CON EL AUSPICIO DE LA

UNIÓN EUROPEA

INDOCAFÉ
INSTITUTO DOMINICANO DEL CAFÉ

IICA

BUENAS PRÁCTICAS DE RECOLECCIÓN DE CAFÉ

BUENAS PRÁCTICAS DE RECOLECCIÓN DE CAFÉ

BUENAS PRÁCTICAS DE RECOLECCIÓN DE CAFÉ

PLANIFIQUE LA COSECHA

- [ ] Anote la ocurrencia de cada floración.
- [ ] Permite calcular el personal necesario y estime el volumen, personal necesario y costos de recoleccion.
- [ ] Inspeccione los cafetales periódicamente, para saber la fecha más exacta del inicio de la recolección.

DE MANTENIMIENTO A LOS EQUIPOS.

- [ ] Limpie los envases para evitar la contaminación para mantenerlos ibres de plagas.
- [ ] Ajuste las máquinas despulpadoras.

BUENAS PRÁCTICAS DE RECOLECCIÓN DE CAFÉ

ORIENTE E INSTRUYA AL PERSONAL

☐ Instruya a cosechadores y capataz sobre los requisitos y puntos importantes de recolección: Solo maduros, horario de jornada, parcelas a recolectar, recolección por hileras, penalizaciones y premios por calidad de recolección.

LLEVE REGISTROS DIARIOS DE LA RECOLECCIÓN

☐ Fecha, hora de inicio y fin de la jornada de la cosecha, parcela a recolectar, nombre del personal por lugar asignado, cantidad recolectada por persona y café recolectaodos por día, anote porcentaje de frutos verdes, pintones y sobre maduros.

BUENAS PRÁCTICAS DE RECOLECCIÓN DE CAFÉS

- ☐ Recolecte solo café de color rojo intenso completo, dejando los pintones y verdes para una próxima ocasión. Recolectar café verde no es económicamente rentable ya que afecta el rendimiento y produce más trilla.
- ☐ Los granos verdes e inamduros dañan la tasa (sabor manchoso).
- ☐ Los frutos SOBREMADUROS demoran en el despulpado y en taza dan sabor a vinagre.

DESPRENDA LOS GRANOS UNO A UNO

- ☐ Evite el ripeo de las bandolas.
- ☐ Haga un leve giro hacia un lado evitando el desprendimiento del pezón, esta acción evita caídas innecesarias de granos.

BUENAS PRÁCTICAS DE RECOLECCIÓN DE CAFÉS

NO DEJE GRANOS EN EL SUELO

☐ Para la recolecta de granos del suelo es recomendable un personal diferente al que realiza las labores de recolección directamente en la planta.
Se recomienda identificar los envases para procesarlo por separado como café de calidad inferior.

PROCESARLO LO MÁS RÁPIDO POSIBLE

☐ Para evitar una merma en la calidad, es preciso despulpar el café lo más rápido posible (al menos 8 horas luego de ser cosechado).

CRÉDITOS

Contenido y revisión:
Braulio Batista, José Manuel Calendario, Toribio Contreras, Quisqueya Pérez, Amadeo Escarramán, Freddy Cruz, Concepción Ureña, Luz Mañán, Carlos Rijo.

FOTOGRAFIA:
Felino de Jesús Bueno

DISEÑO GRÁFICO:
Somos Artes Gráficas

Este documento es auspiciado por el Componente República Dominicana del Programa para la Gestión Integral de la Roya del Café (PROCAGICA-RD).

INDOCAFÉ
INSTITUTO DOMINICANO DEL CAFÉ

INDOCAFÉ
INSTITUTO DOMINICANO DEL CAFÉ

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

CON EL AUSPICIO DE LA

UNIÓN EUROPEA

IICA