



COSECHA Y POS COSECHA DEL CAFÉ, REALIDADES EN CAMPO Y TENDENCIAS DE PROCESOS DENTRO DEL PAIS

Miguel Ángel López Córdova

Catador Q - Grader

Cel. 976113243



COSECHA Y POS COSECHA





COSECHA

RECOLECCION DE FRUTOS MADUROS

REBALSE O FLOTE

DESPULPADO

LIMPIEZA ANTES Y DESPUES DE
DESPULPAR

CALIBRACIÓN DE LA MAQUINA

TIPO DE MAQUINA (IMPORTANTE)

NO USAR DE AGUA



FERMENTADO

LIMPIEZA DEL FERMENTADOR

EVITAR TEMPERATURAS ALTAS



LAVADO

ASEGURAR QUE SE RETIRE EL MUCÍLAGO DEL
PERGAMINO

NO USO DE AGUA CONTAMINADA



SECADO

LIMPIEZA DE LOS SECADORES

SECADORES OPTIMOS CON
CIRCULACION DE AIRE

DESHIDRATACION LENTA
(IMPORTANTE)

TIEMPO DE SECADO



ALMACENAMIENTO

ALMACENAR EN UN LUGAR LIMPIO, SECO Y VENTILADO

USAR BOLSAS GRAINPRO U OTRAS QUE EVITEN EL REUMEDECIMIENTO O RESECADO DEL CAFÉ PERGAMINO

EMPACADO AL VACÍO



PROCESOS

SUAVES LAVADOS

HONEY

NATURALES



TENDENCIAS DE PROCESOS EN EL PAIS



HISTORIA DE EXPERIENCIAS EN LA CAC LPY
Y EXPERIENCIAS PERSONALES EN PROCESOS

PERSPECTIVA PERSONAL SOBRE PROCESOS

REALIDAD DE LA REGION SOBRE PROCESOS

INSIDENCIA EN CAMPO SOBRE PROCESOS

TENDECIA DE MERCADEO SOBRE PROCESOS



Gracias