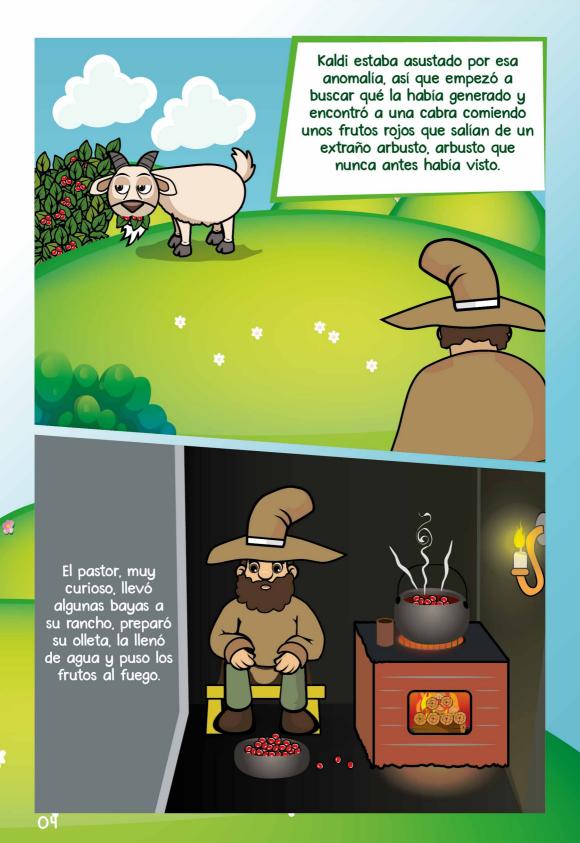
El café requiere de tiempo, esfuerzo y pasión. ¡Solo tú puedes hacer que el café sea de mejor calidad!

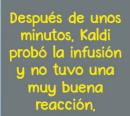
Nombre	
Municipio	
Vereda	
Nombre de la finca	

Juanito y Juanita te van a contar la leyenda del café.









jjera muy amarga!!



Al día siguiente, el pastor estaba preparando la leña para hacer su fogata y por accidente se cayeron algunos frutos en el fuego, pero Kaldi no se dio cuenta de ello.









Amigo caficultor: Pepa y la familia caficultora conformada por Bertulfo, Rosita, Juanita y Juanito te van a contar cada paso que da la semilla o grano de café hasta comercializarlo en el Punto de Servicio de Compras de Café de la Cooperativa de Caficultores de Antioquia. Acompáñalos en cada una de las actividades.

jjDisfrútalo!!







La semilla de café debe ser certificada por CENICAFÉ (Centro Nacional de Investigación de Café). Al obtener las semillas es aconsejable ponerlas en agua durante un día (24 horas), luego se siembra en arena y puede tardar en brotar o aparecer la chapola dos meses o más.

A continuación, Bertulfo le contará a la pequeña Juanita cada una de las fases del crecimiento de la planta del café, ayúdales a descubrir cada una.



Siembra en Arena



Chapola con dos hojas falsas o las primeras

planta. Dos meses y medio (75 días).



Colino de café listo para trasplantar. (De 4 a 6 meses)



Etapa de levante (18 a 24 meses)





Floración y fructificación (8 meses)

Recolección del café

Rosita te va a contar como se debe recolectar el café:



Cuando el café se encuentra en el grado de maduración óptimo para ser recolectado, los recolectores son los encargados de escoger los frutos de café de forma manual. Se recomienda recolectar solamente los frutos maduros: si recolectamos frutos verdes y secos afectamos la calidad del café.



Amigo caficultor, Rosita te va a mostrar dos imágenes:

En la primera te vas a encontrar con la escala de maduración coloreada indicándote cuáles son los granos óptimos para la recolección.



La segunda imagen es sin colorear para que tú hagas lo mismo que Rosita. Coloréala y señala los granos óptimos para lograr una buena recolección.

Grado Óptimo



Beneficio del café

El beneficio del café se refiere a un conjunto de transformaciones que se realiza a los frutos, este se desarrolla en diferentes etapas:

- 1 Despulpar
- 2 Fermentar
- 3 Lavar
- 4 Secar
- 5 Almacenar

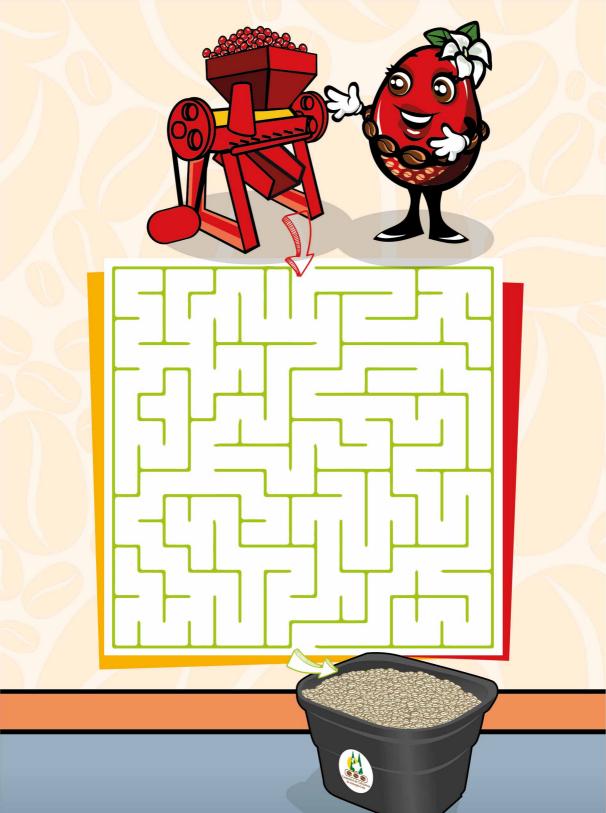
A continuación, Pepa te indicará qué sucede en la primera etapa:

¿Qué es despulpar el café?

Despulpar es remover la primera piel externa del fruto del café quedando los granos con el mucilago o café en baba.

> Pepa llevó el café a la máquina despulpadora ayúdale a encontrar la salida:







Fermentación en el café

2

Juanito, con ayuda de su papá Bertulfo, te indicará para que sirve fermentar el café y qué se puede lograr con ello.

Juanito, después de despulpar el café lo que hacemos es dejarlo entre 12 y 18 horas en el tanque de fermentación para así retirar la miel o baba del grano.





Papá y ¿Qué más podemos lograr en la calidad del café con la fermentación?

Juanito, con la fermentación logramos mejorar los sabores y resaltar algunas características sensoriales del café tales como: el aroma, la dulzura, la acidez y el cuerpo.





jjWoow!! qué interesante es el café.

Rosita te va a contar cuál es el maestro de la fermentación y cómo podemos utilizarlo.

El maestro de la fermentación se llama Fermaestro[®]. Es una herramienta o método inventado por CENICAFÉ el cual nos ayuda a saber en qué momento se debe lavar el café.

> Ahora te vamos a contar el paso a paso de cómo usar el Fermaestro®



Al segundo día verifica si el café esta de lavar, Saca el Fermaestro[®] y asienta el café dando tres golpes.

Llena el cono del Fermaestro®

Ubica en la masa de café y déjalo allí hasta el día siguiente.

Toma la muestra de café recién despulpado

14

Lavado del café

Pepa nos va a contar: para que y cuando lavamos el café:



15



El café se lava para terminar de eliminar el mucilago que permanece en el grano aún después de la fermentación, ya que sino lo quitamos, alteraría la calidad del café. Por eso se recomienda utilizar el Fermaestro®, herramienta que nos indica el momento correcto para lavar el café.





Secado del café

Rosita y Bertulfo te contarán que pasa en la siguiente etapa:

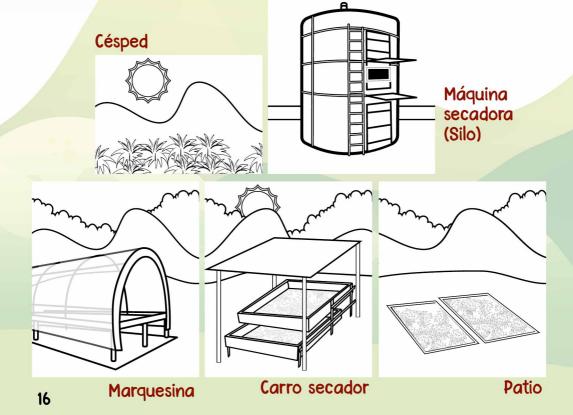
Luego de lavar el café, los granos se encuentran con una humedad del 53% aproximadamente, es importante garantizar unas buenas condiciones de secado, podemos utilizar el secado solar o el secado mecánico para obtener una humedad ideal en el grano entre el 10% y el 12%.





Requisito exigido para comercializar el café en el Punto de Compras de la Cooperativa de Caficultores de Antioquia.

A continuación encierra los lugares donde tú creas que se seca el café y colorealos







El Gravimet® es una herramienta fácil de utilizar y con un precio asequible inventada por CENICAFÉ. Esta herramienta nos ayuda a decidir en que momento se debe terminar el secado del café.

Ahora te contaremos como usar el Gravimet®:



Pesar la canastilla vacía y descontar el peso de la canastilla.





Pesar 200gr de café lavado y escurrido, en una capa que no supere 2cm de altura o de grosor.



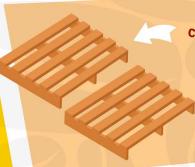
Homogeneizar y revolver la masa de café al igual que el de la canastilla mínimo 3 veces al día



Pesar y registrar diariamente el peso de la canastilla en la balanza, cuando se alcanza un peso de 110gr las mediciones deben hacerse más frecuentemente hasta alcanzar un peso entre 104gr y 105gr que nos indicará la humedad del 10% al 12%.

Almacenamiento del café

Para guardar el café Bertulfo nos va a dar unos tips para hacerlo de la mejor forma:



Se recomienda poner el café sobre estibas plásticas o de madera a una distancia de 15cm como mínimo de la pared.



Guardar el café en una bodega limpia, seca, donde no se almacenen insumos agrícolas, combustible etc. que puedan contaminar el café.



El café se debe empacar en costales de fique, en buen estado, limpios o nuevos y hacer una buena costura.

Hacer control de plagas que puedan contaminar el café.



Hijos recuerden que debemos vender el café en el Punto de Servicio de Compras de Café de la Cooperativa de Caficultores de Antioquia lo más pronto posible.





Los defectos del café son varios, pero Pepa y la familia caficultora les van a mostrar cuales afectan más la calidad del café.

A continuación relaciona el defecto del grano con la causa

Defectos del café



Grano negro total o parcial



Decolorado Reposado



Decolorado Ambar o Mantequillo



Vinagre o parcialmente Vinagre 20

- Retrasos entre la recolección y el despulpado
- Deficiente limpieza en el beneficio
- Uso de aguas contaminadas
- Fermentaciones prolongadas y no controladas.
- Sobrecalentamiento del café en proceso de fermentación
- -Almacenamiento de café húmedo
- Falta de agua durante el desarrollo del fruto
- Cerezas sobremaduras recogidas del suelo
- Fermentaciones demasiado prolongadas y no controladas.
- Mal secado del grano o rehumedecimiento
- Deficientes condiciones de almacenamiento
- Almacenamiento prolongado
- Altas temperaturas en el proceso de secado
- Problemas de nutrientes en el suelo (deficiencia de hierro)

Sopa de letras

_																		_
F	K	Ú	É	A	L	М	Α	C	Е	N	Α	R	R	Í	Q	Ú	F	М
G	I	D	Ó	Ú	Á	N	ü	X	A	I	W	S	F	G	Е	М	J	Á
Q	Z	Υ	W	L	S	С	0	Q	D	0	G	٧	ú	Á	S	Н	R	Q
Α	ü	I	ü	P	٧	Н	Н	L	Ó	N	Т	Á	Í	É	С	0	Е	u
u	L	Н	Х	Υ	Υ	Υ	Α	G	Α	S	I	L	Z	J	Α	R	С	I
S	Н	Z	F	ü	R	K	G	K	P	Q	Υ	S	G	P	Ĺ	0	0	N
М	Е	A	N	I	S	Е	u	Q	R	A	М	L	Н	F	A	Í	L	Α
N	L	٧	ü	Ú	P	W	Ú	Í	R	Í	P	Z	R	Z	D	J	Е	D
0	É	R	K	Í	ü	X	F	В	Z	Т	u	u	É	S	Ε	F	С	Е
Е	0	S	S	R	J	Q	Ó	Z	Á	L	Т	J	Е	Υ	М	K	Т	S
Υ	S	Е	P	Е	P	Α	R	٧	É	0	Í	М	R	ü	Α	Ñ	Α	P
Т	Н	С	J	Z	Ó	J	Α	É	S	Н	I	0	Í	Q	D	0	R	u
R	R	A	K	Е	R	L	Е	Α	Í	L	F	K	S	Í	u	0	Ε	L
L	С	R	F	٧	0	Í	Ñ	K	L	L	Q	F	I	N	R	N	X	P
W	М	N	u	P	С	F	D	Α	u	C	٧	u	0	М	A	R	Н	Α
É	Ε	D	A	С	I	Т	Ε	Т	P	Ú	Á	Q	S	Υ	С	K	N	D
С	K	Н	L	P	F	Ε	R	М	A	Ε	S	Т	R	0	I	Ñ	Υ	0
0	С	Í	С	Υ	Ñ	E	I	0	K	K	N	É	В	М	Ó	Í	М	R
J	K	ü	М	М	В	0	Ó	М	0	Z	S	Í	K	ü	N	С	u	A



Con ayuda de Juanita busca en la sopa de letras las palabras relacionadas con los temas vistos.

¡Buena Suerte!

- MARQUESINA
- ESCALA DE MADURACIÓN
- BERTULFO
- RECOLECTAR
- MÁQUINA DESPULPADORA
- KALDI
- FRUTOS

- CHAPOLA
- FERMAESTRO
- SECAR
- PEPA
- SEMILLA
- ALMACENAR





"El café cógelo bien cogido y con sanidad beneficia a tiempo y cuida la calidad de esta forma produces el mejor café y te da más rentabilidad".

Cuéntale a Juanito como te sentiste al realizar las actividades, colorea el emoticon con el que te identificas y explica ¿porqué?



23

