PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE

DIEGO FERNANDO NARANJO POLANIA

INSTRUCTOR SENA

PRACTICA # 1

- **Asegure la calidad de la recolección del café.**

Una masa de café recolectado debe contener:

a) >85% frutos maduros

b) < del 2,5% de frutos verdes

Que herramientas tienen los cafeteros:

1. Mediverdes
2. Cromacafé



Practica # 2

- **Procese cada tanda de café de manera independiente**
- se deben tener dos tanques de fermentación para poder realizar este proceso y de igual forma el área de secado.
- Separar el café de calidad del café de inferior calidad





Practica # 3

- **Retire frutos y granos de inferior calidad:**
- Separar por densidades (frutos secos, brocados y vanos flotan ya que son menos densos en el agua)
- Utilizar zarandas planas de vaiven o cilíndricas de lamila troquelada o de varillas (se retiran trozos de pulpa o granos con pulpa adherida)
- Utilizar agua limpia



Practica # 4

- **Limpie y calibre los equipos para el beneficio del café**

1. Se disminuyen los defectos como granos trillados y granos mordidos
2. Mejora la calidad del despulpado
3. Mayor eficiencia en los procesos
4. Evita contaminación



Practica # 5

- **Monitoree la fermentación**:

Utilizar el fermaestro ya que la finalización de la fermentación del mucilago depende de factores como:

1. Temperatura
2. Ambiente
3. Humedad relativa
4. Condiciones climáticas
5. Material de los tanques de fermentación



Practica # 6

- **Retire el mucilago realizando un buen lavado**:
- Consiste en retirar la mayor cantidad de mucilago degradado, para evitar sabores indeseables y defectos en taza
- Dejar el mucilago parcial o completamente adherido al grano genera defectos en el 50% de los casos.
- Utilizar agua limpia



Practica # 7

- **Mantenga el café pergamino seco con una humedad entre el 10% y el 12%:**
- Realizar este proceso lo antes posible
- Utilizar el método de gravimet
- En secaderos mecánicos la temperatura debe ser inferior a 50°C
- Para mantener la humedad durante el almacenamiento hay que disponer de un cuarto ventilado, libre de humedad, utilizar estibas, separados de la pared o ventanas, empaques nuevos.



Efectos en la calidad por no realizar practicas adecuadas



Etapa del proceso	Aspecto según la etapa sin la práctica	Efecto que genera
Recolección	Mala calidad de la recolección	Aumento de defectos en la calidad física. Defectos inmaduro en taza
Clasificación por densidad de frutos	Frutos brocados, vanos, secos, impurezas	Fermentaciones irregulares, defectos físicos y en taza
Despulpado	Falta de mantenimiento y calibración	Pérdidas por granos trillados, mordidos, sin despulpar. Pulpa en el café despulpado, pérdidas de granos sanos en la pulpa
Clasificación por tamaño	Falta de zaranda después del despulpado	Frutos secos, verdes o sin despulpar en la masa de café
Fermentación	Falta de lavado oportuno	Sobrefermentación o fermentaciones incompletas
	Mezcla de tandas diferentes tiempos de recolección	Sobrefermentación o fermentaciones incompletas
Desmucilaginado mecánico	Falta de calibración de los flujos de café y agua	Granos trillados o mordidos o con mucílago adherido
	Falta de mantenimiento del equipo o sus partes	Granos trillados, mordidos, cortados
Lavado	Uso de agua sucia	Defectos en taza
	Lavado incompleto	
	Falta de mantenimiento del equipo o sus partes	Defectos físicos
Clasificación por densidad de granos	Granos brocados o vanos	Aumento de defectos físicos
Secado	Demoras en el inicio del secado o café con alta humedad por largos periodos de tiempo	Presencia de granos cardenillo, defecto en taza, riesgo para la salud
	Capa de café mayor a 2,5 cm, en el secador solar	Humedad del café desuniforme (con granos flojos y secos en la misma masa de café)
	Revolver el café en el secador solar solo una vez al día	
	Mezcla de diferentes tandas	
	Falta de inversión de la capa de café o del flujo de aire en secado mecánico	
	Falta de mantenimiento del ventilador	Flujo de aire insuficiente o excesivo
	Falta de mantenimiento del intercambiador de calor	Contaminación por gases de combustión, defecto en taza
	Falta de seguimiento del secado	Granos flojos o sobresecos
Todas	Falta de limpieza de equipos	Granos negros, defectos en taza