

Asegure la calidad de la recolección del café

Una práctica para empezar bien el proceso de beneficio del café



Herramientas para evaluar la materia prima de la recolección y garantizar la calidad del producto final

Carta de color

Permite identificar fácilmente el grado de madurez de los frutos de café.

Mediverdes

Es un recipiente plástico con un volumen de 600 mL.

Instrucciones de uso

- 1 Retire las impurezas, como hojas y trozos de ramas, de la masa de frutos de café recolectada.
- 2 Revuelva la masa de café hasta que quede homogénea.
- 3 Extraiga una muestra de frutos con el recipiente mediverdes hasta que quede lleno al ras.
- 4 Descargue los frutos que quedaron contenidos en el recipiente sobre una superficie blanca o con buen contraste y buena iluminación.
- 5 Cunte el número de frutos verdes.
- 6 Consulte en la tabla el porcentaje aproximado correspondiente al número de frutos verdes encontrado.
- 7 Recuerde que el contenido de frutos verdes en la masa cosechada debe ser menor de 2,5%.

Número de frutos verdes	Porcentaje
1	0.38%
2	0.75%
3	1.13%
4	1.51%
5	1.88%
6	2.26%
7	2.63%
8	3.01%
9	3.39%
10	3.76%
12	4.52%
16	6.02%
20	7.53%
22	8.28%
26	9.78%
30	11.28%

Para garantizar la calidad de la recolección realice:

Control en el campo

- ✓ Inspeccione con el Mediverdes la masa de café que están recolectando los trabajadores.
- ✓ Establezca controles para que el contenido de frutos verdes en la masa de café esté en el rango aceptable.
- ✓ Corrija oportunamente el exceso de frutos verdes o pintones en la recolección.

Monitoreo en la tolva

- ✓ Utilice el recipiente Mediverdes y la carta de colores para caracterizar su materia prima en la tolva del beneficiadero.

Caficultor:

Haga el control y monitoreo de la calidad del café recolectado antes de comenzar el beneficio de café.
Consulte con su Extensionista.

