

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



El Centro de Escogida Manual puede aportar hasta 250 mil dólares Autor: Laura Brunet Portela Publicado: 29/05/2020 | 04:36 pm

Un 20-20 para el café cienfueguero

La buena vista de un grupo de jóvenes garantiza la calidad del café para la exportación en la Empresa Procesadora Eladio Machín

Publicado: Viernes 29 mayo 2020 | 04:42:46 pm.

Publicado por: Laura Brunet Portela

CUMANAYAGUA, Cienfuegos.— Una técnica antigua propia del cultivo de café permite depurar más de una tonelada diaria de esos granos en la empresa sureña dedicada a la siembra, recolección y beneficio de este cultivo.

En el Centro de Escogida Manual de este municipio, inaugurado en diciembre de 2019, se reevalúa la masa cosechada antes de pasar al siguiente proceso, de manera que quede limpia de defectos como granos brocados, negros o fermentados que pudieran afectar la calidad final. Por esta labor se recaudan alrededor de 250 mil dólares mensualmente.

Pareciera que la actividad humana cae en desventaja ante las máquinas, pero la pericia y experiencia en desarrollo de su colectivo, en buena medida juvenil, da el toque final a un rubro exportable de cuya masa aprovechan hasta el 97 por ciento, registro que no alcanza la selección mecánica de la industria.

Image not found or type unknown



Los jóvenes del Centro son vitales para exportar café de calidad. Foto: Laura Brunet Portela

Omar Bermúdez Sánchez, director de la Empresa Procesadora de Café Eladio Machín (EMA), reconoció que este centro «es vital para lograr las 170 toneladas en ventas al exterior, porque por ahí transita toda la producción que exportamos».

Clara Eniria González González, técnica de la planta de beneficio de la EMA, ha instruido a 30 jóvenes que integran este departamento sobre las imperfecciones del café que deben decantar.

«Cuando llegaron aquí, la mayoría no sabía del café más que tomárselo, pero han recibido la capacitación necesaria y ya hoy pueden certificar el buen estado de un grano a simple vista, lo cual es un trabajo bastante difícil», asevera González González.

Arábico y Robusta, las dos variedades de café que se cultivan en las montañas del macizo Guamuhaya, no se confunden más ante los ojos de Rosangela Bernal Maya, a solo cinco meses de incorporarse a esta exigente labor. Ella los hace rodar por la mesa, sobre la que se encorva para verlos de cerca, aunque que los identifica desde que los va abriendo: «Ya es práctica, parte del oficio», dice la cumamayagüense de 23 años.

Tomando todas las medidas para evitar un posible contagio con el SARS-CoV-2, este colectivo trabaja a la par de la industria, desde las siete de la mañana hasta entrada la noche, «en una faena sencilla, sin mucha complicación y bastante agradable, además de útil» al decir del veinteañero Dariel León Martínez.

Image not found or type unknown



Foto: Laura Brunet Portela

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2020-05-29/un-20-20-para-el-cafe-cienfueguero>