2:33 PM

+57 311 5584853

17 de julio de 2021

Los mensajes y las llamadas están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Toca para obtener más información.



Hola Edwin buenas tardes adjunto taller gracias feliz noche 6:36 p. m.

22 de julio de 2021



Escribe un mensaje

- Granos flojos
- Grupo: Jorge Zuluaga
  Aimer Aldana
  Kevin Avila

- ¿Que son los granos flojos?
  - En pocas palabras son los granos que presentan una irregularidad en las tonalidades.



→ Verdadero



→ Causas

1. Capas de secado muy gruesas (3 cm - 5 cm)
2. Guardar el café caliente.
3. Falta de secamiento.
4. Fermentaciones prolongadas.
5. Cerezas sobremaduras recogidas del suel.

① Controlar la temperatura y humedad para que nuestro café este en perfecto estado

② La contaminacion del agua cuando se cruzan

③ Pisar el cafe durante el proceso del secado

- Recoleccion de granos verdes y pintones

Para prevenir esto debemos tener buenas practicas agricolas que nuestros cafetales esten en perfectas condiciones para no poner el riesgo nuestros cafetales y no afecten el fruto

Azucena Cuellas
Luis Antonio
Miguel
Maria
Fari Johanna

2:34 PM

+57 311 5584853





Escribe un mensaje

2:33 PM

+57 311 5584853
17 de julio 6:30 p. m.

TALLER DE GRANO FLOJO
(color oscuro y partes claras)
Estudio realizado en la Finca los Alpes

PRESENTADO POR:

ORLANDO OCAMPO
EVELIO CIFUENTES
DAVID HERRERA
LEIDY SANDOVAL



Sus causas:

falta de sol (cuando llueve mucho).

falta de un buen secado, lo que conocemos como (se devolvió) es debido a que cuando lo ponemos a secar dejamos capas muy gruesas o también porque guardamos el café caliente.

Otra causa por la que se produce es por que la marquesina está muy encerrada y se produce (sudoración)no hay ventilación adecuada.

Almacenamientos por tiempos largos (según esperar a que suba de precio) sitio frio.

Por no estar rebullendo constantemente el café.



Consecuencia: perdida de dinero (productor)