



CAFÉ PARA LA PAZ  
EN COLOMBIA

# MICROPROCESADORES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE CAFÉ LAVADO

## RECOLECCIÓN

### OBJETIVO: OBTENER FRUTOS DE CAFÉ MADUROS

#### BUENAS PRÁCTICAS:

1. PROCESAR SEPARADAMENTE CADA COCHADA DURANTE TODAS LA ETAPAS DEL BENEFICIO, TERMINANDO EN EL ALMACENAMIENTO.
2. CARACTERIZAR LOS ESTADOS DE MADURACIÓN Y PROCURAR RECOLECTAR MENOS DE 2,5 % DE FRUTOS VERDES.
3. RETIRAR FRUTOS DE INFERIOR CALIDAD MEDIANTE FLOTACIÓN Y PROCESARLOS SEPARADAMENTE.



CARACTERIZAR EL ESTADO DE MADURACION PARA VARIEDADES DE FRUTOS AMARILLOS

#### FLOTACIÓN



RANGO OBJETIVO

ESPECIAL

ESTADO DEL FRUTO

CALIDAD



VERDE  
VERDE PINTÓN



GRANO INMADURO  
SABOR ASTRINGENTE

MADURO BRILLANTE  
MADURO  
MADURO OSCURO



GRANO SANO  
BUEN AROMA  
SABOR DULCE

SECO



GRANO VINAGRE  
DEFECTO FERMENTO