Johan Javier Onate Nunez
NIT 7.722.019-3
CALLE 13 # 4 - 50 Of 204
Tel: (038) 8645033
Neiva - Colombia
johanjaviero@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. FE 89

Señores	Municipio de Pitalito		
NIT	891.180.077-0	**Teléfono**	(608) 00000000 - Ext. 000
Dirección	Cra. 3 #5 Pitalito Huila	**Ciudad**	Neiva - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	02/10/2023, 16:31
Expedición	26/09/2023, 16:32
Vencimiento	02/10/2023

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Bruto
1	QUINTO PAGO CORRESPONDIENTE AL PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023 DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No 332 DE 2023 CUYO OBJETO ES PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE EXTENSIÓN AGROPECUARIA PARA EL SOSTENIMIENTO DE CULTIVOS EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO BPIN 2022415510045	1.00	2,605,042.02

Total items: 1

Valor en Letras:
Tres millones cien mil pesos m/cte

Condiciones de Pago:
Consignación $ 3,100,000.00

Total Bruto	2,605,042.02
IVA 19%	494,957.98
Total a Pagar	3,100,000.00

Observaciones:

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización 18764048748664 aprobado en 20230509 prefijo FE desde el número 73 al 100 Vigencia: 6 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 7111 Actividades de arquitectura Tarifa 4*1000
CUFE: e90ec09366af3a3bc72809cef5da72f7c0aecaa9d1421ef430d639d500dfd63499a85098f9bfc8f20b29a28286dc053d

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

DAVIVIENDA

Banco Davivienda S.A.

CERTIFICADO

BOGOTA, D.C.,
BOGOTA, D.C.,
COLOMBIA,
Municipio de Pitalito

11/05/2023

Por medio de la presente hacemos constar que **el señor JOHAN JAVIER ONATE NUNEZ** con **Cédula de Ciudadanía** número **7722019**

Posee en el banco Davivienda:

CUENTA DE AHORROS DAMAS

Número	**0550488421703163**
Fecha de apertura	**11/06/2021**

Cordialmente,

BANCO DAVIVIENDA

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

INFORME No.05

Pitalito, 2 de Octubre de 2023

Doctor (a)
VICTOR HUGO ORTEGA ACHURY
SUPERVISOR (A) CONTRATO No. 332/2023
SECRETARIO DE DESARROLLO ECONOMICO Y COMPETITIVIDAD
Pitalito, Huila

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual del mes de Septiembre del año 2023

JOHAN JAVIER OÑATE NUÑEZ, identificado (a) con la cédula de ciudadanía No. 7.722.019 de Neiva, en mi calidad de Contratista del MUNICIPIO DE PITALITO, en la SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y COMPETITIVIDAD en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios No.332/2023, identificado en la plataforma de SECOP II con el No MP-SDEC-CD-PS-386-2023
A continuación, presento el Informe de actividades realizadas durante el mes de Septiembre del 2023.

Valor: El valor del contrato corresponde a la suma VEINTIUN MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS ($21.700.000)

Plazo: SIETE (07) MESES CONTADOS A PARTIR DEL ACTA DE INICIO.

OBJETO:
PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE EXTENSION AGROPECUARIA PARA EL SOSTENIMIENTO DE CULTIVOS EN EL MARCO DE LA EJECUCION DEL PROYECTO BPIN 2022415510045.

Obligaciones Específicas:

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Realizar 60 caracterizaciones de beneficiarias del proyecto BPIN 2022415510045 durante el periodo de ejecución del contrato.	**1).** Se realizó tercera visita de asistencia técnica agropecuaria al Grupo Asociativo Chapoleras Emprendedoras La Laguna, en la verificación de la operatividad de las maquinas despulpadoras de café de $2^{3/4}$ chorros en el punto de beneficio de café, con los elementos, equipo, accesorios (zaranda, bajante de pulpa, tolva, motor, entre otros), con su respectivo funcionamiento de estas.	- **30** Actas de visita - Evidencias fotográficas

	Se realizaron Veintisiete (27) visitas a las siguientes beneficiarias: 1. Nazly Burgos - acta 003 2. Maria Aurora Morales - acta 003 3. Lenid Marcela Lozano L. - acta 003 4. Blanca Elvira Navia - acta 003 5. Felisa Castillo - acta 003 6. Fanny Morales Rojas – acta 003 7. Ruth Mery Parra P. – acta 003 8. Maria Edilia Claros F. – acta 003 9. Mercedes Carvajal - acta 003 10. Maria Yineth Galindo - acta 003 11. Carmen Rita Molina – acta 003 12. Edita Rojas Sanchez – acta 003 13. Valentina Rojas Rojas – acta 003 14. Norma Constanza Calderon – acta 003 15. Ana Vianey Lozano – acta 003 16. Dora Maria Peña – acta 003 17. Luz Marina Charo J. – acta 003 18. Enaida Charo Jimenez – acta 003 19. Sandra Milena Calderon– acta 003 20. Trinidad Peña – acta 003 21. Amanda Claros – acta 003 22. Gilma Menza Peña – acta 003 23. Maria Elena Prada – acta 003 24. Noralba Peña Rojas– acta 003 25. Carmen Rita Rojas – acta 003 26. Maria Erlet Lopez – acta 003 27. Beatriz Amparo Claros – acta 003 **2).** Se realizó visita de asistencia técnica agropecuaria al Grupo Asociativo Chapoleras Emprendedoras La Reserva, en la verificación de la operatividad de maquinas despulpadoras de café de $2^{3/4}$ chorros en el punto de beneficio de café, con los elementos, equipo, accesorios (zaranda, bajante de pulpa, tolva, motor, entre otros), con su respectivo funcionamiento de estas. Se realizaron Tres (03) visitas de operatividad de la maquina	

	de café de 2 3/4 chorros a las siguientes beneficiarias: 1. Martha Lucia Ortiz H. - acta 002 2. Karen Daniela Yucuma O. -acta 002 3. Lola Maje Granoble - acta 002	
2. Realizar 4 capacitaciones en procesos de cosecha y postcosechas para producción de cafés especiales, a la población beneficiaria del proyecto BPIN 2022415510045, durante el periodo de ejecución del contrato.	Sin actividad durante el periodo de cobro	N/A
3. Realizar 2 capacitaciones en estrategias de comercialización y exportación de café BPIN 2022415510045, durante el periodo de ejecución del contrato.	Sin actividad durante el periodo de cobro	N/A
4. Establecer y capacitar a los productores de los 2 grupos asociativos beneficiarios del proyecto BPIN 2022415510045 en el manejo y control de plagas y enfermedades durante la etapa de levante y producción de sus cafetales, durante el periodo de ejecución del contrato.	Sin actividad durante el periodo de cobro	N/A
5. Realizar 2 capacitaciones en desarrollo empresarial de las organizaciones, con el fin de levantar un diagnóstico administrativo de las 2 asociaciones y realizar las recomendaciones necesarias para un mejor desarrollo empresarial, durante el periodo de ejecución del contrato.	Sin actividad durante el periodo de cobro	N/A
6. Dirigir, supervisar y	Durante la fase de ejecución del	30 actas de visita (relacionadas

evaluar la implementación del proyecto BPIN 2022415510045 durante el periodo de ejecución del contrato.	proyecto BPIN 2022415510045, se ha avanzado: - Suministro e instalación de 60 máquinas a las 60 beneficiarias del proyecto, de acuerdo a lo ejecutado en el contrato de compraventa 568 de 2022. - Caracterización de 30 unidades productivas cafeteras.	en el ítem N.1)

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y el pago de aportes al sistema integral de seguridad social, correspondiente al mes de Agosto del 2023, así:

PAGOS SEGURIDAD SOCIAL:			
No de la planilla	**Ingreso Base de Cotización (40%)**	**Tipo de Aportes**	**Valor**
9455086770	$5.200.000	Salud 12.5 %	$ 650.000
		Pensión 16 %	$ 884.000
		ARL 1.05 %	$ 362.000
CERTIFICACIÓN DEL REVISOR FISCAL O PRESENTANTE LEGAL: (si aplica)	Fecha de elaboración **(dd/mm/aa):** Quien suscribe: _____		

Evidencias en cuatro (5) folios.

Cordialmente,

Johan Javier Oñate N.

JOHAN JAVIER OÑATE NUÑEZ
Contratista
C.C. No. 7.722.019 de Neiva (H)

Recibí:

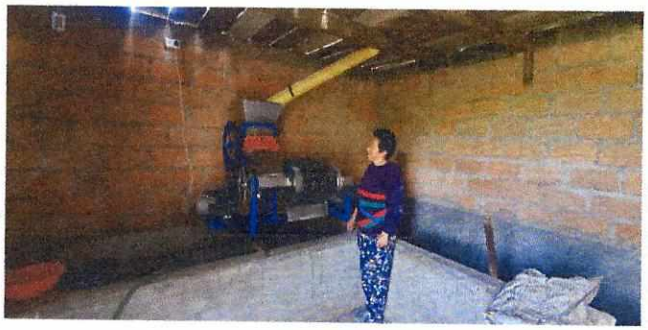
VICTOR HUGO ORTEGA ACHURY
Supervisor Contrato

ANEXOS DE LAS EVIDENCIAS DE LOS PRODUCTOS

1. Registro fotográfico de verificación y funcionamiento de 27 máquinas despulpadoras al Grupo Asociativo Chapoleras Emprendedoras La Laguna, se anexa actas visitas.

ANEXOS DE LAS EVIDENCIAS DE LOS PRODUCTOS

1. Registro fotográfico de verificación y funcionamiento de 27 máquinas despulpadoras al Grupo Asociativo Chapoleras Emprendedoras La Laguna, se anexa actas visitas.











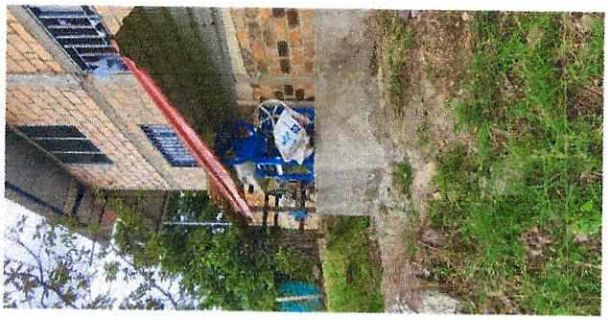















la





2. Registro fotográfico de verificación y funcionamiento de 03 máquinas despulpadoras al Grupo Asociativo Chapoleras Emprendedoras La reserva, se anexa actas visitas.







	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 002

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	04-09-2023
Lugar:	Vda El Guamal / Finca San Antonio
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 9:00 am Hora de finalización: 10:20 am
Asistentes:	1. MARTHA WILA ORTIZ HURTADO 2. 3. 3115090325 4.
Objetivo:	Realizar primera visita (caracterización) de seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	1. Saludo y presentación 2.Conceptos básicos de la maquina despulpadora 2 ¾ entregada en el marco del proyecto con BPIN 2022415510045. 3. Manejo eficiente de la máquina despulpadora 2 ¾: 4. Recomendaciones y sugerencias

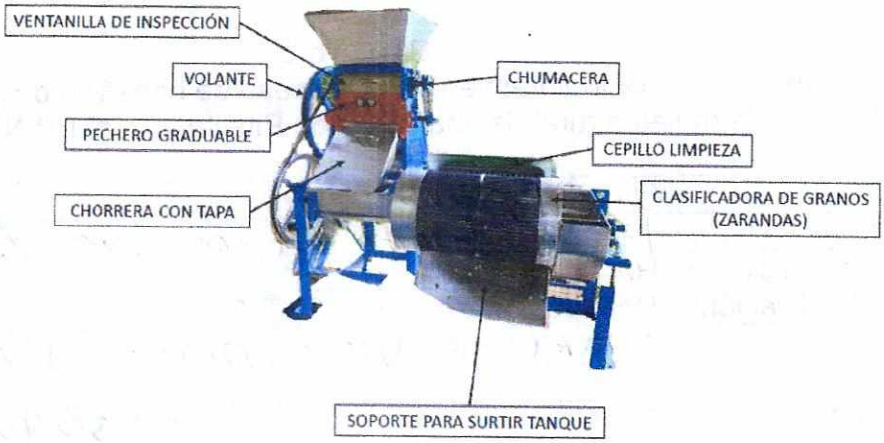
DESARROLLO

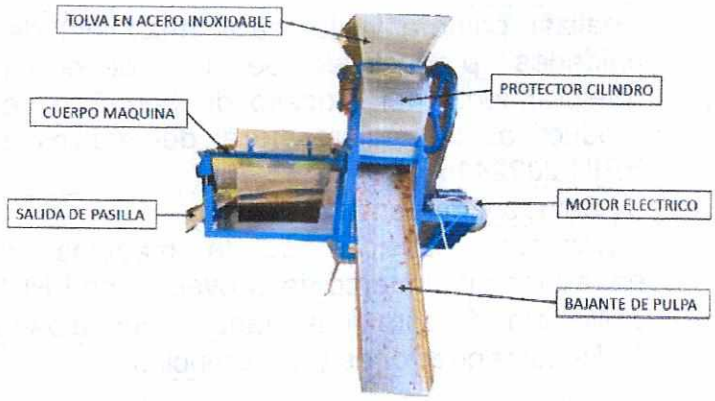
1. **Saludo y presentación:**

El ingeniero JOHAN JAVIER OÑATE NUÑEZ presenta los temas a abordar en la segunda visita de seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, de acuerdo a las condiciones establecidas en el mismo.

2. **Conceptos básicos de la maquina despulpadora 2 ¾ entregada en el marco del proyecto con BPIN 2022415510045:**

El profesional de campo realizó capacitación a la productora, donde se realizó entrega de folleto, con el cual es posible realizar la identificación de las partes principales que compone la maquina despulpadora 2 ¾ con clasificadora de granos como se muestra a continuación:





Fuente: Elaboración propia

3. Manejo eficiente de la máquina despulpadora 2 ¾: Se indicó a la productora como realizar la calibración de la máquina, debido a que durante la cosecha puede haber variación del espesor del grano de café, indicando que antes de operar la despulpadora se debe cerciorar que no tenga objetos extraños al interior (piedras, llaves, palos, etc.), de igual manera, debe verificar que el volante de la maquina no tenga obstrucciones y gire libremente, y, por último, se le indico que la maquina debe ser iniciada primero y después permitir el paso del café.

Se dio instrucciones de corrección en caso de presentarse cascareo o mordedura del café, lo cual es indispensable para mejorar el proceso de beneficio de café. Asimismo, se indicó que, una vez terminado el proceso de beneficio de café, limpie la maquina despulpadora, haciendo uso de un cepillo de cerdas plásticas para lavar la camisa, retirando el protector del cilindro y la tapa de la chorrera; esta limpieza debe realizarse con agua y evitando usar jabón, para evitar contaminaciones; también se señalo la importancia de lubricar el sistema de chumacera y engranajes de la máquina.

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

4. Recomendaciones y sugerencias

- 2½ ha de café ⇄ 2 ha en producción
½ ha en café nuevo

- Caturra, Castimore, F6

DECISIONES, TAREAS Y COMPROMISOS			
No	Descripción	Responsable	Fecha

Participantes	Firma
Johan Oñate	
Marta Lucia ortiz	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 002

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	04-09-2023
Lugar:	Vda la Reserva / El Naranjo
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 11:00 am Hora de finalización: 11:40 am
Asistentes:	1. KAREN DANIELA YUCUMA ONE 2. 3. 3227084407 4.
Objetivo:	Realizar primera visita (caracterización) de seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	1. Saludo y presentación 2.Conceptos básicos de la maquina despulpadora 2 ¾ entregada en el marco del proyecto con BPIN 2022415510045. 3. Manejo eficiente de la máquina despulpadora 2 ¾: 4. Recomendaciones y sugerencias

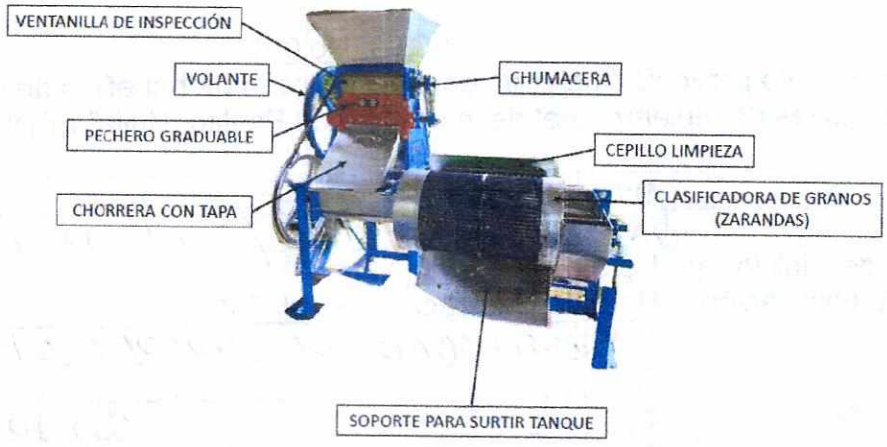
DESARROLLO

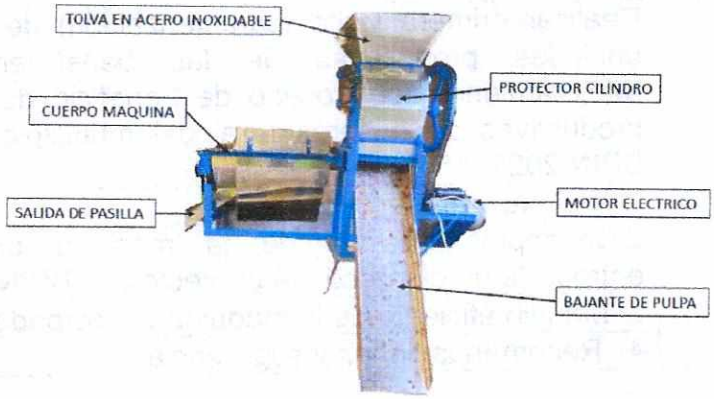
1. **Saludo y presentación:**

El ingeniero JOHAN JAVIER OÑATE NUÑEZ presenta los temas a abordar en la segunda visita de seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, de acuerdo a las condiciones establecidas en el mismo.

2. **Conceptos básicos de la maquina despulpadora 2 ¾ entregada en el marco del proyecto con BPIN 2022415510045:**

El profesional de campo realizó capacitación a la productora, donde se realizó entrega de folleto, con el cual es posible realizar la identificación de las partes principales que compone la maquina despulpadora 2 ¾ con clasificadora de granos como se muestra a continuación:





Fuente: Elaboración propia

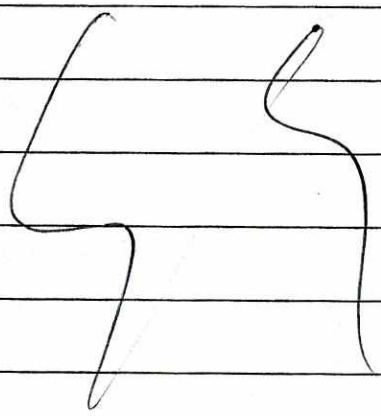
3. Manejo eficiente de la máquina despulpadora 2 ¾: Se indicó a la productora como realizar la calibración de la máquina, debido a que durante la cosecha puede haber variación del espesor del grano de café, indicando que antes de operar la despulpadora se debe cerciorar que no tenga objetos extraños al interior (piedras, llaves, palos, etc.), de igual manera, debe verificar que el volante de la maquina no tenga obstrucciones y gire libremente, y, por último, se le indico que la maquina debe ser iniciada primero y después permitir el paso del café.

Se dio instrucciones de corrección en caso de presentarse cascareo o mordedura del café, lo cual es indispensable para mejorar el proceso de beneficio de café. Asimismo, se indicó que, una vez terminado el proceso de beneficio de café, limpie la maquina despulpadora, haciendo uso de un cepillo de cerdas plásticas para lavar la camisa, retirando el protector del cilindro y la tapa de la chorrera; esta limpieza debe realizarse con agua y evitando usar jabón, para evitar contaminaciones; también se señalo la importancia de lubricar el sistema de chumacera y engranajes de la máquina.

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

4. Recomendaciones y sugerencias

- 1 ha de café ↔ ½ ha en producción
  ½ ha en soca
- Variedad castilla



DECISIONES, TAREAS Y COMPROMISOS			
No	Descripción	Responsable	Fecha

Participantes	Firma
Johan Oñate	
Karent Yucuma	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 002

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	04-09-2023
Lugar:	Vda La Reserva / Bella Vista
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 12:30 pm Hora de finalización: 1:40 pm
Asistentes:	1. Lola Inés GRANOBLE 2. 3. 3158816606 4.
Objetivo:	Realizar primera visita (caracterización) de seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	1. Saludo y presentación 2.Conceptos básicos de la maquina despulpadora 2 ¾ entregada en el marco del proyecto con BPIN 2022415510045. 3. Manejo eficiente de la máquina despulpadora 2 ¾: 4. Recomendaciones y sugerencias

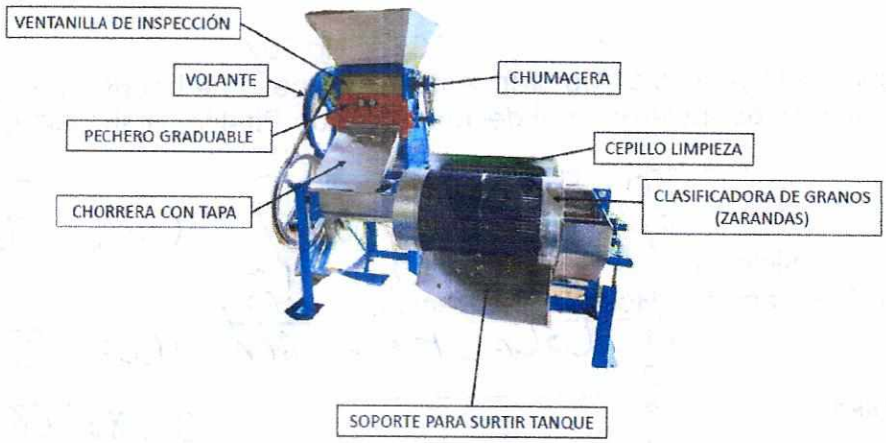
DESARROLLO

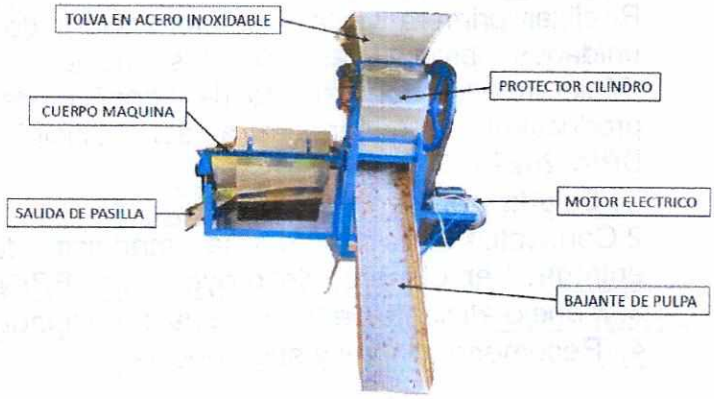
1. **Saludo y presentación:**

El ingeniero JOHAN JAVIER OÑATE NUÑEZ presenta los temas a abordar en la segunda visita de seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, de acuerdo a las condiciones establecidas en el mismo.

2. **Conceptos básicos de la maquina despulpadora 2 ¾ entregada en el marco del proyecto con BPIN 2022415510045:**

El profesional de campo realizó capacitación a la productora, donde se realizó entrega de folleto, con el cual es posible realizar la identificación de las partes principales que compone la maquina despulpadora 2 ¾ con clasificadora de granos como se muestra a continuación:





Fuente: Elaboración propia

3. Manejo eficiente de la máquina despulpadora 2 ¾: Se indicó a la productora como realizar la calibración de la máquina, debido a que durante la cosecha puede haber variación del espesor del grano de café, indicando que antes de operar la despulpadora se debe cerciorar que no tenga objetos extraños al interior (piedras, llaves, palos, etc.), de igual manera, debe verificar que el volante de la maquina no tenga obstrucciones y gire libremente, y, por último, se le indico que la maquina debe ser iniciada primero y después permitir el paso del café.

Se dio instrucciones de corrección en caso de presentarse cascareo o mordedura del café, lo cual es indispensable para mejorar el proceso de beneficio de café. Asimismo, se indicó que, una vez terminado el proceso de beneficio de café, limpie la maquina despulpadora, haciendo uso de un cepillo de cerdas plásticas para lavar la camisa, retirando el protector del cilindro y la tapa de la chorrera; esta limpieza debe realizarse con agua y evitando usar jabón, para evitar contaminaciones; también se señalo la importancia de lubricar el sistema de chumacera y engranajes de la máquina.

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

4. Recomendaciones y sugerencias

- 2 ha de café en producción
- Variedad f6

DECISIONES, TAREAS Y COMPROMISOS			
No	Descripción	Responsable	Fecha

Participantes	Firma
Johan Oñate	
x Lola Hajé Granoble	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	06-09-2023
Lugar:	Vda La Unión / Finca San Miguel
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 9:00 am Hora de finalización: 10:00 am
Asistentes:	1. NAZLY Burgos / 3212624803 2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha b) Proceso de post cosecha c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
Johan Javier Oñate.	
Nasli Burgos	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	06-09-2023
Lugar:	Vda la Unión / Finca El Bosque
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 10:15 am Hora de finalización: 11:00 am
Asistentes:	1. MARIA AURORA MORALES
	2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha
	b) Proceso de post cosecha
	c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
Johan Javier Ortiz	
AURORA MORALES	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	06-09-2023
Lugar:	Vda La Union / Finca Bella Vista
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 11:30 am Hora de finalización: 12:30 pm
Asistentes:	1. Leidi Marcela Lozano Lozano
	2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha
	b) Proceso de post cosecha
	c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
Jdum Javier Orate	
Yenid Marcela Jorano T.	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	07-09-2023
Lugar:	Vda 7 de Agosto / Finca Buena Vista
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 09:06 am Hora de finalización: 10:20 am
Asistentes:	1. Blanca Elvira Mesa Nalez 2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha b) Proceso de post cosecha c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
Johan Javier Oñate	
*Blanca Elena Navia Mafes	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	07-09-2023
Lugar:	Vda 7 de Agosto / Finca Bella Vista
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 10:40 am Hora de finalización: 11:30 am
Asistentes:	1. FELISA CASTILLO
	2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha
	b) Proceso de post cosecha
	c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

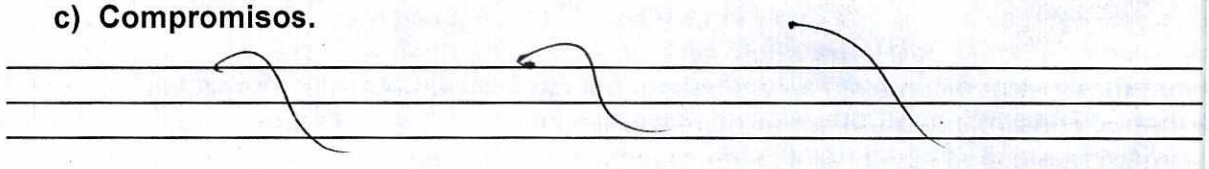
b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.



Participantes	Firma
Johan Javier Donoso	
Felipe Castillo	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	06-07-2023
Lugar:	Vda Corregimiento Laguna —
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 12:00 pm Hora de finalización: 1:00 pm
Asistentes:	1. Fanny Morales Rojas
	2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha
	b) Proceso de post cosecha
	c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

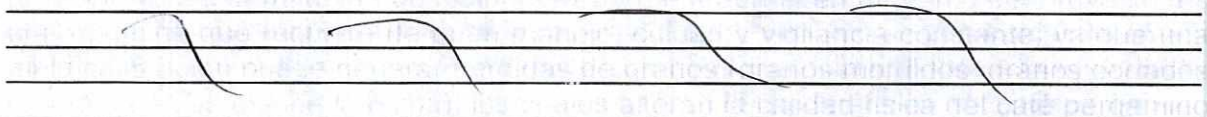
b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.



Participantes	Firma
Johan Javier Ocuto	
* Fanni Moreno R	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	07-09-2023
Lugar:	Corregimiento la laguna
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 1:30 pm Hora de finalización: 2:30 pm
Asistentes:	1. Ruth Mery Parra Peña
	2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha
	b) Proceso de post cosecha
	c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
Johan [illegible] Rivera Orjuela	
Ruth [illegible]	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	08-09-2023
Lugar:	Vda La Floresta / Finca San Antonio
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 9:00 am Hora de finalización: 10:10 am
Asistentes:	1. MARIA EDILIA CLAROS figueroa
	2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha
	b) Proceso de post cosecha
	c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
Johan Javier Oñate	
*Maria Edilea Claros F.	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	08-09-2023
Lugar:	Vda La Floresta
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 10:30 am Hora de finalización: 11:30 am
Asistentes:	1. Mercedes Carvajal 2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha b) Proceso de post cosecha c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
John Jasiar Oñate	
Mercedes Carbajal	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	08-09-2023
Lugar:	Vda La Floresta / Finca El Raicero
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 12:00 pm Hora de finalización: 1:10 pm
Asistentes:	1. MARIA YANETH GALINDO MUÑOZ 2. 3124868850
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha b) Proceso de post cosecha c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

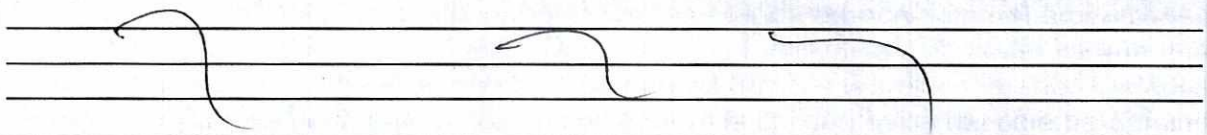
b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.



Participantes	Firma
Johan Javier Oñate	
Maria Yineth Galindo	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	12-09-2022
Lugar:	Vda 7 de Agosto /
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 9:00 am Hora de finalización: 10:00 am
Asistentes:	1. Carmen Rosa Molina Arteaga 2. 3107879554
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha b) Proceso de post cosecha c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
Johan Javier Ortiz	
Carmen Rosa Molina	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	12-09-2023
Lugar:	Corregimiento La Laguna
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 10:20 am Hora de finalización: 11:00 am
Asistentes:	1. Ebita Rojas Sanchez 2. 3132018513
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha b) Proceso de post cosecha c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
Johan Javier Orante	
* Edith Rosas S.	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	12-09-2023
Lugar:	Corregimiento la Laguna
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 11:40 am Hora de finalización: 12:20 pm
Asistentes:	1. Valentina Rojas Rojas 3125889414 2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha b) Proceso de post cosecha c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

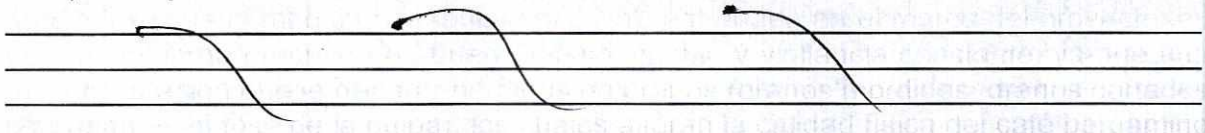
b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.



Participantes	Firma
Johan Javier Oñate	
Valentina Rojas Rojas	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	14-09-2023
Lugar:	corregimiento La Laguna
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 9:00 am Hora de finalización: 10:10 am
Asistentes:	1. NORMA CONSTANZA CALDERON 2. 3137075674
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha b) Proceso de post cosecha c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
Johan Javier Ante	
Yasma Constanza Calderon A	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	14-09-2023
Lugar:	Corregimiento La Laguna
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 10:20 am Hora de finalización: 11:00 am
Asistentes:	1. Ana Yaney Lozano 2. 3136557033
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha b) Proceso de post cosecha c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

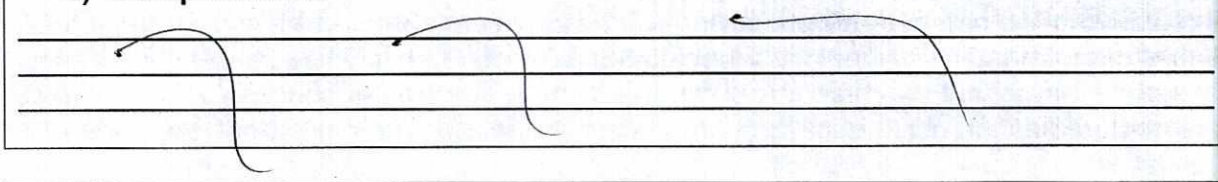
b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.



Participantes	Firma
Johan Javier Oñate	
*Ana Lozano	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	14-09-2023
Lugar:	Corregimiento La Laguna
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 11:15 am Hora de finalización: 12:00 pm
Asistentes:	1. DOÑA MARIA PEÑA
	2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha
	b) Proceso de post cosecha
	c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
Johan Javier Oñate	
Dora maria	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	15-09-2023
Lugar:	Vda Laguna Verde/ El Silencio
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 9:00 am Hora de finalización: 9:50 am
Asistentes:	1. Luz Marina Charo Jimenez
	2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha
	b) Proceso de post cosecha
	c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

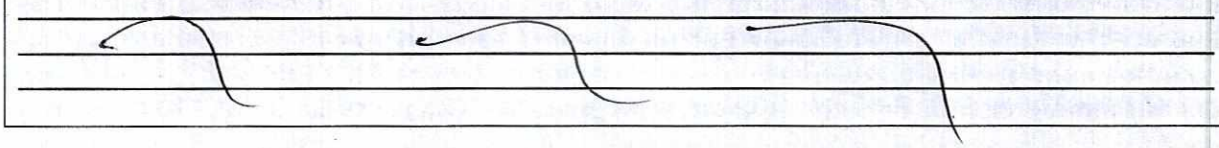
b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.



Participantes	Firma
Johan Javier Oñate	
Luz Marina Chacon Jimenez	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	15-04-2023
Lugar:	Vda Laguna Verde / Finca La Tachuela
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 10:00 am Hora de finalización: 10:40 am
Asistentes:	1. Enaida Charo Jimenez 2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha b) Proceso de post cosecha c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

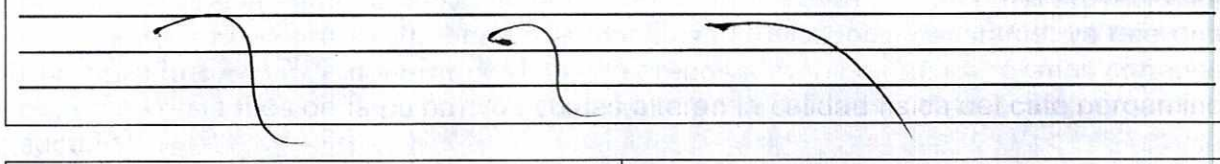
b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.



Participantes	Firma
Johan Javier Ortiz	
Enaida Chaco Jimenez	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	15-09-2023
Lugar:	Vda Laguna Verde
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 11:00 am Hora de finalización: 11:40 am
Asistentes:	1. Sandra Milena Calderon G. 2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha b) Proceso de post cosecha c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
Johan Javier Orate	
Sandra Milena Calderon	Sandra Milena Calderon

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	22-09-2023
Lugar:	Vda Laguna Verde/Finca Miranda
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 9:00 am Hora de finalización: 10:00 am
Asistentes:	1. TRINIDAD PEÑA 2. 3213869643
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha b) Proceso de post cosecha c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

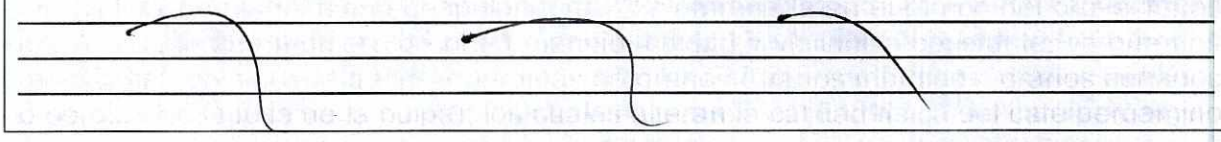
b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.



Participantes	Firma
Jhon Jaider Ortube	
Trinidad Peña	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	20-09-2023
Lugar:	Corregimiento La Laguna / Finca El Libano
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 11:00 am Hora de finalización: 12:00 pm
Asistentes:	1. AMANDA CLAROS
	2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha
	b) Proceso de post cosecha
	c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
Johan Javier Oñate	
Eduardo Ibarra	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	20-09-2022
Lugar:	Corregimiento La Laguna
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 12:30 pm Hora de finalización: 1:30 pm
Asistentes:	1. GILMA MENZA PEÑA 2. 3003889615
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha b) Proceso de post cosecha c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

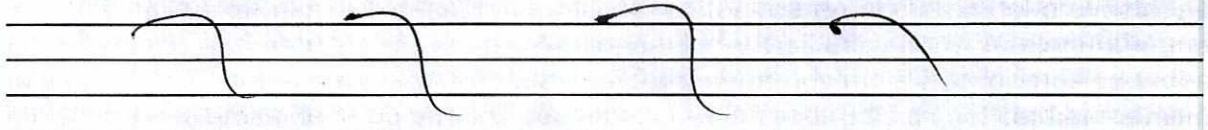
b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.



Participantes	Firma
Jahon Javier Oáute	
Gilma Mesa.	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	21-09-2023
Lugar:	Vda 7 de Agosto / El Guamal
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 9:00 a.m Hora de finalización: 10:00 a.m
Asistentes:	1. MARIA ELENA PRADA YARA 2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha b) Proceso de post cosecha c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
Johan Javier Oante	
K María Elena Prada Yara	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	26-09-2023
Lugar:	Corregimiento Laguna / La Esperanza
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 10:30 am Hora de finalización: 11:40 am
Asistentes:	1. NORALBA REYES ROJAS
	2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha
	b) Proceso de post cosecha
	c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
Johan Javier Oñate	
*Noralba Peña Rojas	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	21-09-2023
Lugar:	Vda Laguna Verde / Finca El Meson
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 12:30 pm Hora de finalización: 1:40 pm
Asistentes:	1. CARMEN RITA ROJAS ROJAS 2. 3213009371
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha b) Proceso de post cosecha c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

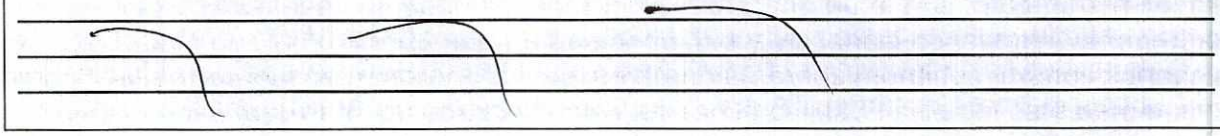
b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.



Participantes	Firma
Johan Javier Oñate	
* Carmen Rita Rojas Rojas	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	25-09-2023
Lugar:	Vda Laguna Verde / El Tablon
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 9:00 a.m Hora de finalización: 10:00 a.m
Asistentes:	1. MARIA ERLEY LOPEZ
	2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha
	b) Proceso de post cosecha
	c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.

Participantes	Firma
Johan Javier Oñeda	
Maria Eled Lopez	

	ACTAS		
	CÓDIGO: F-GD-03	VERSIÓN: 02	FECHA: 30/08/2017

ACTA: No 003

Seguimiento proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045

Fecha:	25-09-2023
Lugar:	Vda Laguna Verde/ Finca Buenos Aires
Hora de inicio y hora de finalización:	Hora de inicio: 10:40 am Hora de finalización: 11:30 am
Asistentes:	1. Beatriz Amparo Charo Parra
	2.
Objetivo:	Visita final del seguimiento a las unidades productivas de las beneficiarias del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045
Orden del día:	a) Proceso de cosecha
	b) Proceso de post cosecha
	c) Compromisos

DESARROLLO

Se llevó a cabo la visita final del seguimiento en el marco del proyecto "Mejoramiento del proceso de beneficio de café en unidades productivas de mujeres rural del municipio de Pitalito, Huila" BPIN 2022415510045, en la cual se trataron los siguientes temas:

a) Proceso de cosecha

De acuerdo a los temas abordados en la capacitación brindada grupal, para la visita final de seguimiento, el técnico retoma el proceso de cosecha, ya que la beneficiaria de la ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE LA RESERVA – ASMUER tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial que produce, toda vez, que esta etapa es fundamental para el cultivo de café, ya que va a influir en la calidad del café; por ende, el técnico procede a mencionar que a la hora de cosechar el café, se debe recoger los frutos maduros de la planta, así como realizar pasadas por las floraciones escalonadas y por la maduración secuencial.

Le indica a la productora que lo ideal es realizar la cosecha selectiva, es decir, recolectar solo los frutos maduros, lo que favorece la calidad de café y facilita la post cosecha, de igual manera indica que para la cosecha se debe dotar a los recolectores con los implementos necesarios como el coco recolector de café, varios costales, así como desplazarse a lo largo de un solo lado de la hilera, cosechando un lado o la mitad de los frutos de una planta, cosechar desde arriba hacia abajo, en forma de zigzag, recolectar los frutos desde el tronco hacia el extremo de la rama, recoger solo los frutos maduros de una rama, arrancar los frutos uno por uno, sosteniendo el fruto entre pulgar y dedo Índice, al terminar con una planta, proseguir la recolección de los

frutos caídos al suelo para evitar la propagación de la broca, transportar los sacos con cerezo periódicamente a la planta de beneficio, deben transcurrir menos de 12 horas hasta el despulpado. Asimismo, las cerezas cosechadas deben colocarse en la sombra, para evitar el calentamiento de los frutos y la fermentación, que afecta la calidad del producto.

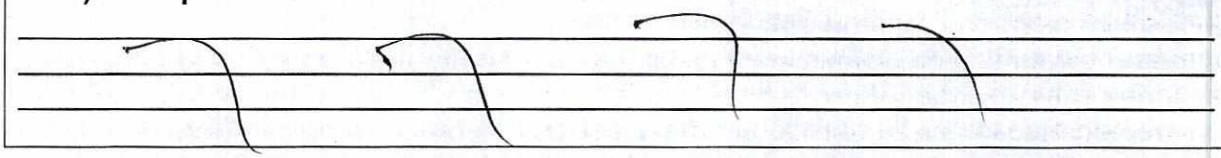
b) Proceso de post cosecha

El técnico especifica que este proceso empieza desde la etapa de la recepción del fruto, en la cual es importante evitar que traiga frutos verdes o agrio o secos, y se recomienda realizar el beneficio en húmedo, debido a que mejora la calidad del producto. Para la etapa de despulpado, la cual consiste en separar la pulpa del fruto, proceso que se realiza a través de la despulpadora, el cual se considera realizar el mismo día de cosechado para evitar daños (fermentación), el técnico reitera a la productora que la maquina despulpadora 2 ¾, entregada en el marco del proyecto, es una máquina que requiere de buen manejo, cuidad y vigilancia constante, ya que una mala calibración puede generar perdidas de granos (granos mordidos, granos cortados o perdida en la fosa de la pulpa), los cuales alteran la calidad física del café pergamino seco.

En cuanto a la fermentación, lo ideal es realizarla en pozas de cemento para lograr una temperatura más uniforme y la profundidad no debe ser mayor a 1.20 metros; la fermentación normal demora entre 24 a 36 horas, dependiendo de la temperatura ambiental de la madurez del café, del diseño de los tanques fermentadores y de la calidad del agua, cuando el café se lava sin estar fermentado el pergamino queda sucio, se mancha y se demora para secar, por el contrario, si el café se sobrefermenta se mancha, pierde peso se vinagra la almendra y da un café de mala calidad.

Referente al lavado en el tanque, el nivel de agua debe ser de 5 centímetros por encima de la masa del café, con una paleta de madera, remover enérgicamente la masa de café y cambiar el agua, repetir la operación una o dos veces y para saber si el café está bien lavado observar si la ranura de la parte plana del grano esta sin mucilago. Finalmente, para el proceso de secado debe iniciarse lo más pronto posible, después del lavado y clasificado.

c) Compromisos.



Participantes	Firma
Johan Javier Orate	
*Beatriz Ampavo Claros	

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 7722019		OÑATE NUÑEZ JOHAN JAVIER	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	Calle 25 # 46 - 94	NEIVA-HUILA	8772855	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2023-08	2023-08	144855950	9455086770	I	2023/09/06	2023/09/06	BANCOLOMBIA	0	$2,000,000

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$884,000	$0	$0	$884,000
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	1	$884,000	$0	$0	$884,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$362,000	$0	$0	$362,000
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$362,000	$0	$0	$362,000
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$104,000	$0	$0	$104,000
COMFAMILIAR HUILA	CCF32	891,180,008	2	1	$104,000	$0	$0	$104,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$650,000	$0	$0	$650,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$650,000	$0	$0	$650,000
TOTAL				1	$2,000,000	$0	$0	$2,000,000

PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 7722019		OÑATE NUÑEZ JOHAN JAVIER	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	Calle 25 # 46 - 94	NEIVA-HUILA	8772855	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2023-08	2023-08	144855950	9455086770	I	2023/09/06	2023/09/06	BANCOLOMBIA	0	$2,000,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$5,200,000	$884,000			$5,200,000	$650,000			$5,200,000	$104,000			$5,200,000	$362,000		$0	$0
Centro de Trabajo: RIESGO 6 (1 Afiliados)					$5,200,000	$884,000			$5,200,000	$650,000			$5,200,000	$104,000			$5,200,000	$362,000		$0	$0
Ciudad: NEIVA Depto: HUILA (1 Afiliados)					$5,200,000	$884,000			$5,200,000	$650,000			$5,200,000	$104,000			$5,200,000	$362,000		$0	$0
1	CC 7722019	OÑATE JOHAN	231001	30	$5,200,000	$884,000	EPS005	30	$5,200,000	$650,000	CCF32	30	$5,200,000	$104,000	14-23	30	$5,200,000	$362,000	30	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**				$5,200,000	$884,000			$5,200,000	$650,000			$5,200,000	$104,000			$5,200,000	$362,000		$0	$0

PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA