



CAFÉ PARA LA PAZ
EN COLOMBIA

MICROPROCESADORES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE CAFÉ LAVADO

RECOLECCIÓN

OBJETIVO: OBTENER FRUTOS DE CAFÉ MADUROS

BUENAS PRÁCTICAS:

1. PROCESAR SEPARADAMENTE CADA COCHADA DURANTE TODAS LA ETAPAS DEL BENEFICIO, TERMINANDO EN EL ALMACENAMIENTO.
2. CARACTERIZAR LOS ESTADOS DE MADURACIÓN Y PROCURAR RECOLECTAR MENOS DE 2,5 % DE FRUTOS VERDES.
3. RETIRAR FRUTOS DE INFERIOR CALIDAD MEDIANTE FLOTACIÓN Y PROCESARLOS SEPARADAMENTE.



CARACTERIZAR EL ESTADO DE MADURACION PARA VARIEDADES DE FRUTOS AMARILLOS

FLOTACIÓN



RANGO OBJETIVO

ESPECIAL

ESTADO DEL FRUTO

CALIDAD

VERDE
VERDE PINTÓN



GRANO INMADURO
SABOR ASTRINGENTE

MADURO BRILLANTE
MADURO
MADURO OSCURO



GRANO SANO
BUEN AROMA
SABOR DULCE

SECO



GRANO VINAGRE
DEFECTO FERMENTO