



Preparándonos para la cosecha del mejor **CAFÉ DEL MUNDO**

“Una historia del Profesor Yarumo”

Hace unos días, mientras estábamos grabando el programa de televisión “Las Aventuras del Profesor Yarumo”, me encontré con doña Gloria Muñoz, una caficultora con tremendo liderazgo y amor por el campo y el café, del municipio de Belén de Umbria, departamento de Risaralda. Cuando llegué a su empresa cafetera me recibió con un delicioso café y unas deliciosas arepas de chόcolo, hechas con maíz cultivado en medio de la zona de café; mejor dicho, no les cuento más para no antojarlos.

Una vez terminamos de disfrutar este exquisito manjar, Doña Gloria me pidió dos favores: El primero, una recomendación sobre cuál es el tiempo ideal de fermentación. Yo con respeto le contesté: acérquese a la cooperativa y compre un Fermaestro®, que es el instrumento más barato y práctico del mercado para medir

el estado ideal de fermentación. El segundo favor fue de esos que lo ponen a sudar a uno, “Profesor Yarumo, ¿será que usted es tan amable y me ayuda a calibrar la despulpadora? Es que cómo le parece, que no me está trabajando bien y tengo el café cogido, listo para despulparlo”. Con la mayor voluntad del mundo traté de calibrar la despulpadora, pero definitivamente es mejor dejar todo en manos expertas y fue ahí donde llamamos un mecánico cafetero de mucha experiencia y quien con su gran conocimiento puso la despulpadora a funcionar.

Esto es algo que puede suceder en las empresas cafeteras antes, durante o después de la cosecha y por esta razón es que debemos hacer mantenimiento preventivo de la despulpadora; solo con una correcta calibración, engrase y revisión de todas las partes podemos garantizar que no tendremos

pérdidas económicas, ni problemas en la calidad.

Recordemos que la despulpadora es la registradora de las empresas cafeteras: por allí pasan todos los granos para los cuales hemos trabajado mucho y si nos descuidamos, podemos poner en riesgo la calidad de una taza del mejor café del mundo, el café de Colombia y perder una platica que bien nos la merecemos. Bien dice, el sabio dicho, que es mejor prevenir que lamentar y que no debemos esperar que estemos en plena cosecha para hacer el mantenimiento respectivo, o peor, que se nos presente un daño.

Pero garantizar la calidad del café no es solo responsabilidad de la despulpadora, es la suma de muchos factores, de los cuales les voy a recordar algunos que hay que tener en cuenta, ahora que en gran parte del país está iniciando

la cosecha: La despulpadora está diseñada para separar la pulpa de la almendra, razón por la cual debemos recolectar solo el grano maduro. Como el grano recolectado solo es el maduro, el despulpado se debe hacer sin agua; así garantizamos que la producción de nuestro café sea con calidad sostenible, cuidando nuestras fuentes hídricas.

El recolector, cosechero o andariego, como lo llaman en muchas partes, es una persona supremamente importante en este proceso. Capacitarlo, darle un muy buen trato y en lo posible una excelente alimentación, es de gran valor. Cenicafé hizo un estudio donde comprobó que los recolectores, aparte de un buen pago, buscan un lugar donde se les brinde una buena alimentación y condiciones óptimas de alojamiento después de la dura jornada.





En conclusión

Tener listos los cocos recolectores, las estopas y demás elementos para la recolección, no esperar hasta lo último para tenerlos.

No olvide el Fermaestro®, un instrumento sencillo, barato y práctico que permite evitar defectos de calidad en el lavado y fermentado del café.

De igual manera los elementos de secado y transporte tanto interno como externo.

Todo lo que hacemos en nuestra empresa cafetera está enfocado a una productividad que sea ren-

table y competitiva y uno de los puntos de mayor cuidado es la recolección y el beneficio, donde podemos ganar o perder mucho si no se manejan de manera adecuada.

Estar preparados para la cosecha con mantenimiento preventivo y correctivo, acompañamiento en la recolección, todos en pro de asegurar la calidad y el buen nombre de nuestro café, es una tarea que trabajando unidos podemos lograr por la caficultura que queremos. El mejor café del mundo, el café Colombiano es bienestar para todos y un compromiso general.

ADIVINANZA

Para unos soy corto; para otros, regular; para los
tristes muy largo; para Dios, la Eternidad.

(El tiempo)



Fuente

Periódico Agronegocios: Segunda quincena
del 2015 "Consejos del profesor Yarumo".