

RECUERDA

- ❑ El peso y el volumen del café maduro es mayor que el del verde o sobremaduro. Tienes que recolectar menor cantidad de frutos y ganas más.
- ❑ Cuando se busca calidad en la bebida de café es necesario cosechar y procesar el grano completamente maduro.
- ❑ El café verde pesa menos que el maduro y luego de procesado no tiene buen sabor ni aroma. Su sabor es astringente y el aroma es pobre.
- ❑ Los frutos sobremaduros (pasados de maduro) le imparten un sabor amargo y avinagrado a la bebida.

OBSERVACIONES

- ❑ Antes de iniciar la cosecha controle las malezas de la finca para ayudar al recogedor a movilizarse dentro del cafetal.
- ❑ Mantenga los caminos de la finca en buenas condiciones para facilitar la tarea del transporte de los trabajadores y del producto de la cosecha.
- ❑ Poda los arbustos en la época adecuada para mantener la altura de los cafetos a un nivel que se pueda recolectar los frutos.

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA USTED

- ❑ El Departamento de Agricultura pagará a los recogedores de café **un dólar (\$1.00)** por cada almúd de **café maduro** cosechado.
- ❑ Los beneficiarios del Programa de Alimento y Nutrición (Cupones) **no se afectarán** por el ingreso recibido en la recogida de café.
- ❑ Finalizada la cosecha los recogedores de café **que cumplan con los requisitos** establecidos por el Negociado de Seguridad de Empleo del Departamento del Trabajo y Recursos Humanos tendrán derecho a **beneficios por desempleo**.
- ❑ Si estás interesado en recolectar café comunícate con las oficinas más cercanas del Negociado de Seguridad de Empleo.
- ❑ El Servicio de Extensión Agrícola de la Universidad de Puerto Rico está disponible para adiestrarte en la recolección eficiente y adecuada de café. Hay una oficina en tu municipio.
- ❑ Para mas información llama o visita a:
 - Departamento del Trabajo y Recursos Humanos
 - Departamento de Agricultura
 - Servicio de Extensión Agrícola

Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Colegio de Ciencias Agrícolas

SERVICIO DE EXTENSIÓN AGRÍCOLA



Miguel F. Monroig Inglés
Especialista en Café

Introducción

La calidad del café está íntimamente ligada a la forma en que se recolectan los frutos. De su calidad dependerá la demanda por el producto y el nombre del país que lo produce.

La recolección del café exige especial cuidado y atención de parte de los agricultores y muy especialmente de los trabajadores agrícolas que cosechan el grano.

Época de cosecha

El café se cosecha en Puerto Rico desde agosto en las áreas más bajas hasta enero en la zona de altura.

Maduración

Los frutos de café no maduran todos a un mismo tiempo. Esto se debe a que el arbusto florece varias veces durante el año. Por tanto, es necesario hacer una selección juiciosa y hábil de los granos que han madurado en un determinado tiempo.

Esto conlleva realizar varios “pases” o recogidas durante la temporada de cosecha para evitar que los frutos se maduren excesivamente o se caigan.

Grado de Madurez

Inicialmente el grano de café tiene un color verde intenso que durante el desarrollo del fruto va cambiando a verde claro. Luego se torna amarillo y finalmente rojo. En algunas variedades los frutos maduran de color amarillo solamente. Si los granos se dejan en el arbusto se tornan morados y luego de un color oscuro.

Existen varios grados de madurez en que puede cosecharse el café en Puerto Rico. Éste debe recolectarse cuando tiene el color amarillo o rojo.



Esto es una señal de que el grano está “hecho” y que ya se ha formado el mucílago o “baba” lo que hace más fácil su recolección. La “baba” aparece al final del desarrollo del fruto y le añade alrededor de un 18% de peso a éste.

Forma de coger el café

Corte los frutos maduros torciéndolos levemente para desprenderlos de la rama. Evite cortar el café verde en la medida que le sea posible.

El grano debe desprenderse sin arrancar el pedúnculo o “pezón” para que en el futuro de buenas cosechas.

Reduzca a un mínimo el tumbar las hojas o romper las ramas y los tallos del arbusto de café.

Siempre que sea posible el recogedor debe usar ambas manos. Una de ellas se utiliza para sostener la rama y la otra para recoger los frutos.

Para evitar la rotura de ramas no las cruce de un lado para el otro. Es preferible darle la vuelta al arbusto.

Cuando las ramas y los tallos están muy altos use un gancho o “garabato” para doblarlas y poder cosecharlas.

Use canastas u otros envases livianos firmemente ajustados a la cintura o cuello del trabajador. Ésto evitara que se le vire y se derrame el café. Si desea cosechar más café utilice una malla o toldo tendido en la hilera debajo de los arbustos de café. Esto aumenta su eficiencia y ganará más dinero.