



LU MA MI JU VI SA DO

FECHA

1. la cobracion clara es el Flotador en el grano, debido a secado Inapropiado. cuando se deja Cafe en las orillas del patio y no se mezcla para el secado Uniforme. tambien cuando este almacenado y por humedad hace que se adorne el color.
2. Cafe buena calidad para taza especial o venta al comercio
3. Puede tener Sabores Frescos como heno y astringente Al tostarlo tambien puede tener un impacto en la Apariencia Defecto categoria 2 Grano Inmaduro
4. Para un defecto completo en un dano de granos severos por broca es de 5 granos para 350gr de Cafe Verde, es decir que para muestra de 600gr. puede ser especial ya que para esos 10 gr. de broca severa seria de 700grs

5. Si se puede comprar por café especial, debido a que la muestra es de 600grs. y la real es de 200grs es decir dos muestras de 350gr.

6. El color rojizo del grano puede ser por oxidación a que es café mordido - partido o cortado que en la recolección realiza proceso de granos maduros, teniendo en cuenta que al recolectarlos verdes o maduros la despulpadora puede Morder - Fricionar - Partir o cortar esto es hacer un buen mantenimiento.

También es un ardenillo o por hongos para evitar que surga estos insectos no se debe recoger café del suelo ya que esto lo propaga en el empaque quedan residuos y pitios de secado es por ello evitar y tener cuidado para evitar hongos por humedad y temperatura estos son factores.



5. Camilo encontró 9 granos con 3 perforaciones de broca cada uno en una muestra de 600g. ¿esta muestra usted la compraría como grado especial? ¿Porque?

Señor Camilo su muestra no la compraría con grado especial debido a que una categoría de defecto 1. granos roídos, esta es una plaga muy importante en la agricultura del café. Recomendamos recoger las cerezas que estén dañadas a que estas se descomponen y se propagan más la broca.

6. En la muestra de Juan Valdez se encontraron granos de coloración café rojizo, ¿que le recomendaría a Juan usted?

Señor Juan Valdez, le recomiendo tener una humedad, fermentación controlada para así no tener oxidación; con ello también evitamos el cardenillo (hace una selección de granos con hongo para que este no se oxide).

CAFICULTOR.

pedonel Garcia

Mpio. Ortega.

Vereda los naranjos.

Variedad - castillo catana.

Malla 1.5.

Peso perg 250 grs.

peso muestra verde $209 + 3,18 = 212,18$.

peso excelso 192.

$$\text{FACTOR RTO} : \frac{17500}{192} = 91,14$$

Se le recomienda al caficultor mas control en broco en secado vimos plangeados, y flojos. Mirar ajuste en maquina.

$$\text{Merma trilla} \quad \frac{250 - 212,18}{250} = 19,12\%$$

Alumnos OLEA FRANCO, Vicky Johanna, Maria del pilar
Alejandro Franco, Alexander Mendota.

Caficultor: Andres Fuentes.
Cafe: Blend colombiano Castillo.
Municipio Ataco - Vereda. Casa Verde.

Iniciamos con 1.5 seleccion. gonométrica.

Peso. perq muestra. 250 grs.

Peso muestra Verde. $207 + 3,15 = 210,15$.

Peso Sin defectos fisicos 199

Merma x trilla. 15,94%. $\left(\frac{250 - 210,15}{250} \times 100 = 15,94\% \right)$.

FACTOR RTO: $\frac{17500}{199} = 87,93$.

Recomendaciones: calibrar maquina debido observamos
granos partidos, de igual manera encontramos granos sobresecados
sobrefermento, prevencion de broca, para qe este contenga
a mejor precio su cafe.

200

Caficultor Camilo Gomez.

Chaparra

Vereda. Calbarma

Blend: mezcla Castillo. Catuma.

1.5 merma x malla.

Peso perq: 250 grs.

Peso muestra Verde. $209 + 3,18 = 212,18$ $\left(\frac{209 \times 100}{98,5} = 212,18 \right)$

Peso Sin defectos fisicos. 205

$$\frac{212,18}{205} \times \frac{17500}{205} =$$

FACTOR RENDIMIENTO: $\frac{17500}{205} = 85,36$.

70 kilos excelso X 250 grs. Perq.
= 17.500.

Se le recomienda, a nuestro caficultor, control para broca.

Merma x trilla.: 15,12%. $\frac{250 - 212,18}{250} \times 100 = 15,12\%$

Selección de defecto
Evaluación
Agosto 9 de 2021

Nombre:
Alexander Mendoza Jaime,
Mariano del Pilar Naranjo Grón

1. En la muestra de Luis se encontraron granos de coloración clara, que pudo haber pasado?

Señor Cafetalero le recomendamos evitar granos inmaduros, Anormales y Flojados debido a la alta incidencia de coloración clara. Recomendamos madurar continuamente los granos maduros, debido a que los granos inmaduros pueden ser rechazados por los cambios de humedad también esto se presenta de manera uniforme el pergamino por la mayor densidad.

2. Andres Ramirez Presenta granos Verdes Azulado que pudo haber pasado?

Señor Cafetalero su café es de óptima calidad para ser comercializado.

3. Camilo recabó granos Antojados-Verdes que defectos se pueden esperar?

Los defectos esperados de esta producción es Flojados, Grano Inmaduro en una calidad de grano o insuficientemente maduros o verdes. Sabores distintos, estos granos pueden escogerse en lo húmedo o seco.

4. Juan encontró 10 Granos de Broca Severa en una muestra de 600gramos; esa muestra es especial?

Señor Cafetalero su muestra no califica para especial es una categoría 1. es un defecto completo. es una "clase masiva" de broca puede resultar aceptable para el consumidor no apta para exportación.

125 — 1'916.128

90 — 1'379.612

Olga 90 kilos

16 marea trilla

2% Jamano

2% Defecto

F.B 92

1'867.000

+ trilla

100 → 84

250 → X } 210 gr.

100 → 98

210 → 205 8 gr.

100 — 98

205 8 — 201.68 gr.

$$F2 \quad \frac{17500}{201,68} = 86,77$$

Precio

92

Carga

86,77

× 1'867.000

= 1.979.531

125 — 1.979.531

90 — 1.425.263

Alexander MENDOZA J. / Maria del PILAR NARANJO.

Alexandro

90 kilos cp.s 16% Norma Trilla
 1% Jamiro
 3% defectos

FB 88
Valor carga 1890.000

100 → 84
250 → X } 210 gr.

100 → 99
210 → X } 207,9 gr.

100 → 97
207,9 → X } 201.6 gr.

$$\text{Fe. } \frac{17.500}{201.6} = 86,8\%$$

$$\text{Precio Carga} = \frac{88}{86.8} \times 1890.000$$
$$= \$1.916.128$$

2

10

21

Cristian Capera u.

Scribe

Cual huele mejor en seco?

- Tiene buen olor en seco como dulce y alcohol, ptj 10

- Tiene buen olor en agua 10 puntos. Olor a gran maldad 23

Que tan acido es

9 puntos en acido

algunos otros datos son

Cual sabe mejor

8 puntos

Cual es mas dulce

contiene muy poco dulzor

7 puntos

Cual es mas amargo 9 puntos

de amarga

Respuestas

- ① Si es café especial. Brique si en una muestra de 350 gramos se permiten 5 granos de broca entonces Juan si tiene un café especial
- ② Si es café especial Brique si en una muestra de 350 gramos se permiten 5 granos de broca. entonces Andres si tiene un café especial
- ③ se recomienda a Camilo mejorar el proceso de fermentación y usar Agua potable para su lavado.
- ④ esto significa que Luis no sobrealguo el café. Por lo que estas pepas chicas son el residuo del Bricco
- ⑤ significa que Andres Ramirez realizo correctamente las etapas del manejo del café.
- ⑥ los defectos que Camilo Barria esperar serian los granos flojos y granos inmaduros

Azucona Cuellar

Maria Fuentes

① Juan Perez Presento 10 granos de broca severa en una muestra de 500 gramos Para SCA; segun su criterio Juan tiene un cafe especial?

② Andres Ramirez Presento 9 granos de broca en una muestra de 600 gramos; Andres tiene un cafe especial?

③ Camilo Perez encontro granos con coloracion cafe-poliza que cuidados recomendaria usted para evitar esto?

④ En la muestra de Luis se encontraron granos de coloracion clara; que pudo haber pasado?

⑤ Andres Ramirez Presento granos verde azulado que pudo haber pasado?

⑥ Camilo recolecto granos pintones-verdes que defector se pueden esperar?



Fecha/Date/Data

6- Camilo recolectó granos pintones verdes que defecto(s) se pueden esperar:

- Granos con pulpa adherida.
- defecto grano inmaduro
- Verde, Quaker (al testar)
- Color pálido
- amarillo-verdoso
- piel plateada.
- granos pequeños, concavos
- bordes pintagüeados.

9- En la muestra de Juan Valdez se encontraron granos de coloración café rojizo, que le recomendaría a Juan.

- Se produce por un daño en el proceso de despulpado. Hay que calibrar la despulpadora.
- Realizar despulpado inmediatamente después de recolectarla.
- Recoger solo cereza madura; los granos verdes o parcialmente maduros no se despulpan correctamente.
- Se debe ajustar el equipo de despulpado para evitar fricción extrema sobre el grano.

¿que tan ácido es el café?

Se trata una asides fuerte tiene
sifricos.

DAIRO LOPEZ Ruiz

7 Que tan pesado se siente el cafe?
no estaba tan pesado

2 Que tanto dura el sabor despues
de escupirlo? Persiste y se siente la
acidez

3 Que tan intenso es el cafe?
no es intenso

5 Que tan agradable es el aroma
despues de adicionar el agua?
es buena aroma fruta

4 Que tan agradable es en seco?
No la ise

6 Que tan acido es el cafe
es acido es por que la acidez

ANDRI LOPEZ RAMIREZ

1. ¿Que tan pesado se siente el café?

Estaba en un peso medio

2. ¿Que tanto dura el sabor despues de escupirlo? Perdura el sabor es muy pronunciada la asides y se mantiene en el paladar

3. ¿Que tan intenso es el café?

No es intenso es suave con buenas notas dulzor perdura

4. ¿Que tan agradable es en seco?

Yo no la ise en seco nos arrebatamos para adicionar el agua

5. ¿Que tan agradable es el aroma despues de adicionar el agua?

es una aroma suave con aroma como cuando toma una maltizada y sale el aroma.