

Monitoreo de la **calidad** en la poscosecha del **CAFÉ**

Esta es una herramienta creada para ayudar a monitorear el café en las diferentes etapas del proceso de poscosecha, con el fin de mantener la mejor calidad posible, basada en las recomendaciones de las:

Prácticas clave en el beneficio y secado del café

- 1** Asegure la calidad de la recolección del café.
- 2** Procese cada tanda de café de manera independiente.
- 3** Retire frutos y granos de inferior calidad.
- 4** Realice mantenimiento, limpieza y calibración de la despulpadora y demás equipos del proceso.
- 5** Monitoree la fermentación con el Fermaestro®.
- 6** Retire el mucílago realizando un buen lavado.
- 7** Obtenga y mantenga el café pergamino seco con humedad entre el 10% y 12%

Para empezar a utilizar la aplicación, tenga en cuenta el uso de los botones que encontrará en la pantalla de inicio:

Para comenzar, debe ingresar los datos de su café cosechado entrando a la sección Nueva tanda



Nueva tanda

Para continuar con las demás etapas del proceso de beneficio, debe dirigirse a la opción de Seguimiento



Seguimiento

Una vez terminado el proceso de beneficio, los datos de la cosecha pasarán a la sección Históricos



Históricos

Elementos necesarios para el uso de la aplicación



Recipiente
MediVerdes

Escala de color para
frutos de café



Implemento
Fermaestro®

Gravimet secado solar
(canastilla y balanza)



Implemento
Gravimet SM

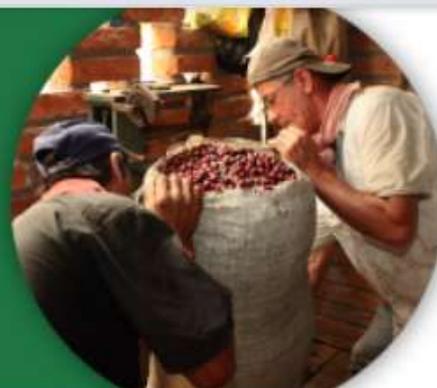
Finca La reina

Tanda 1

Lote "toda la finca"

07 de octubre de 2020 - tarde

Peso al momento de recibo 200kg



Seleccione en cuál etapa del proceso de poscosecha se encuentra la tanda de café 1-9193



Recibo
de café

Despulpado



Remoción
de mucílago



1. Verde

2

2. Verde - pintón

3

3. Pintón

20

4. Maduro 1

30

5. Maduro 2

40

6. Sobremaduro 1

50

7. Sobremaduro 2

12

8. Seco

3

Total:

160 frutos



[← Volver a etapas](#)

5 del café

[Ver menos -](#)

Es momento de hacer la clasificación hidráulica del café para retirar los frutos de inferior calidad (secos, vanos y brocados) antes del despulpado, aplicando la recomendación de la práctica 3, que permitirá disminuir defectos físicos del café.

¿Hace usted clasificación hidráulica de los frutos de café antes del despulpado? También conocida como balseo o flotación.

si si

Peso del café que flotó

10

5%

[Analizar](#)

Recomendaciones de esta etapa

[Ver más +](#)

Inicie el despulpado del café

1

Verifique el estado de la camisa.

Ver más +

Buen estado



Mal estado



2

Tome una muestra del café despulpado.

Ver más +

3

Identifique los granos defectuosos en el café despulpado.

Ver más +

4

Identifique los granos sanos en la pulpa.

Ver más +

5

Ingrese el peso de cada uno de ellos

Ver más +

6

Indique si realiza clasificación por tamaño

Ver más +

Recomendaciones de esta etapa

Ver más +



[← Volver a etapas](#)

Recibo de café

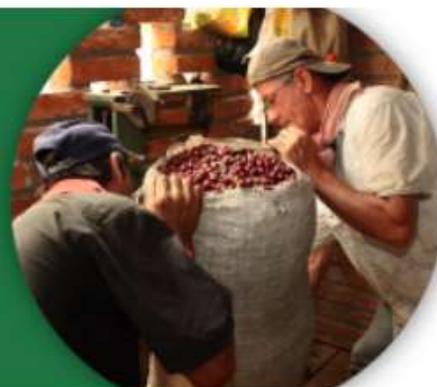
Finca La reina

Tanda 1

Lote "toda la finca"

07 de octubre de 2020 - tarde

Peso al momento de recibo 200kg



Tenga en cuenta la práctica 1. Asegure la calidad de la recolección. Recuerde que la mayoría del café cosechado debe estar compuesta por frutos maduros y además contener menos del 2,5% de frutos verdes:

- 1** Tome una Muestra homogénea de la tanda [Ver más +](#)
- 2** Utilice el recipiente Mediverdes para tomar una muestra [Ver más +](#)
- 3** Identifique los estados de madurez de la muestra [Ver más +](#)
- 4** Ingrese el número de frutos por cada color en la siguiente tabla [Ver más +](#)
- 5** Indique si realiza clasificación hidráulica del café [Ver más +](#)

