

CON EL AUSPICIO DE LA



UNIÓN EUROPEA



Manejo de Poscosecha del Cafetal

POR VÍA HÚMEDA



Reciba el café por peso o por volumen (libras, cajas y cajones o fanegas) y registro de datos.



Haga una muestra del lote, tomando sub muestras aleatoriamente de los sacos y seleccione al azar 100 granos para clasificarlos.



% de maduros



% de inmaduros o pintones



**% de verdes
(No permitas más de un 2% en el proceso)**



% de brocados



% de sobremaduros



**% de flotes.
(Realice prueba por flotación de la muestra)**



REGISTRO PARA CONTROL DE CALIDAD



Anote en un libreta:



Procedencia



Fecha y hora de recepción



Datos y resultados del muestreo



DESPULPADO

LIMPIEZA

- Limpie y ajuste los equipos.
- Separe las hojas, palos y materias extrañas de los frutos.

Despulpe el mismo día de la recolección.

Organice lotes según calidad y procese por separado.

Monitoree cada etapa del proceso, evite que la pulpa pase a la masa del café y los granos hacia pulpa.

Limpie las tinas de fermentación, para que estén en buenas condiciones.

lleve registro de la actividad.



DESMUCILAGINADO Y/O LAVADO

VÍA FERMENTACIÓN

Coloque la masa de café en la tina de forma regular y que no exceda del metro de espesor.

Monitoree constantemente el proceso evitando una fermentación deficiente o sobre fermentación.

Haga la prueba de la estaca para determinar el punto de fermentación adecuado.

Inicie el lavado inmediatamente llegue al punto de fermentación adecuado.

Realice tantos lavados como sea necesario.

Utilice agua limpia y libre de olores extraños al café.

VÍA MECÁNICA

Asegure que el café salga bien desmucilaginado.

Evite granos pelados o un lavado incompleto.



SECADO DEL CAFE

SECADO NATURAL

Procure unas instalaciones limpias, adecuadas (patios, túneles y camas africanas) y con capacidad para su producción.

Inicie el secado inmediatamente después del lavado.

Distribuya el café en capas con un espesor de 2 pulgadas.

Mueva el café un mínimo de cuatro veces al día.

Haga un secado continuo, evite malos olores y presencia de hongos.

Determine el punto de secado haciendo la prueba del diente, o del martillo.

El grano seco debe tener apariencia de color verde azulado homogéneo.

SECADO MECÁNICO

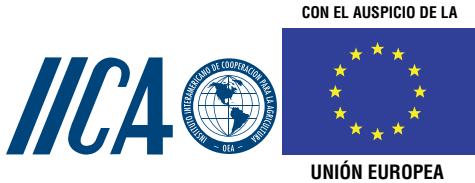
Seleccione equipos que sequen por fuego indirecto y estén limpios y adecuados.

Ajuste la temperatura del aire a 60 °C y 40 °C en la masa del café.

*El café debe llegar a una humedad de **10 al 12%***



Calle Francisco Prats Ramírez No.251
Ens. Evaristo Morales, Distrito Nacional,
Santo Domingo, República Dominicana.
T : (809) 533-1984
C : info@indocafe.gob.do



Contenido: Braulio Batista

Revisión: Amadeo Escarramán, Héctor Jiménez, Freddy Cruz.

Fotografía: Felino de Jesús Bueno y Amadeo Escarramán

Diseño Gráfico: María Renata De Santis

Auspiciado por: Componente de República Dominicana
para la Gestión Integral de la Roca del Café (PROCAGICA-RD)