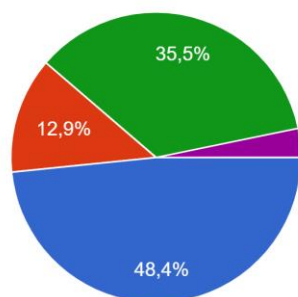


1) ¿Qué tipo de secado utiliza?

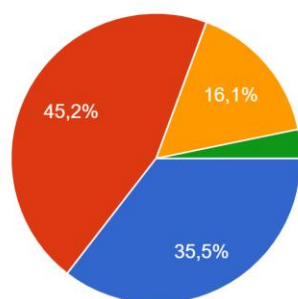
31 respuestas



- Secado solar en patio de cemento
- secado en elbas
- secado en carros
- solar parabólico
- secado mecánico
- solar rotatorio

2) ¿El área de secado de su finca se encuentra entre?

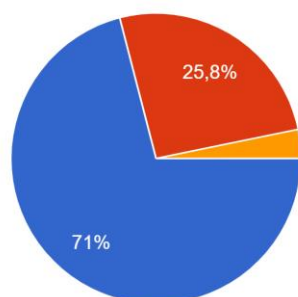
31 respuestas



- 10 a 20 mts
- 20 a 30 mts
- 30 a 50 mts
- más de 50 mts

3) ¿Cuál es el espesor de la capa de café en el momento de secarlo?

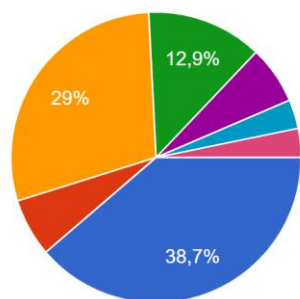
31 respuestas



- Entre 2.0 a 2.5 cm
- Entre 2.5 a 3.0 cm
- Entre 3.0 a 3.5 cm

4) La base para el secado de café es de material:

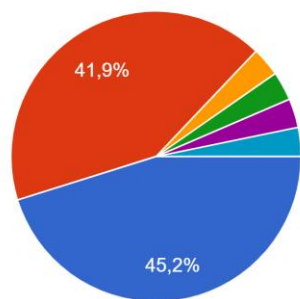
31 respuestas



- Madera
- Metal
- Madera y metal
- Cemento
- cemento
- Secado en malla plástica
- No aplica

5) ¿Usa cubierta protectora para el secado de café?

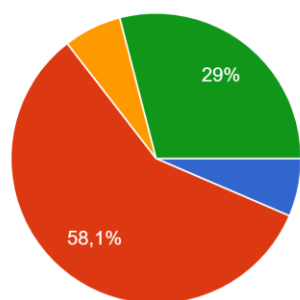
31 respuestas



- SI
- NO
- Plástico
- plastico invernadero
- elbas
- Polisombra

6) ¿Qué herramienta utiliza para mover el café en el secado?

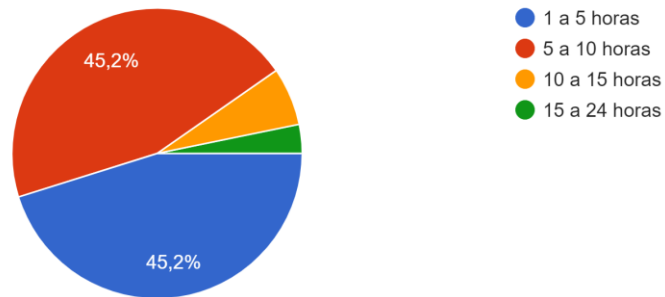
31 respuestas



- Escoba
- Rastrillo
- Pala
- Herramienta adaptada

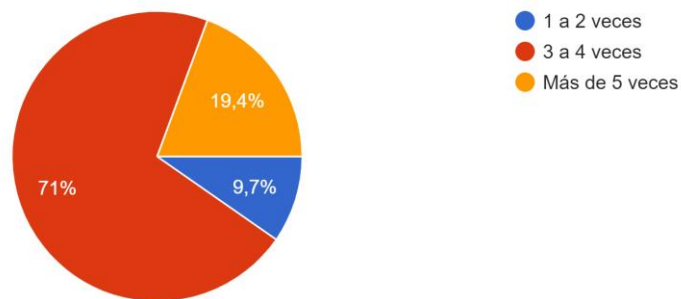
7) ¿Cuánto tiempo aproximado permanece el café al sol sin mover?

31 respuestas



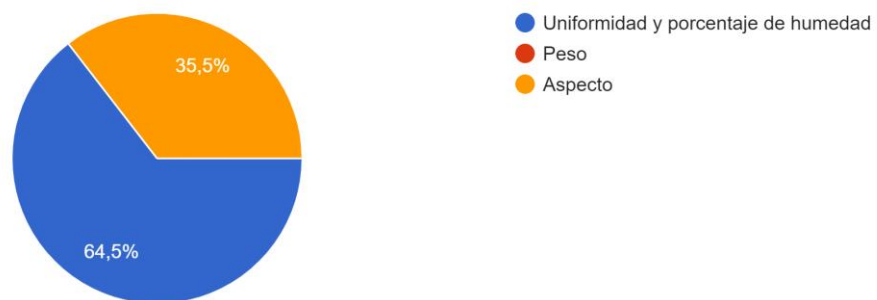
8) ¿Cuántas veces al día mueve el café en el proceso de secado?

31 respuestas



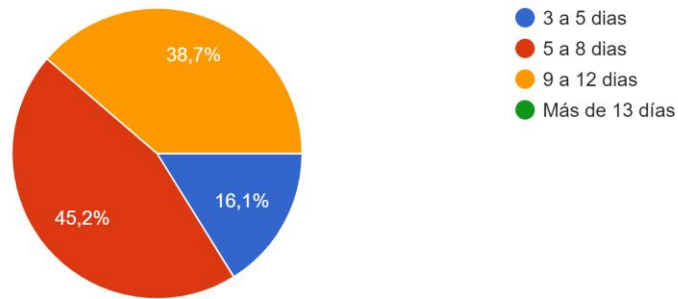
9) Cual cree que es factor que agrega calidad al café

31 respuestas



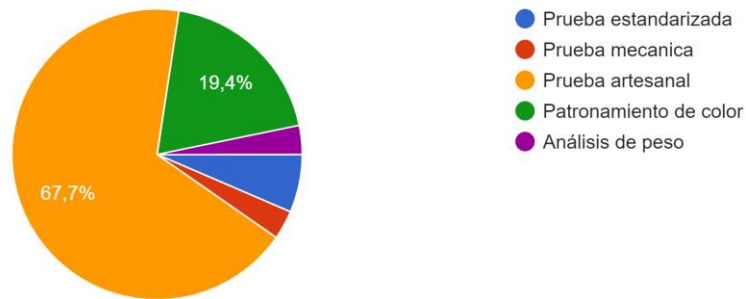
10) ¿Cuánto tiempo dura el proceso de secado de café?

31 respuestas



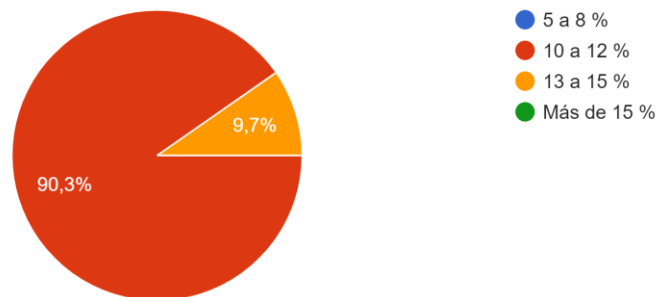
11) Para identificar el punto adecuado del secado utiliza:

31 respuestas



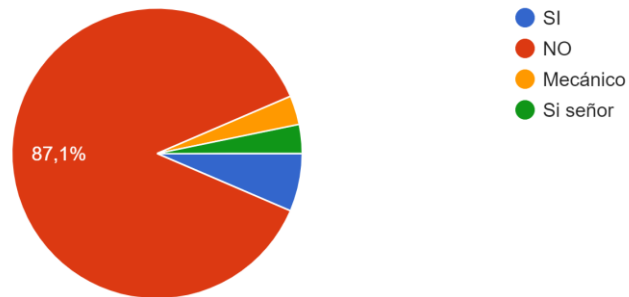
12) ¿Cuál es porcentaje ideal de humedad al que intenta llegar a la hora de secar el café?

31 respuestas



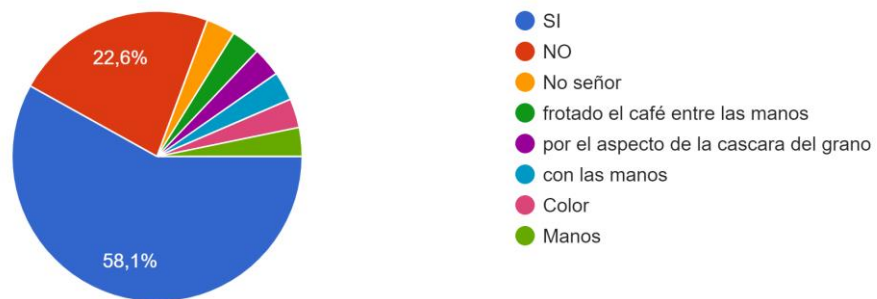
13) ¿Utiliza secador mecánico para el proceso de secado de café?

31 respuestas



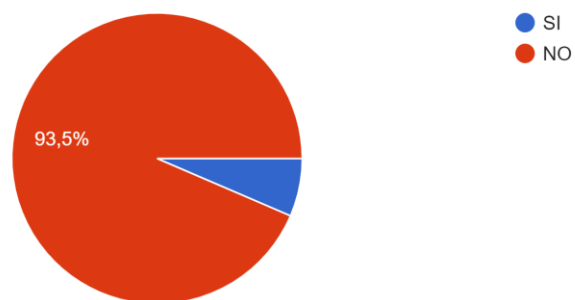
14) ¿Verifica la humedad final luego del proceso de secado del café?

31 respuestas



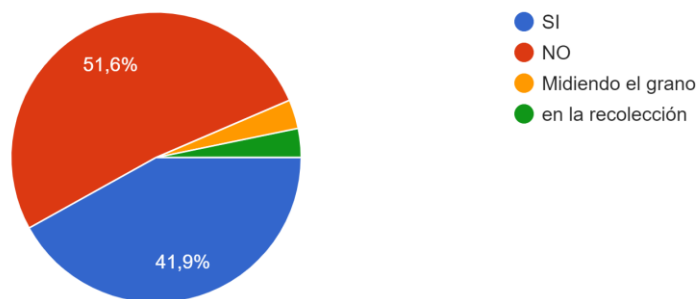
15) ¿Verifica el caudal del aire para el secado del café?

31 respuestas



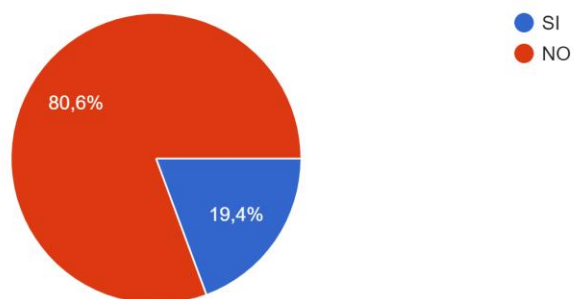
16) ¿Realiza controles de calidad del grano antes de entrar al proceso de secado del café?

31 respuestas



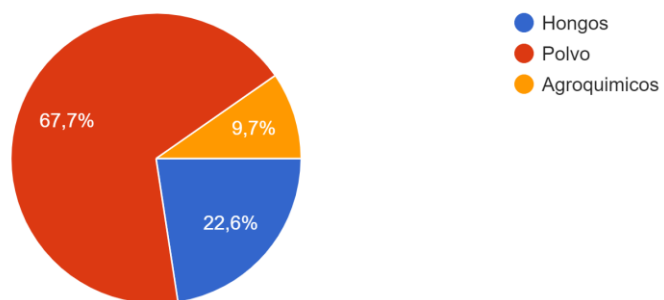
17) ¿Ha recibido capacitaciones para el secado del café?

31 respuestas



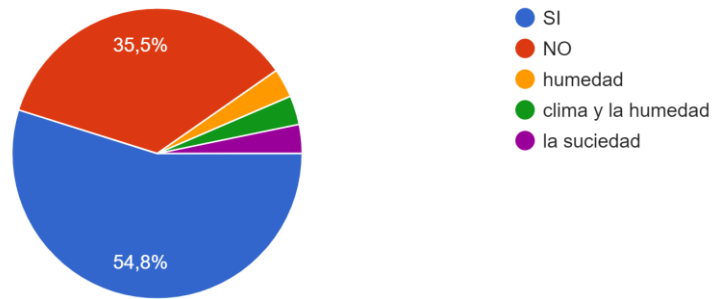
18) ¿Qué factores cree que contaminan el café en el secado?

31 respuestas



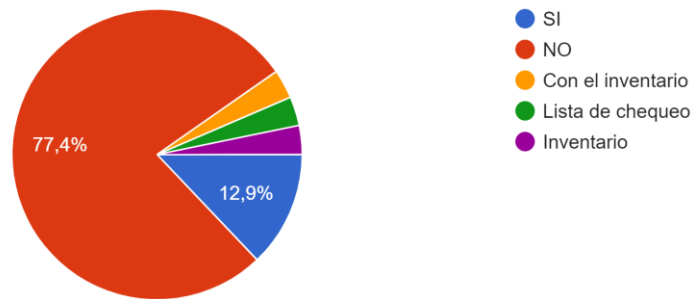
19) ¿Reconoce que factores o variables afectan la calidad del café?

31 respuestas



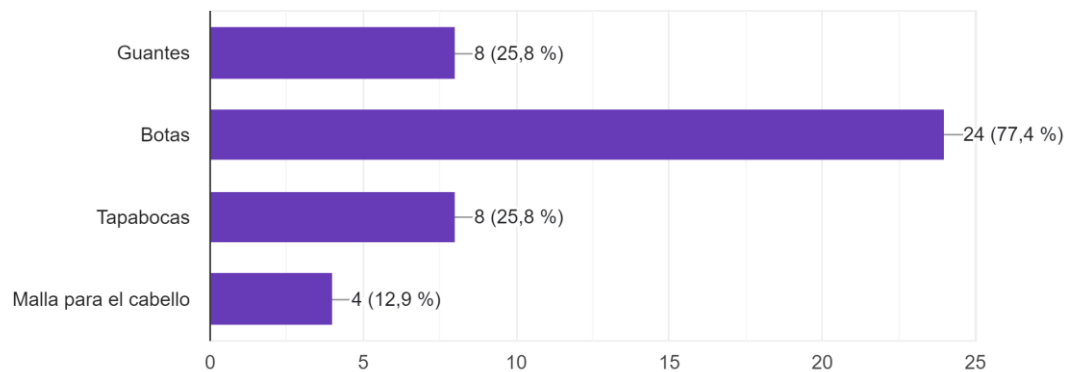
20) ¿Mantiene documentación de la cantidad de producto defectuoso?

31 respuestas



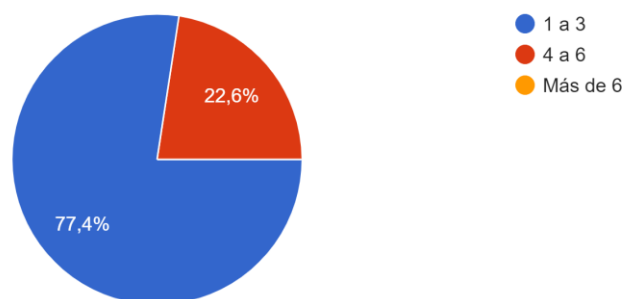
21) ¿Qué elementos de protección personal usa en el secado del café?

31 respuestas



22) ¿Cuántos trabajadores se encuentran el proceso de secado?

31 respuestas



23) ¿Cuál es el método de secado adecuado según las características del municipio?

31 respuestas

