



CAFÉ PARA LA PAZ
EN COLOMBIA

MICROPROCESADORES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE CAFÉ LAVADO

SECADO Y ALMACENAMIENTO

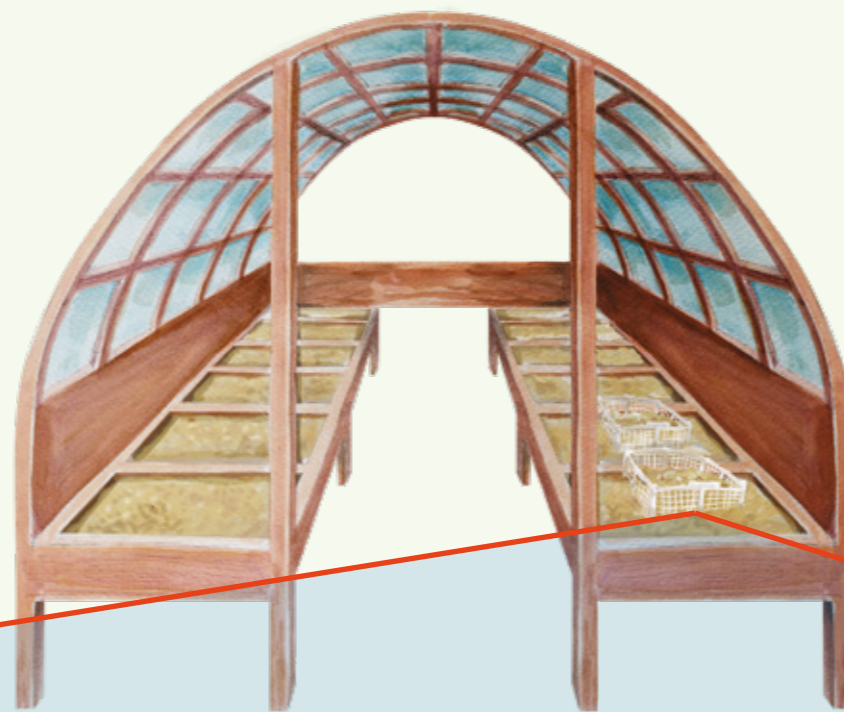
OBJETIVO: SECAR Y GUARDAR CAFÉ PERGAMINO SECO.

BUENAS PRÁCTICAS:

11. INICIAR INMEDIATAMENTE EL SECADO, DESPUÉS DE HABER LAVADO Y ESCURRIDO
12. USAR 2,5 CM MÁXIMO EN ALTURA DEL CAFÉ ESCURRIDO
13. REVOLVER EL CAFÉ AL MENOS CUATRO VECES AL DÍA Y MONITOREAR LOS CAMBIOS EN EL SECADO
14. USAR ADECUADAMENTE EL GRAVIMET PARA OBTENER HUMEDAD DEL CAFÉ ENTRE 10% Y 12%
15. GUARDAR EL CAFÉ PERGAMINO SECO EN EMPAQUES LIMPIOS Y QUE NO HAYAN SIDO UTILIZADOS EN PRODUCTOS DIFERENTES A CAFÉ
16. DISPONER EL CAFÉ ADECUADAMENTE EN UN LUGAR DE ALMACENAMIENTO, LIBRE DE AGENTES Y CONTAMINANTES EXTERNOS.
17. ALMACENAR EL CAFÉ EMPACADO SOBRE ESTIBAS Y SEPARADO DE LAS PAREDES PARA EVITAR REHUMEDECIMIENTO.

MARQUESINA

USAR GRAVIMET



MÁS DE 2,5 CMS DE CAPA:
HUMEDAD DESUNIFORME Y RIESGO
DE DETERIORO DE CALIDAD.

MENOS DE 2,5 CMS DE CAPA:
10-12% DE HUMEDAD

ALMACENAMIENTO

