



¿Cómo evitar que el **MOHO** dañe tu café?



CULTIVO

Con el tratamiento de residuos (podas, aguas mieles y pulpa).



MANEJO DE PLANTACIONES

Con la inspección de floración y cerezos inmaduros de café para detectar contaminación de moho.



COSECHA

Con la recolección solo de cerezo maduro, no caído al suelo, y trasladarlo rápidamente a la planta de beneficio.



POSCOSECHA

Con el procesado rápido (remojado en agua, despulpado y secado) para evitar sobre-maduración.



DESPULPADO

- Con la diferenciación por densidades (flotación) antes de despulpar.
- Con la separación de cerezos secos o brocados.



BENEFICIO

- Con el empleo de agua limpia en todos los procesos.
- Con el control de los niveles de humedad en café.



FERMENTADO

Con el empleo de tanques o tinas de cemento y plástico limpias



LAVADO

- Con la eliminación de todo el mucílago.
- Con la prevención de daño físico de los granos.



SECADO

Con zonas de secado limpias, cubiertas y fuera del alcance de animales



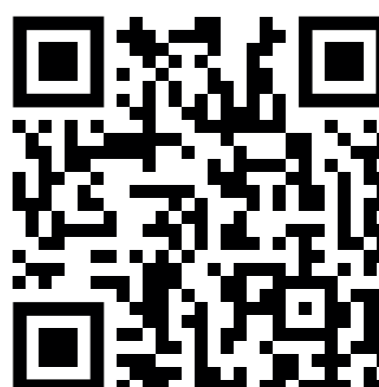
ALMACENAMIENTO

Con el empleo de vehículos de transporte exclusivo para café

Un café libre de moho y otros contaminantes es un café de calidad que promueve las exportaciones.

Yo cultivo café de calidad, ¿y tú?

Para saber más sobre cómo prevenir a tu café del moho, consulta la Guía 110:



GLOBAL QUALITY
AND STANDARDS PROGRAMME

FORTALECIENDO LA CALIDAD
EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

Síguenos: [fin](#) [X](#) [@](#) [v](#) [/GqspPeru](#)

Visítanos: gqspperu.org