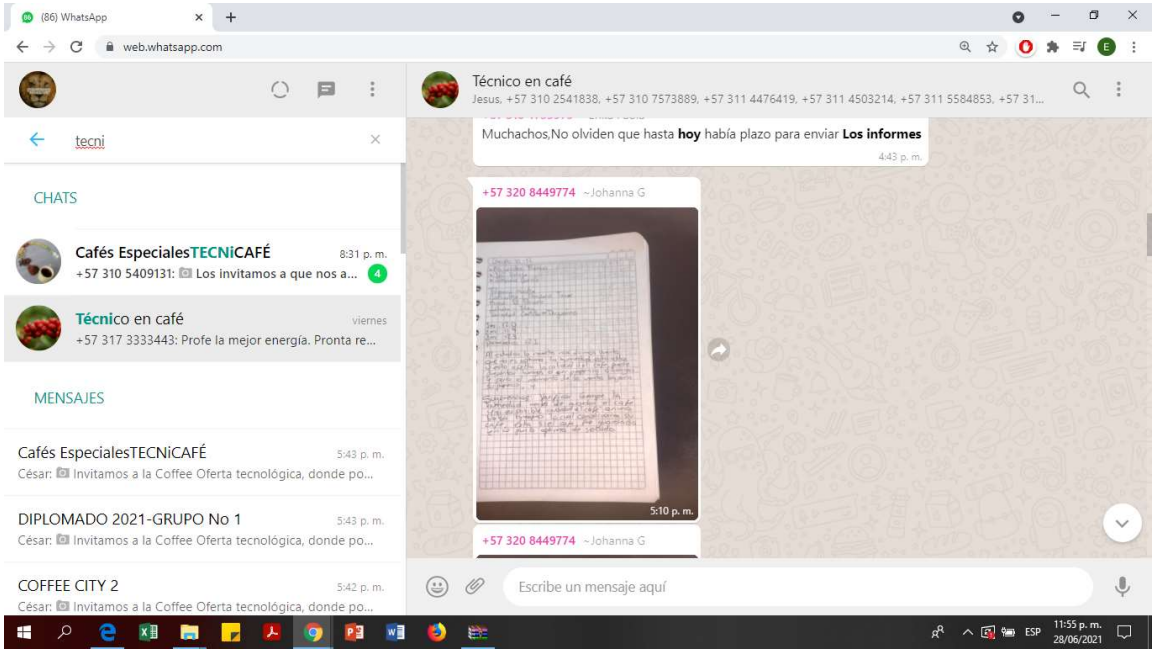
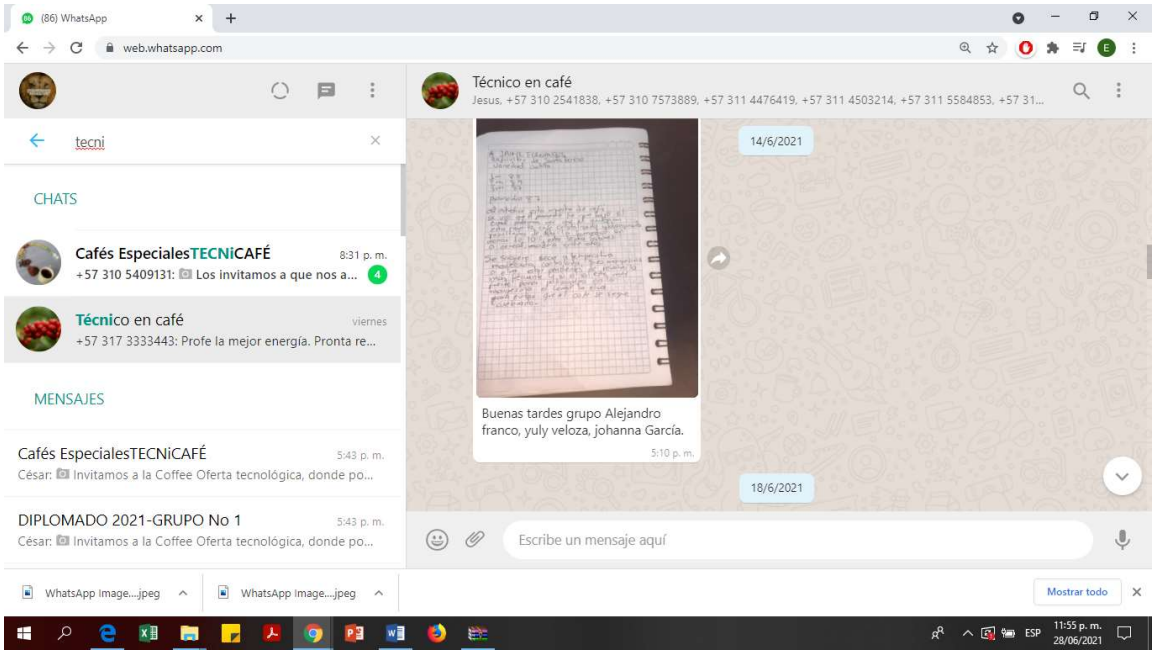

(86) WhatsApp
web.whatsapp.com
tecni
CHATS
Cafés EspecialesTECNiCAFÉ 8:31 p. m.
+57 310 5409131: Los invitamos a que nos a... 4
Técnico en café viernes
+57 317 3333443: Profe la mejor energía. Pronta re...
MENSAJES
Cafés EspecialesTECNiCAFÉ 5:43 p. m.
César: Invitamos a la Coffee Oferta tecnológica, donde po...
DIPLOMADO 2021-GRUPO No 1 5:43 p. m.
César: Invitamos a la Coffee Oferta tecnológica, donde po...
COFFEE CITY 2 5:42 p. m.
César: Invitamos a la Coffee Oferta tecnológica, donde po...
Técnico en café
Jesus, +57 310 2541838, +57 310 7573889, +57 311 4476419, +57 311 4503214, +57 311 5584853, +57 31...
Muchachos,No olviden que hasta hoy había plazo para enviar Los informes
4:43 p. m.
+57 320 8449774 ~Johanna G
5:10 p. m.
+57 320 8449774 ~Johanna G
Escribe un mensaje aquí
ESP
11:55 p. m.
28/06/2021


(86) WhatsApp
web.whatsapp.com
tecni
CHATS
Cafés EspecialesTECNiCAFÉ 8:31 p. m.
+57 310 5409131: Los invitamos a que nos a... 4
Técnico en café viernes
+57 317 3333443: Profe la mejor energía. Pronta re...
MENSAJES
Cafés EspecialesTECNiCAFÉ 5:43 p. m.
César: Invitamos a la Coffee Oferta tecnológica, donde po...
DIPLOMADO 2021-GRUPO No 1 5:43 p. m.
César: Invitamos a la Coffee Oferta tecnológica, donde po...
Técnico en café
Jesus, +57 310 2541838, +57 310 7573889, +57 311 4476419, +57 311 4503214, +57 311 5584853, +57 31...
14/6/2021
Buenas tardes grupo Alejandro franco, yuly veloza, johanna García.
5:10 p. m.
18/6/2021
Escribe un mensaje aquí
WhatsApp Image....jpeg
WhatsApp Image....jpeg
Mostrar todo
ESP
11:55 p. m.
28/06/2021

Informes sobre las prácticas realizadas en un determinador de humedad a 4 muestras de café

Entregado al instructor:

Edwin Rojas

Realizado por:

Elizabeth Sierra

Rubiela Janeth Galeano Rivera

Erika Paola Reyes Galeano

Gustavo Adams

Leonardo

Técnico en Catación de café

Convenio, Líbano - Tolima

2021

Informe sobre la humedad de su café verde:

Sr. Cafetero, Reciba usted un cordial saludo; En la muestra de su café verde, Identificada con el código 001A y recibida el día 31 de mayo, 2021.

Encontramos una anomalía del 2,2 % por encima del Rango máximo óptimo del café, El rango es del 10-12 % y su café está en 14, 2%.

Le recomendamos, Aplique medidas en su proceso de secado o almacenamiento; al secar su café, Utilice unas gafas (preferiblemente transparentes o claras), empáñelas (Con algo de vapor o aliento) y póngalas encima de su café. Si ésta Se demoran en desempañarse, Lo mejor es guardar su café; ya que no hay aire seco que arrastre el agua que está en su café.

En su bodega, Puede humedecer el café a la ubicarlos cerca de paredes,Techos,Ventanas, al guardarlo en lonas húmedas ubicar el café cerca a llaves de agua. Un café por fuera de los límites Óptimos de humedad; permite la llegada de microorganismos, tales como hongos y demás. Afecta económicamente y sensorialmente la calidad de su café, ya que dañan aspectos físicos y a la hora de catar encontramos notas no tan agradables.

Esperamos que con éstas recomendaciones, Pueda mejorar la calidad de su café y así abrirse más puertas en el mercado del café.

Informe sobre la humedad de su café verde:

Sra. Cafetera, Reciba usted un cordial saludo; En la muestra de su café verde, Identificada con el código 001B y recibida el día 31 de mayo, 2021.

Encontramos una anomalía del 0,9 % por encima del Rango máximo óptimo del café, El rango es del 10-12 % y su café está en 12,9%.

Le recomendamos, Aplique medidas en su proceso de secado o almacenamiento; al secar su café, Utilice unas gafas (preferiblemente transparentes o claras), empáñelas (Con algo de vapor o aliento) y póngalas encima de su café. Si ésta Se demoran en desempañarse, Lo mejor es guardar su café; ya que no hay aire seco que arrastre el agua que está en su café.

En su bodega, Puede humedecer el café a la ubicarlos cerca de paredes,Techos,Ventanas, al guardarlo en lonas húmedas ubicar el café cerca a llaves de agua. Un café por fuera de los límites Óptimos de humedad; permite la llegada de microorganismos, tales como hongos y demás. Afecta económicamente y sensorialmente la calidad de su café, ya que dañan aspectos físicos y a la hora de catar encontramos notas no tan agradables.

Esperamos que con éstas recomendaciones, Pueda mejorar la calidad de su café y así abrirse más puertas en el mercado del café.

Informe sobre la humedad de su café pergamino seco:

Sr. Jaime Fernández, Reciba usted un cordial saludo; en la muestra de su café pergamino seco, identificada con el código FER.01C y recibida el día 31 de Mayo,2021.

Encontramos una irregularidad del 1,4% por debajo del Rango mínimo óptimo del café, el rango es del 10-12 % y su café está en 8,6%

Le recomendamos,Aplique medidas en su proceso de secado tales como no exceder los tiempo de secado,No secarlo directamente al sol, Regular la temperatura de su marquesina o técnica de secado (Ya que al superar los 38 grados centígrados permite la muerte del embrión), evite tener un piso de cemento por debajo de su marquesina ya que esto permite que se convierta en un horno crematorio para sus embriones dentro del café.

Al realizar esto, Permite que se necesite mayor volumen para alcanzar un x peso; Provocándole también pérdidas monetarias y afectando la calidad de su café en aspectos físicos y sensoriales. A la hora de catar un café por debajo del Rango óptimo encontramos; notas madorosas, Terrosas y desagradables.

No olvides que la muerte del embrión se produce en las tostión, más no antes de ésta.

Esperamos,Con estas recomendaciones; Usted pueda mejorar la calidad de su café y abrirse nuevas puertas en el mercado del café.

Informe sobre la humedad de su café pergamino seco:

Sr. Clodomiro Gamboa, Reciba usted un cordial saludo; En la muestra de su café pergamino seco, Identificada con el código GAM03 y rrecibida el día 31 de mayo, 2021.

Encontramos una anomalía del 0,7% por encima del Rango máximo óptimo del café, El rango es del 10-12 % y su café está en 12,7%.

Le recomendamos, Aplique medidas en su proceso de secado o almacenamiento; al secar su café, Utilice unas gafas (preferiblemente transparentes o claras), empáñelas (Con algo de vapor o aliento) y póngalas encima de su café. Si ésta Se demoran en desempañarse, Lo mejor es guardar su café; ya que no hay aire seco que arrastre el agua que está en su café.

En su bodega, Puede humedecer el café a la ubicarlos cerca de paredes,Techos,Ventanas, al guardarlo en lonas húmedas ubicar el café cerca a llaves de agua. Un café por fuera de los límites Óptimos de humedad; permite la llegada de microorganismos, tales como hongos y demás. Afecta económicamente y sensorialmente la calidad de su café, ya que dañan aspectos físicos y a la hora de catar encontramos notas no tan agradables.

Esperamos que con éstas recomendaciones, Pueda mejorar la calidad de su café y así abrirse más puertas en el mercado del café.

Líbano, 12 Junio 2021

Informe de Determinacion de Humedad del Cafe

Señores

Finca La Esperanza

Muestra de Café en Pergamino

Resultado de la Humedad 11.6%

Los rangos tolerables se encuentra entre 10% y 12% de humedad, tambien se determina que el rango ideal esta entre 11% a 11.5%

su Cafe nos dice con este resultado 11.6% que la tecnica que ustedes tiene es muy buena al igual que su almacenamiento por eso los animamos a perseverar con esta exelente practica del secado de su cafe

Esmas Seguros de que su cafe va ha tener los mejores reconocimientos por su Calidad Sensorial y Fisica y Verdid a los mejores precios

Olga Franco
Vidyan Martinez
Jorli Alexa Camargo
Jesus Arizmendi

ared y muy pegado al techo esto

e causara que el cafe se pase de los
angos establecidos dando lugar a
que so cafe al momento de ser analizado
le de granos Flojos, blanqueados, con sabor
a moho, hongo, yodo o alterfiolate dandole
erdidas en Calidad Fisica y Sensorial.

Olga Franco
Widyan Martinez
Jonh Alec Camargo
Jesus Arizmendi

Libán, Junio 12 2021

Informe Determinacion de Humedad del Cafe

Muestra de Cafe con codigo 02

Cafe en Verde

Esta muestra nos determino que la humedad de su cafe se encuentra 11.13%
el rango tolerable se encuentra 10% a 12%
y el rango ideal es 11% 11.5%
Su café esta en el rango ideal
lo felicitamos porque tiene una tecnica ideal de secado y almacenamiento

Lo invitamos a seguir con todo el entusiasmo para cada dia lograr mejores precios y reconocimientos por la Calidad Sensorial y Fisica de su café

Olga Franco
Widyan Martinez
Jonh Alec Camargo
Jesus Arizmendi

Libano, 12 Junio 2021

Informe Determinacion de Humedad del Café

Señor Caficultor

La muestra de su café con codigo 01, dio como resultado 14.3% de humedad
muestra en verde.
Este porcentaje se encuentra por fuera del rango de humedad que 10% a 12%,

Se le recomienda tener mas presicion a la hora de darle ponto optimo de secado y también controlar la humedad que pueda tener su bodega de almacenamiento
Si esta secando su café en marquesina debe controlar que la temperature no baje de 38 grados ni suba de allí depende darle un ponto optimo que se encuentra en un rango de 11% a 11.5% si no tiene un Instrumento para medir la humedad y temperatura puede utilizar un metodo que se llama las gafas empañadas que consiste en empañar unas gafas dentro de la marquesina si los lentes se desempañar rapido el aire es seco optimo para secar el cafe y se desempañar lentamente los lentes la humedad del aire no es bueno para secar y debe cerrar su marquesina para que su café no se devuelva, también si usted almacena su cafe sin una estiba, o recostado a la

Muestra #4
Señor Jaime Fernandez de la Finca
Volconda Santa Barbara (Convenio).
con código 11; dio una humedad
promedio de 10%, se aconseja tener
más control en el proceso Final,
ya que le Falta secado y pese
a esto puede perder sus atributos.

Muestra #3
Señor Jorge Zuluaga de la Finca
La Esperanza el Mirador (Convenio)
con código 14; variedad Colombia.
obtuvo una humedad promedio de
12,6 %, se sugiere disminuir el
tiempo de secado, porque el cafe
sobreseco pierde su calidad.

Muestra # 2.

La Señora Amparo Tovar de la finca. El chisparo en la Mirada (convenio) con Codigo 37, cafe. Robusto, obtuvo una humedad. promedio se recomienda. tener mas cuidado en el punto de secado, dado que pudo perder su factor de rendimiento y esto afecta. su valor

Muestra #1

El señor Evelio Cifuentes de la Finca La Reserva, Mirada (Convenio) con código H.97; café verde. Obtuvo una humedad promedio de 10,1%. se aconseja dejar más tiempo en el proceso de secado con el Fin de obtener una estabilidad, ya que la humedad sobrepasa su punto clave así mismo disminuyendo su valor.

* JAIME FERNANDEZ
caficultor de Santa Teresa.
Variedad castillo.

1m: 8.5
2m: 8.9
3m: 8.7

promedio 8.7

al estudiar esta muestra de café se vio que el promedio fue muy bajo el cual podemos ver que el evaporo esta muerto, café cristalizado y blanqueado resultados de estar la humedad en menos de 10%, esto le dio sabores a cereal, madera entre otros.

Se sugiere: secar a temperatura moderada, controlada, si es marquesina o elva, estar pendientes de revolverlo mas frecuente. Y si el sol esta muy fuerte poner polisombra en la marquesina o cerrar la elva para evitar que el café se seque rapidamente.

Grupo 10-12

* Alejandro Franco
* Yuly Velez
* Johanna Garcia

Primera muestra
Caficultor: Amparo Tovar
Finca: El Porvenir
Líbano - Tolima
Variedad Castillo en Pergamino.

1m: 12.0
2m: 11.9
3m: 12.3.
promedio 12.1

Al estudiar la muestra nos damos cuenta que no es optima la humedad esta alta y esto afecta la calidad del cafe, puede presentar hongos o ser propensa a hongos. y para el momento de la venta bajara su precio, y

Sugerencias: Verificar siempre la humedad. antes de guardar el cafe y si es posible guardar el cafe en una bolsa greepro. la cual conservara su cafe, esta si el cafe fue guardado en su punto optimo de secado.