



COSECHA SELECTIVA DE CAFÉ

Descripción

Consiste en recolectar solo los frutos o cerezos de café completamente maduros. Se descartan los frutos secos, sobremaduros, pintones y verdes. En el Perú, el 85 % de los productores no practica la cosecha selectiva ni el beneficio técnico (Pro Amazonía, 2003). La cosecha selectiva, al igual que el manejo agronómico y la poscosecha, juega un papel determinante en cuanto a la calidad física y en taza del café.

Implementación

La tecnología se desarrolla considerando los pasos siguientes:

Evaluación del punto óptimo de maduración del fruto de café

Esta evaluación se hace tomando en cuenta el inicio de cada cosecha. Para ello, el productor deberá realizar el

recorrido de la parcela y delimitar 5 subparcelas de 5 m x 5 m de área, y en cada una, al azar, deberá cosechar 2 plantas de café, es decir, deberá cosechar en total 10 plantas de café por parcela evaluada. Culminada la cosecha de las 10 plantas seleccionadas, el productor deberá sacar un puñado de frutos al azar, sin escoger, y luego evaluar 100 frutos para determinar el porcentaje de granos completamente maduros y el porcentaje de granos inmaduros. Con este propósito, se utilizará la siguiente fórmula:

$$\% \text{ de granos maduros} = \frac{\text{Total de granos maduros}}{100} \times 100$$

El punto óptimo para iniciar la cosecha es cuando se tiene un porcentaje igual o mayor que el 80 % de granos completamente maduros.

Capacitación de cosechadores

Antes de iniciar la cosecha, el dueño de la parcela deberá capacitar a los cosechadores en la cosecha selectiva del café. Esta actividad deberá realizarse en la misma parcela.

Selección de cosechadores

La selección de cosechadores se realizará teniendo en cuenta el porcentaje de granos maduros, mediante la aplicación de la fórmula anterior. Se considera como un buen cosechador a quien alcance porcentajes superiores al 90 % de granos completamente maduros.

Cosecha y monitoreo

La cosecha se iniciará tomando en cuenta los resultados de la evaluación, tal como se indica en la evaluación del punto óptimo de maduración del fruto de café. Durante la cosecha, el dueño de la parcela deberá monitorear constantemente a los cosechadores para evaluarlos y orientarlos de forma pertinente.

Evaluación de la cosecha

Cada cosechador es evaluado de acuerdo con la cosecha colectada, aplicando la fórmula anterior. Es importante que el dueño de la parcela o patrón establezca criterios de pago según la calidad de la cosecha.

- 80 % - 85 % de granos completamente maduros: S/ por kg o lata
- 86 % - 90 % de granos completamente maduros: S/ por kg o lata
- 91 % - 100 % de granos completamente maduros: S/ por kg o lata



Ventajas de la tecnología

- Incrementa la calidad física y en taza del café.
- Permite ofertar el café según las preferencias y exigencias de los consumidores.
- Mejora la articulación comercial de los pequeños productores.
- Genera una cultura de calidad.
- No genera daños mecánicos a la planta.
- Facilita y reduce costos durante el proceso de poscosecha del café.
- No genera daños a los equipos de beneficio húmedo.



Consideraciones técnicas

- Si el productor no diferencia a los cosechadores según el pago por la calidad de la cosecha, corre el riesgo de quedarse sin cosechadores.
- El productor puede perder el interés en realizar la cosecha selectiva si no cuenta con el mercado, empresas y/o cooperativas dispuestas a pagar por calidad.
- Todo el esfuerzo realizado durante la cosecha puede ser en vano si no se tiene un buen manejo poscosecha del café.

Costos

Tabla 1
Costos de producción y aplicación de insumos por hectárea de café

Actividad	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total	Proyecto	Productores
Cosecha selectiva de café						
Materiales para cosecha	Unidad	1.00	200.00	200.00		200.00
Evaluación del punto óptimo de cosecha	Día	1.00	20.00	20.00		20.00
Capacitación a cosechadores	Día	1.00	100.00	100.00		100.00
Selección de cosechadores	Horas	2.00	4.00	8.00		8.00
Monitoreo de la cosecha	Horas	10.00	4.00	40.00		40.00
Evaluación del grano recolectado por cada cosechador	Horas	10.00	4.00	40.00		40.00
Total en nuevos soles				408.00	0.00	408.00

Nota: Recuperado de Tirabanti (2016g).