



CAFÉ PARA LA PAZ
EN COLOMBIA

MICROPROCESADORES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE CAFÉ LAVADO

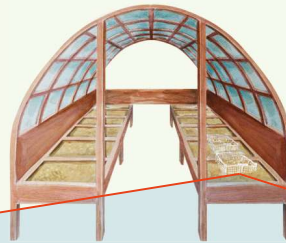
SECADO Y ALMACENAMIENTO

OBJETIVO: SECAR Y GUARDAR CAFÉ PERGAMINO SECO.

BUENAS PRÁCTICAS:

11. INICIAR INMEDIATAMENTE EL SECADO, DESPUÉS DE HABER LAVADO Y ESCRURRIDO
12. USAR 2,5 CM MÁXIMO EN ALTURA DEL CAFÉ ESCRURRIDO
13. REVOLVER EL CAFÉ AL MENOS CUATRO VECES AL DÍA Y MONITOREAR LOS CAMBIOS EN EL SECADO

MARQUESINA



USAR GRAVIMET



14. USAR ADECUADAMENTE EL GRAVIMET PARA OBTENER HUMEDAD DEL CAFÉ ENTRE 10% Y 12%
15. GUARDAR EL CAFÉ PERGAMINO SECO EN EMPAQUES LIMPIOS Y QUE NO HAYAN SIDO UTILIZADOS EN PRODUCTOS DIFERENTES A CAFÉ
16. DISPONER EL CAFÉ ADECUADAMENTE EN UN LUGAR DE ALMACENAMIENTO, LIBRE DE AGENTES Y CONTAMINANTES EXTERNOS.
17. ALMACENAR EL CAFÉ EMPACADO SOBRE ESTIBAS Y SEPARADO DE LAS PAREDES PARA EVITAR REHUMEDECIMIENTO.

ALMACENAMIENTO



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA

