



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA EL DESARROLLO INDUSTRIAL



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Departamento Federal de Economía,
Formación e Investigación DEFI
Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO



PERÚ

Ministerio
de la Producción



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad



¿Cómo almacenar adecuadamente tu Café Verde?

Control de humedad y temperatura de ambientes:
A +/- 22°C y con 60% de humedad.



Distancia entre sacos y paredes:
0,8m, para una mejor ventilación.

Periodo de almacenamiento en espacios con mucha humedad:
Lo más corto posible para evitar rehumedecimiento.



Lugares inadecuados para colocar sacos de café:
Ventanas, puertas y zonas donde ingrese efectos de clima (sol y lluvia).

Separar tipos de café (por grado o certificación)
por secciones en el almacén para evitar contaminación cruzada.



Controlar la iluminación:
Tanto la luz natural como la artificial. La luz puede degradar color y calidad.

Incluir señalizaciones
en todos los espacios de almacenado, así como en los sacos.



No permitir contacto de sacos con el suelo:
Siempre colocarlos en paletas o estructuras secas.

Evitar ingreso de vehículos
o de otros generadores de humo al almacén.



Evitar olores extraños:
Mantener alimentos olorosos, pesticidas y combustibles fuera de almacenes.

Un almacenamiento adecuado de tu café verde alarga su vida útil y favorece a las exportaciones.

¡Procesa café de Calidad!

Para saber más sobre café verde y su buen almacenamiento, consulta la Guía 105:



GLOBAL QUALITY
AND STANDARDS PROGRAMME

FORTALECIENDO LA CALIDAD
EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

Síguenos: [f](#) [i](#) [n](#) [x](#) [i](#) [g](#) [t](#) [y](#) [t](#) [w](#) /GqspPeru

Visítanos: gqspperu.org