

PROCESO DEL CAFÉ

PASO A PASO

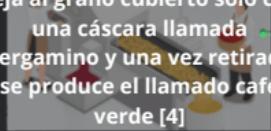
COSECHA

La cosecha de café es una de las etapas más importantes del cultivo, también se conoce que, aunque es variable esta etapa puede representar el 40 % de los costos de producción del café [3].



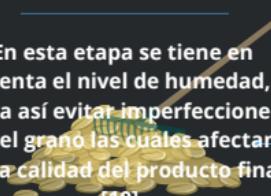
DECEREZADO

En esta etapa se realiza un proceso húmedo o seco que deja al grano cubierto sólo con una cáscara llamada pergamino y una vez retirada se produce el llamado café verde [4]



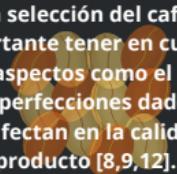
SECADO DEL CAFÉ

En esta etapa se tiene en cuenta el nivel de humedad, para así evitar imperfecciones en el grano las cuales afectan en la calidad del producto final [10]



SELECCIÓN DEL GRANO

En la selección del café es importante tener en cuenta varios aspectos como el color y las imperfecciones dado que estos afectan en la calidad del producto [8,9,12].

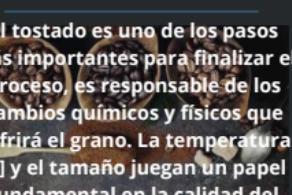


LIMPIEZA



TUESTE DEL CAFÉ

El tostado es uno de los pasos más importantes para finalizar el proceso, es responsable de los cambios químicos y físicos que sufrirá el grano. La temperatura [6] y el tamaño juegan un papel fundamental en la calidad del café



MOLER EL CAFÉ



VENTA

