

| Tema | Pregunta | Respuesta |
|-------------------------------------|--|--|
| Madurez | ¿Cómo evaluaría la calidad en la recolección con implementación con lonas | La evaluación de la recolección, cuando se utilizan lonas, se realiza de la misma manera, una vez se termina el surco de recolección, puede tomarse una muestra homogénea de la masa de café recolectada y aplicar el procedimiento descrito en el Mediverdes |
| Madurez | ¿En el proceso de recolección, la retención de pases, por más de 30 días, no llegaría a afectar la calidad del café? | La calidad no se afecta con la retención de pases, siempre y cuando los niveles de broca estén bajos al inicio; para que se mantengan así y no se dejan sobremadurar demasiado los frutos. |
| Clasificación | Así se sigan estas prácticas se va a tener pasilla. ¿En qué paso se deberían separar antes o después del secado? | Sí se siguen generando pasillas, las cuales se obtienen como salida de las diferentes etapas de clasificación: Antes del despulpado, después de pasar el café despulpado por la zaranda y después del lavado. Se recomienda reunir las y realizar un proceso aparte al proceso de café estándar. |
| Mantenimiento y limpieza de equipos | ¿Cómo puedo manejar calidad teniendo en cuenta que se utiliza un Belcosub, a través del cual no se realiza el proceso de fermentación? | El manejo de la calidad utilizando el Becosub se logra controlando los flujos de café y agua, para que haya una adecuada eliminación del mucílago. |
| Fermentación | ¿Qué se debe tener en cuenta en los cafés de altura, o qué se debe tener en cuenta según la altura sobre nivel del mar? | La relación entre altura sobre el nivel del mar y temperatura es inversa, de este modo a mayor altitud menor temperatura del ambiente, esto podría afectar el desarrollo del proceso de fermentación, aunque hay otras variables que se deben considerar, como la calidad de la masa, la madurez, el tipo de tanque, etc. |
| Fermentación | ¿Si dejo 40 horas el café en fermentación es inadecuado? | Si realiza una fermentación prolongada incrementa el riesgo de que se presenten defectos en la calidad del café, más aún cuando no se controlan otras etapas del proceso. Por eso es más seguro para la consistencia en la calidad utilizar el Fermaestro®. |
| Fermentación | Cuando se realiza la doble fermentación, ¿cuáles serían los tiempos adecuados? | Recordemos que las 7 prácticas son para mantener la calidad del café. La doble fermentación se realizaría para tener un perfil especial, siempre y cuando el comprador lo solicite. Los tiempos son variables dependiendo de muchas condiciones, por esta razón no hay un tiempo estándar y se corren muchos riesgos de implementar esta práctica. |
| Fermentación | ¿Cada cuánto se debe hacer el monitoreo de fermentación con el @Fermaestro? | El seguimiento con el Fermaestro® se puede iniciar después de las 10 primeras horas, de ahí en adelante cada una o dos horas dependiendo del avance del proceso. Seguir las recomendaciones del Avance Técnico de Cenicafé No. 431. |

| Tema | Pregunta | Respuesta |
|-------------------------|---|---|
| Fermentación | ¿Dónde queda el concepto que a mayor contacto del mucílago con el grano más calidad? | La práctica de manejar la fermentación con el Fermaestro® es para disminuir el riesgo de defectos por fermentaciones inadecuadas. Mayor contacto del mucílago con el grano obedece a un proceso no estandarizado, que busca perfiles especiales, con mucha variación en cada caso. |
| Fermentación | Es recomendable tapar los tanques de fermentación? | Para la producción de café aplicando las 7 prácticas no es necesario tapar el tanque. |
| Fermentación | ¿El uso de enzimas es recomendable para acelerar la fermentación? | El uso de enzimas se recomienda en caso que no haya infraestructura suficiente para procesar tandas independientes, para evitar mezclas. En caso de uso esta enzima no hay fermentación, ya que el proceso de eliminación de mucílago se hace en un tiempo de 3 horas. Se debe realizar las recomendaciones para su uso, según el Avance Técnico de Cenicafé No. 406. |
| Fermentación | ¿Cuántas horas de fermentación se requieren para un buen lavado? | Un buen lavado se logra cuando hay remoción de mucílago con más del 95%; con el buen uso del Fermaestro®, este porcentaje se consigue en diferentes tiempos, de acuerdo con el desarrollo de cada proceso. Por esta razón, el tiempo puede variar entre tandas de café aún de la misma procedencia. |
| Honey | ¿Han realizado ensayos de calidad física y sensorial realizando el proceso semiseco (honey), teniendo en cuenta el potencial de este proceso en el mercado de los especiales? | Sí hay resultados de investigación que demuestran que la producción de Honey de manera consistente es difícil. |
| Eliminación de mucílago | ¿El desmucilagador le quita taza al café? | No, el proceso de eliminación de mucílago con Desmucilagador no le quita calidad al café, más aún cuando se realiza teniendo en cuenta todas las recomendaciones técnicas para el buen funcionamiento del equipo, la calibración de flujos de café y agua. Consultar el Avance Técnico de Cenicafé No. 405 |
| Lavado | ¿Cuántas veces es necesario hacer el enjuague después de la fermentación? | Cuando se realiza fermentación y se tienen tanques se utilizan 4 enjuagues máximo. Con el uso del Ecomill® con una sola pasada del café en la máquina se tiene un buen lavado del café. Consultar los Avances Técnicos de Cenicafé No. 197, 432 y 486. |
| Lavado | ¿En la tecnología Ecomill es necesario una lavada adicional después de pasar por el lavador? | No se requiere lavado adicional, con la tecnología Ecomill® se obtiene un buen lavado del café, cuando se tiene el equipo en buenas condiciones de funcionamiento y calibrado el flujo de agua. Consultar los Avances Técnicos de Cenicafé No. 432 y 486. |

| Tema | Pregunta | Respuesta |
|--------|---|--|
| Secado | ¿Qué curvas de secado recomienda y cuál es el tiempo de secado adecuado para secar café suave lavado? | <p>Las curvas de secado dependen de las condiciones de cada proceso. Para secado mecánico los parámetros que influyen son la temperatura y caudal del aire y la altura de capa, este último depende de la configuración de cada secador.</p> <p>Para secado solar depende de las condiciones del ambiente. En todo caso el café suave lavado se produce con el proceso de beneficio húmedo.</p> |
| Secado | ¿Cada cuánto se debe hacer el monitoreo de secado con Gravimet y Gravimet SM? | <p>El seguimiento del Gravimet para secado solar se hace inicialmente una vez al día. Se realiza dos veces al día cuando la masa en la canastilla llega a 120 g.</p> <p>Para el Gravimet SM el seguimiento se puede hacer cada dos horas al inicio y en las últimas horas de secado cada 15 minutos. Consultar los Avances Técnicos de Cenicafé No. 387 y 433</p> |
| Secado | ¿En climas muy húmedos, 100% humedad relativa, para pequeños productores que tipo de secado es recomendable? | <p>Esta condición no es favorable para realizar secado solar, pues el proceso se hace demasiado largo y compromete la calidad del café. Para este caso se debe hacer el secado con aire forzado a través de un secador mecánico en buen funcionamiento.</p> |
| Secado | ¿Cuánto tiempo es recomendable dejar el café seco? | <p>Si se refiere a almacenamiento en la finca, es recomendable llevarlo a la Cooperativa en el menor tiempo, para que se pueda hacer su distribución y transporte sin deterioro de la calidad.</p> |
| Secado | ¿Tiempo de secado a la intemperie (al sol) y secado bajo efecto invernadero (carpas) difieren los tiempos.Cuál es el más recomendado? | <p>Sí puede existir diferencias en el tiempo de secado bajo estas dos condiciones. Influye el manejo del café tanto el que está expuesto a la radicación directa como el que está dentro del secador, el tipo de secador, el manejo del secador. Por requerir menor mano de obra para manejar el café entre estas dos opciones se recomienda tenerlo en un secador con cubierta plástica, siempre y cuando se realicen las recomendaciones para su construcción y uso.</p> |
| Secado | ¿Para disponer el café a la secadora debe escurrirse previamente? | <p>Sí. Se debe realizar un escurrido previo de al menos 30 minutos.</p> |
| Secado | ¿Con el secado en silo de guardiola la taza se mantiene versus el secado al sol? | <p>Sí se mantiene, cuando se realiza en las condiciones adecuadas. Con el secado en guardiola se consigue mayor uniformidad en la humedad, por eso se debe manejar una altura de capa menor a 2,5 cm y revolver mínimo 4 veces al día.</p> |
| Secado | ¿El secado en silo a gas afecta el sabor en taza del grano? o si está bien calibrado el equipo no hay problemas? | <p>En estos momentos se está adelantando una investigación acerca del efecto de la combustión del gas sobre la composición química del café y la calidad en taza. Esperamos pronto estar publicando estos resultados.</p> |

| Tema | Pregunta | Respuesta |
|---------|--|---|
| Secado | ¿El secado del café sobre plásticos altera la calidad del grano? | El secado en plásticos afecta el proceso de disminución de humedad ya que no permiten el intercambio de aire húmedo por aire seco, además el café se puede rehumedecer y generar mayor riesgo de deterioro en la calidad. |
| Secado | ¿Hay caficultores que utilizan tablas de madera para extender el café en la marquesina. que tan recomendable es esto? | No se recomienda la madera, ya que es un material poroso y puede generar contaminación cruzada por el crecimiento de hongos u otro tipo de microorganismos que deterioren la calidad del café. |
| Secado | ¿El plástico de color azul afecta el secado? | Sí puede afectar la forma como se desarrolla el secado, lo que no sabemos es cómo puede afectar la calidad. Por lo tanto en Cenicafé estamos llevando a cabo una investigación para resolver estas dudas y tener las recomendaciones técnicas para el manejo de este tipo de plástico. |
| Secado | ¿Es mejor secar a alta temperatura al inicio para sellar el grano? | Se recomienda manejar desde el principio máximo 50°C de temperatura del aire, para que el grano no se deteriore. |
| General | ¿Se cuenta con algunos formatos para poder estandarizar estos procesos? se podría asegurar un perfil de taza siguiendo esas recomendaciones? no importa la variedad? | No hay formatos, porque cada proceso en la finca es único, por lo tanto, deben ajustarse a cada condición. Con la aplicación de las 7 prácticas se desea disminuir los defectos y reducir el riesgo de deterioro de calidad. Se busca que la mayor parte del café producido tenga taza limpia, sin importar la variedad que se esté procesando. |
| Insumo | ¿Dónde se consigue el tarro para evaluar verde o cómo lo podemos construir? | El recipiente Mediverdes se podrá conseguir próximamente en los Almacenes del Café |
| Insumo | ¿Dónde se consigue el Gravimet SM? | Por ahora el Gravimet SM se debe fabricar en la finca, de acuerdo con las instrucciones del Avance Técnico de Cenicafé No. 433 |
| Insumo | ¿Dónde se consiguen esas tecnologías, doble caneca, Gravimet? | Estas tecnologías se pueden conseguir en los Almacenes del Café |