



CAFÉ PARA LA PAZ
EN COLOMBIA

MICROPROCESADORES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE CAFÉ LAVADO

DESPULPADO

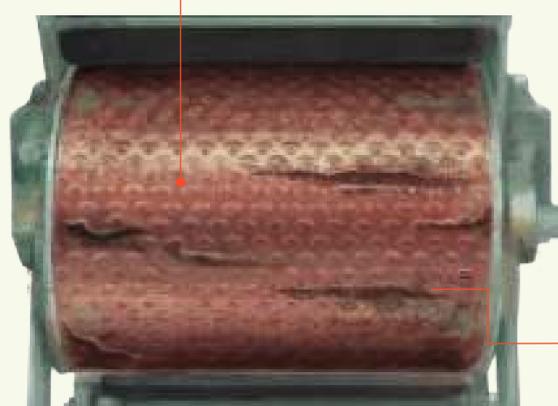
OBJETIVO: CALIBRAR LA DESPULPADORA PARA OBTENER GRANOS SANOS.

BUENAS PRÁCTICAS:

- MANTENER LIMPIOS LA DESPULPADORA Y LOS TANQUES DE FERMENTACIÓN ANTES Y DESPUÉS DE INICIAR EL PROCESO
- INSPECCIONAR EL ESTADO DE LA CAMISA
- REVISAR LA CALIDAD DEL DESPULPADO Y AJUSTAR EL PECHERO SI ES NECESARIO



SE DEBE CAMBIAR LA CAMISA SI ESTA DAÑADO



CAMISA
(VISTA POSTERIOR)

VOLANTE



¿GRANOS MORDIDOS Y TRILLADOS?



¿FRUTOS SIN DESPULPAR O PULPA EN LOS GRANOS?



¿GRANOS SANOS?



PARTES DE LA MÁQUINA:

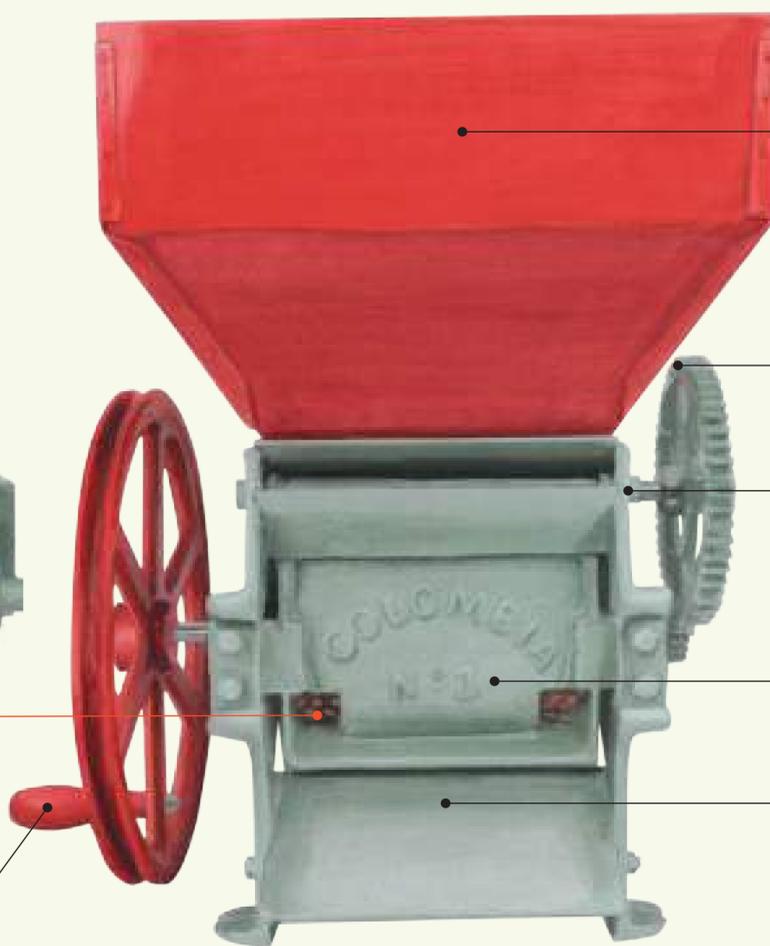
TOLVA

ENGRANAJE

EJE DE LA BARRA ALIMENTADORA

PECHERO

ESCURRIDOR



MÁQUINA DESPULPADORA
(VISTA FRONTAL)



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA



www.cafeparalapaz.org

SIEGENTHALER & Co.	Referencia trabajo: CFP_Afiche No.2	Tamaño: 50x70 cm	Observaciones: No imprimir líneas guía.	Papel: -
	Nombre Archivo: [CFP]_AF_Afiches.pdf	Tintas: CMYK		Status S&Co: ok