## *4. Ejercicio práctico General*

Con base en mis experiencias, las de mis compañeros y la guía del tutor, determino las causas de algunos defectos que se presentan en el café una vez procesado el fruto, sus causas y las medidas a seguir, con el propósito de que nuestro café cumpla con las normas de calidad establecidas por la Federación Nacional de Cafeteros para su comercialización.

Pongo en la Columba B el número de la causa que corresponde el defecto del grano.

| A | B | C |
|---|---|---|
| **Defecto del grano** | | **Causa** |
| Cristalizado | | (1) Cosechar café verde y sistema de beneficio sin separación de estos granos. |
| Decolorado Ámbar | | (2) Secado incompleto. |
| Decolorado Veteado | | (3) Deficiencia de Nutrientes en el suelo. |
| Decolorado Sobre secado | | (4) Retraso en la recolección y en el despulpado. Fermentaciones prolongadas. |
| Decolorado Reposado | | (5) Sequía del cultivo durante el periodo de llenado del grano. |
| Negro | | (6) Proceso lento, especialmente largos periodos de fermentación. |
| Cardenillo | | (7) Demasiado tiempo en el secado. Malas condiciones de almacenamiento. |
| Inmaduro | | (8) Pechero apretado o canales poco profundos. |
| Aplastado | | (9) Largos periodos de almacenamiento en sitios secos. |
| Averanado | | (10) Debilidad del cafeto. Desarrollo pobre del cafeto por sequía. |
| Mordido | | (11) Altas temperaturas de secado en la secadora mecánica por encima de 55 C. |
| Picado por Insectos | | (12) Lluvias repentinas durante el secado al sol en secadoras sin cubiertas de polietileno. |
| Vinagre | | (13) Pisar el café durante el secado solar. |
| Flojo | | (14) Ataque de insectos como el gorgojo y/o la broca. |

Los números de la columna B corresponden a las respuestas a los defectos de los granos de la columna A.