



CAFÉ PARA LA PAZ
EN COLOMBIA

MICROPROCESADORES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE CAFÉ LAVADO

DESPULPADO

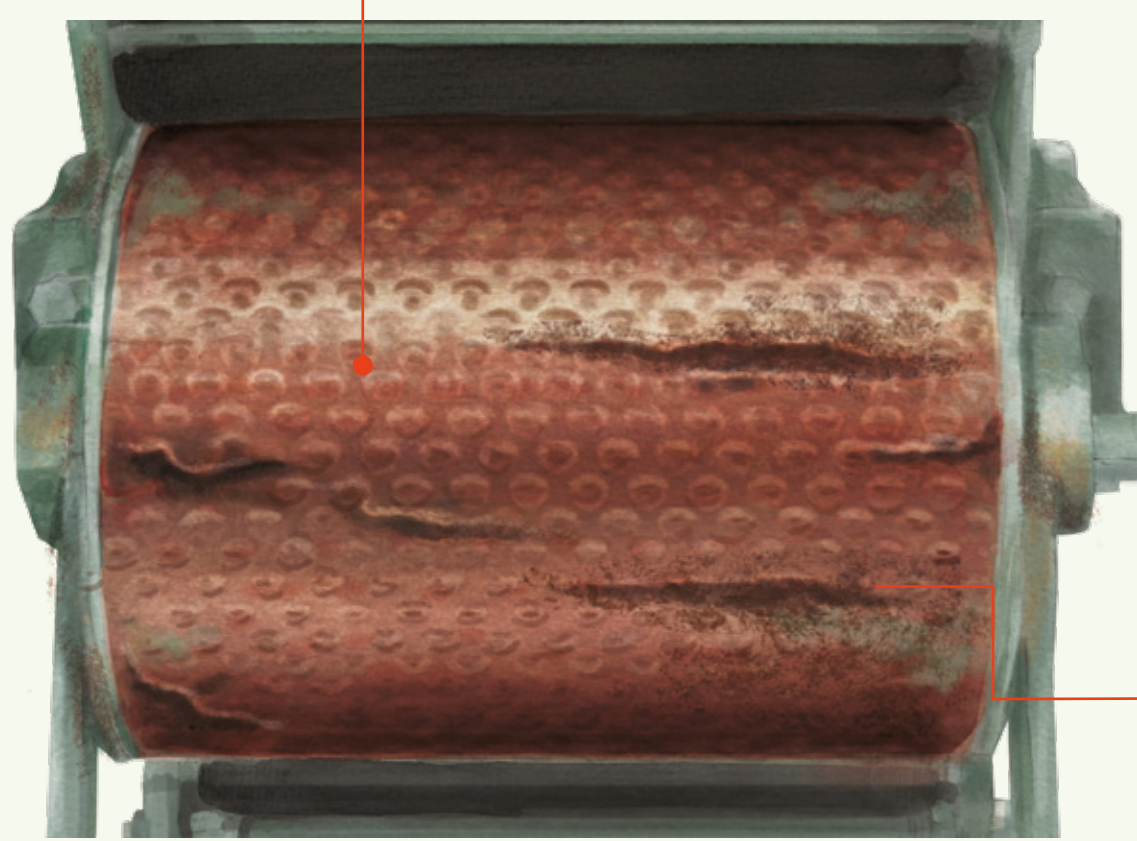
OBJETIVO: CALIBRAR LA DESPULPADORA PARA OBTENER GRANOS SANOS.

BUENAS PRÁCTICAS:

- MANTENER LIMPIOS LA DESPULPADORA Y LOS TANQUES DE FERMENTACIÓN ANTES Y DESPUÉS DE INICIAR EL PROCESO
- INSPECCIONAR EL ESTADO DE LA CAMISA
- REVISAR LA CALIDAD DEL DESPULPADO Y AJUSTAR EL PECHERO SI ES NECESARIO



SE DEBE CAMBIAR LA CAMISA SI ESTA DAÑADO



CAMISA
(VISTA POSTERIOR)

VOLANTE



¿GRANOS MORDIDOS Y TRILLADOS?



¿FRUTOS SIN DESPULPAR O PULPA EN LOS GRANOS?



¿GRANOS SANOS?



PARTES DE LA MÁQUINA:

TOLVA

ENGRANAJE

EJE DE LA BARRA ALIMENTADORA

PECHERO

ESCURRIDOR



MÁQUINA DESPULPADORA
(VISTA FRONTAL)



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA

