permite una fermentación controlada. Si se mezclan frutos verdes o sobremaduros, la fermentación se vuelve irregular y el café puede perder calidad en sabor.

Al seleccionar bien las cerezas, el mucílago (capa pegajosa del grano) se elimina más fácilmente durante el lavado, logrando un café más limpio y con un sabor más definido. Además, separar las cerezas verdes evita que el café tenga notas amargas o a hierba en la taza.

Procesos Honey y Natural

En estos métodos, la cosecha selectiva es aún más importante porque el café se seca con parte del mucílago o con la pulpa completa. Si hay muchas cerezas sobremaduras, la fermentación puede descontrolarse y generar defectos como sobrefermentación o sabores alcohólicos.

En el proceso Honey, la cantidad de mucílago que queda en el grano influye en la dulzura y complejidad del café. Por eso, es clave recolectar cerezas en su punto óptimo de maduración, asegurando una fermentación estable y un secado uniforme. Esto mejora la calidad del café y su valor en el mercado.





Bourbon: ● Rojo intenso
● Amarillo



Variedad tradicional
con alto dulzor y
acidez equilibrada.

Pacamara: ● Rojo intenso



Híbrido de Pacas y
Maragogipe, cereza
grande y de alto
cuerpo.

Caturra: ● Rojo brillante



Similar al Bourbon,
pero con mayor
productividad.

Maragogipe: ● Rojo profundo



Cereza grande, con
baja producción y
alta calidad.

● Rojo
Catuai: ● Amarillo



Mutación de Mundo
Novo, resistente y
de buena calidad.

SL28: ● Rojo intenso



Variedad africana
con alta resistencia
a la sequía.

Typica: ● Rojo oscuro o carmín



Forma alargada,
café suave y floral.

Mundo Novo: ● Rojo oscuro



Híbrido natural,
resistente a
enfermedades.

Geisha: ● Rojo brillante a oscuro

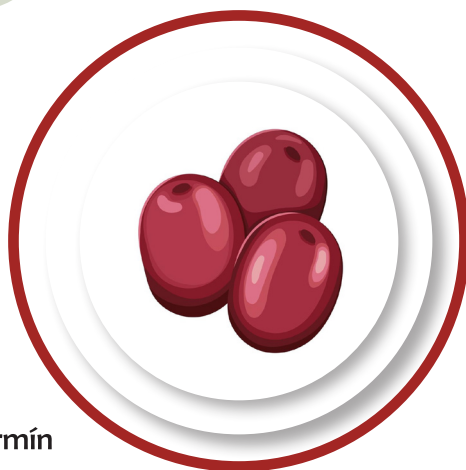


Cereza más
alargada, con notas
florales y frutales.

Castillo: ● Rojo brillante



Variedad
colombiana con
buena resistencia y
alto rendimiento.





5 ¿CÓMO HACER UNA BUENA COSECHA SELECTIVA?



- Enseñar a los recolectores a reconocer las cerezas bien maduras, para asegurar que solo se recojan las que están en su punto justo y así lograr un café de mejor calidad.



- Usar canastas individuales para evitar que las cerezas verdes o dañadas se mezclen con las maduras. Esto ayuda a mantener la calidad del lote cosechado.



- Hacer una segunda selección antes del procesamiento. Esto se puede hacer a mano o con flotación en agua, eliminando los frutos defectuosos y mejorando la calidad del café.



- Llevar un registro de cada cosecha, anotando la cantidad y calidad del café recolectado. Esto permite tener un mejor control y mejorar el proceso en cada recolección.



6 ¿CÓMO CLASIFICAR LAS CEREZAS DE CAFÉ?

Para obtener un café de mejor calidad, es importante seleccionar bien las cerezas antes del procesamiento. Aquí te explicamos dos métodos sencillos y efectivos:

Clasificación por Flotación

Este método ayuda a separar las cerezas buenas de las defectuosas usando agua. Las cerezas maduras son más pesadas y se hunden, mientras que las verdes y sobremaduras flotan y deben retirarse.

¿Cómo hacerlo?

- Llenar un recipiente con agua limpia.
- Poner las cerezas en el agua.
- Retirar las cerezas que flotan, ya que no son de buena calidad.
- Usar solo las cerezas que se hundieron para el siguiente paso.

Ventajas

- ✓ Es un método rápido y fácil de hacer.
- ✓ Ayuda a evitar problemas en las siguientes etapas del proceso.

Clasificación Manual

Después de la flotación, es necesario hacer una revisión a mano para asegurarse de que todas las cerezas estén en buen estado.

¿Cómo hacerlo?

- Extender las cerezas sobre una mesa o lona limpia.
- Revisar cada cereza con la vista y las manos.
- Separar y eliminar las cerezas golpeadas, podridas o dañadas.

Beneficio

- ✓ Permite eliminar defectos que no se ven en la flotación, asegurando un café de mayor calidad.



7. ¿CÓMO ASEGURAR LA CALIDAD DEL CAFÉ DESPUÉS DE LA COSECHA?

Para evitar problemas en la fermentación y mantener la calidad del grano, es importante aplicar controles desde el inicio.

Separación Inmediata de las Cerezas

¿Por qué es importante?

- Después de la cosecha, las cerezas deben clasificarse de inmediato para evitar fermentaciones no deseadas que puedan dañar el café.
- Separar las cerezas verdes, sobremaduras o dañadas ayuda a mantener un proceso uniforme y un mejor sabor en la taza.



Despulpado del Café

El despulpado es un paso clave en la poscosecha porque influye en la fermentación, el secado y el sabor del café.

¿Cómo funciona?

- En los procesos Lavado y Honey, el despulpado elimina la cáscara de la cereza, dejando el mucílago (capa pegajosa) alrededor del grano.
- En el proceso Natural, no se despulpa. El café se seca con la cereza entera, lo que le da sabores más intensos.

¿Por qué es importante un buen despulpado?

- Si el despulpado daña el grano, este puede oxidarse rápidamente y absorber microorganismos de manera desigual, afectando su sabor.
- Un despulpado limpio y preciso mejora la fermentación y ayuda a desarrollar los mejores aromas y sabores en la taza.

Cuidar estos pasos desde la cosecha hasta el despulpado es clave para producir un café de alta calidad y con buen precio en el mercado.



8. DESPULPADO EN EL PROCESO LAVADO Y HONEY

Despulpado en el Proceso Lavado

En este método, el despulpado es muy importante porque ayuda a que la fermentación sea pareja. Al quitar la cáscara, el mucílago (parte pegajosa del grano) queda expuesto y listo para descomponerse en los tanques de fermentación.

¿Por qué es clave un buen despulpado?

- Si el despulpado se hace bien, el café tendrá mejor claridad y acidez, resaltando sabores florales y frutales.
- Si quedan restos de cáscara pegados al grano, la fermentación puede ser irregular, lo que podría generar sabores amargos o fermentaciones excesivas.
- Es importante ajustar la máquina despulpadora para evitar que pasen granos verdes o inmaduros, ya que estos afectan la calidad del café.



Despulpado en el Proceso Honey

Este proceso es parecido al lavado, pero aquí no se elimina todo el mucílago, lo que influye en el dulzor y la textura del café.

Tipos de Honey y cómo se despulpan:

- Honey amarillo: Se hace un despulpado más fuerte y un lavado parcial para quitar parte del mucílago
- Honey rojo y negro: Se deja más mucílago en el grano, lo que hace que la fermentación dure más tiempo y el café tenga más dulzura.

¿Por qué es importante un buen despulpado en Honey?

- Si no se controla bien el proceso, la fermentación puede volverse desigual, causando sabores alcohólicos o avinagrados.
- Un buen despulpado garantiza que el café tenga más dulzura, buen cuerpo y aromas complejos.

Hacer un despulpado preciso y con cuidado es clave para obtener un café de alta calidad y con mejor precio en el mercado.



9 CÓMO ALMACENAR EL CAFÉ CORRECTAMENTE

Un buen almacenamiento es clave para mantener la calidad del café y evitar pérdidas económicas. Si los granos no se guardan bien, pueden absorber humedad, contaminarse o dañarse, lo que afecta su sabor y valor en el mercado.

Recomendaciones para un Buen Almacenamiento

Un buen almacenamiento es clave para mantener la calidad del café y evitar pérdidas económicas. Si los granos no se guardan bien, pueden absorber humedad, contaminarse o dañarse, lo que afecta su sabor y valor en el mercado.

1. Uso de Sacos Herméticos



- Estos sacos son herméticos, es decir, no dejan pasar la humedad ni el oxígeno, lo que ayuda a conservar mejor los granos.
- Se colocan dentro de los sacos de yute para mantener una buena ventilación externa.

2. Condiciones del Almacén



- Los sacos deben colocarse sobre tarimas o plataformas (al menos 15 cm del suelo) para evitar que absorban humedad.
- El almacén debe estar bien ventilado, con una temperatura entre 15 y 25°C y una humedad menor al 65%.

3. Rotación del Café



- Se debe seguir la regla “primero en entrar, primero en salir”, lo que significa vender primero el café más antiguo para que no pierda calidad con el tiempo.

Hacer un despulpado preciso y con cuidado es clave para obtener un café de alta calidad y con mejor precio en el mercado.

*Agradecemos a las personas e instituciones de San Martín que participaron en el proceso de validación de la **sistematización de buenas prácticas en post cosecha de cafés diferenciados**.*

Leonardo Bardález Villacorta, DDA - Proyecto Especial Alto Mayo - PEAM
Orlando Ramirez Cuesta, DDA - Proyecto Especial Alto Mayo - PEAM
Jens Jerry Castañeda Paucar, Capisam Moyobamba
Juan Miguel Iberico Perez, DDA - Proyecto Especial Alto Mayo - PEAM
Robinson Macedo Guerra, Municipalidad Provincial de Moyobamba
Gianfranco Rios Barco, Municipalidad Provincial de Moyobamba
Juan Juver Zuta Becerril, ADE - Moyobamba
Italo Manuel Arnao Puelles, ADE - Moyobamba
Luis Junior Gomez Llanos, Cooperativa Agraria Muyupampa
Neyser Herrera Ducef, GRDE / PIOEX
Jhonathan Jean Pierre Paredes Bautista, Cooperativa Agraria COOPBAM
Elver Perez Diaz, Asociación Alto Rioja
Marx Engles Ortiz Mondragón, Asociación Horcón
Jimmy Rojas Coronado, Finca Cascadas
Martín Felix Rojas Delgado, Finca Cascadas
Keys Emerson Valdez Arévalo, Cooperativa Agraria Libertad del Bajo Mayo

*Agradecemos a las personas e instituciones de Cajamarca que participaron en el proceso de validación de la **sistematización de buenas prácticas en post cosecha de cafés diferenciados**.*

Carlos Edith Solano Garces, Cooperativa UNICAFEC

Cipriano Garcia Cumbai, Productor Independiente Cafés Especiales - La Primavera

Elio Rossel Nuñez Garcia, Red Técnica del Norte

Elsy Ocaña Melendrez, Cooperativa Frontera San Ignacio

Elton Omar Vera Olivera, Cooperativa CASIL

Fiorela Frecia Togas Pesantes, Cooperativa UNICAFEC

Gabriel Eudes Tantarico Huanca, Cooperativa UNICAFEC

Jose Ansel Ramirez Chinguel, Red Técnica del Norte

Jose Luis Córdova Colunche, Cooperativa Frontera San Ignacio

Juan Francisco Rivera Bravo, Cooperativa UNICAFEC

Luis Alberto Villegas García, Cooperativa UNICAFEC

Luis Fernando Quinde Gomez, Cooperativa UNICAFEC

Riquelmer Esteban Cruz Togas, Cooperativa Frontera San Ignacio

Segundo Fermin Córdova Colunche, Cooperativa Frontera San Ignacio

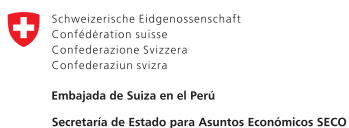
Vicente Córdova Colunche, Cooperativa Frontera San Ignacio

Alfredo García Velasco, Cooperativa Bosques Verdes

Esta publicación ha sido elaborada por:



Gracias al apoyo de:



Con la colaboración de:



**“Construyendo un café de calidad
diferenciada con valor agregado
en el corredor NorAmazónico”**