

# Prácticas clave para producir café de buena calidad

		<b>Recolección</b>	Frutos de café			Control con Mediverdes
		<b>Recibo</b>				Monitoreo con Mediverdes y Carta de color
	<b>Flotes</b>	<b>Clasificación hidráulica</b>	Café despulpado			Separador Hidráulico o Doble Caneca
<b>Proceso de pasillas</b>		<b>Despulpado sin agua</b>				Máquina bien calibrada
	<b>Pasillas sin despulpar</b>	<b>Clasificación por tamaño</b>			Zaranda limpia y bien seleccionada	
		<b>Remoción del mucilago</b>	Café lavado			Equipos limpios y bien calibrados
<b>Pasillas lavadas</b>	<b>Clasificación por densidad</b>				Equipos limpios y bien calibrados	
		<b>Secado</b>	Café pergamino seco			Monitoreo con Gravimet SM o SS
		<b>Almacenamiento</b>				Limpio, aireado y sobre estibas

**Caficultor:**

Realice adecuada y oportunamente los procesos para cumplir con las prácticas claves y producir café de buena calidad  
 Consulte con su Extensionista.

**MÁS AGRONOMÍA**  
 más productividad  
 MÁS CALIDAD