

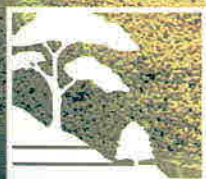
Producción de Café
Módulo de formación

6



Beneficio Ecológico del café

"Beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad"



Cenicafé

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia





REGIONAL CALDAS
CENTRO DE ATENCIÓN INTEGRAL AL SECTOR AGROPECUARIO
CAISA

- **Director General SENA:** Dr. Darío Montoya Mejía
- **Director Regional Caldas:** Dr. Francisco Javier Jaramillo Hoyos
- **Subdirector Centro Agropecuario:** Dr. Mario Castaño Bustamante

Manizales, 2005

- **Compilación y Edición:** Sandra Milena Marín López
Héctor Fabio Ospina Ospina
- **Diseño:** Carmenza Bacca Ramírez
- **Diagramación:** Olga Lucía Henao Lema
- **Fotografía e Ilustraciones:** Gonzalo Hoyos Salazar

Copyright © FNC - Cenicafé - 2004

Producción de Café
Módulo de formación

6



Beneficio Ecológico del café

"Beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad"



Presentación

El presente Módulo de Formación identificado como "BENEFICIO ECOLÓGICO DEL CAFÉ", forma parte de la Estructura Curricular diseñada para la Titulación "PRODUCIR EL CAFÉ CON CRITERIOS DE RENTABILIDAD, CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD DE LOS RECURSOS", la cual fue elaborada por un Equipo Técnico del Sector Agrícola siguiendo los lineamientos del SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO, orientado y dirigido por el SENA.

Este Módulo está dirigido a trabajadores del sector agrícola que intervienen en los procesos de producción del café con criterios de rentabilidad, calidad y sostenibilidad de los recursos, para satisfacer las demandas del sector de acuerdo con las tecnologías y los sistemas productivos. Hace parte del área agrícola y comprende las funciones necesarias para identificar, evaluar y corregir problemas sanitarios asociados a los cultivos de café; enmarcado en las áreas ocupacionales 7012 y 7221 de la Clasificación Nacional de Ocupaciones.

Ante la incidencia que tienen los procesos del beneficio, la calidad del grano y la bebida y como respuesta a las necesidades del gremio cafetero expresados en la Unidad de Competencia "Beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad de los recursos", se ha diseñado el módulo de formación "Beneficio Ecológico del café".

Para cumplir con el propósito del módulo, el equipo de diseño ha establecido la modalidad de formación presencial, con el objeto de construir en los alumnos las competencias, requiriendo para ello el ambiente real de aprendizaje con la orientación y asesoría del instructor.

El personal capacitado podrá desempeñarse en la ocupación del Beneficio Ecológico del café y sus diferentes puestos de trabajo que requiere la empresa cafetera de acuerdo a las denominaciones corrientes del medio, PATIERO (recibe café en cereza, despulpa, lava, clasifica, seca y empaqa).

Unidad de competencia

Beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad.

ELEMENTOS DE COMPETENCIA

- 1 Efectuar mantenimiento y calibración de los equipos de beneficio en períodos definidos.
- 2 Despulpar el café sin agua, en el momento oportuno y evitando daños al grano y pérdidas económicas.
- 3 Desprender el mucílago del café en el momento oportuno, bajo los parámetros establecidos.
- 4 Lavar el café siguiendo las especificaciones técnicas con criterios de calidad.
- 5 Clasificar el café con criterios de calidad.
- 6 Secar el café en forma oportuna siguiendo las especificaciones técnicas con criterios de calidad.
- 7 Empacar el café seco evitando pérdidas del producto.
- 8 Almacenar el café evitando el deterioro y precisando medidas amplias de seguridad.

Objetivos

En esta Cartilla usted aprenderá a:

- ✦ Enumerar las etapas del proceso de beneficio del café por vía húmeda.
- ✦ Describir el proceso de despulpado del café.
- ✦ Evaluar la calidad del proceso de despulpado.
- ✦ Identificar los equipos para el despulpado del café.
- ✦ Describir el proceso de remoción del mucílago por fermentación.
- ✦ Identificar el momento adecuado del lavado del café fermentado.
- ✦ Describir los tanques de fermentación y lavado.
- ✦ Describir el proceso del lavado del café en el canal de correteo.
- ✦ Describir el proceso del beneficio ecológico del café.
- ✦ Identificar los equipos que integran el Módulo Becolsub.
- ✦ Enumerar las ventajas del beneficio ecológico.
- ✦ Describir el proceso de secado del café pergamino.
- ✦ Enumerar cuáles son los secadores solares utilizados en Colombia.
- ✦ Describir los tipos de secadores mecánicos.
- ✦ Enumerar los tipos de combustibles utilizados para el secado mecánico.
- ✦ Almacenar café en buenas condiciones.
- ✦ Describir las diferentes clasificaciones del café pergamino para la venta.
- ✦ Identificar los defectos de la almendra generados durante el proceso de beneficio.

