

ENCUESTA SECADO DE CAFÉ

1. ¿Qué tipo de secado utiliza?
 - a) Secado solar en patio de cemento _____
 - b) secado en elbas _____
 - c) secado en carros _____
 - d) solar parabólico _____
 - e) secado mecánico _____
 - f) solar rotatorio _____

2. ¿El área de secado de su finca se encuentra entre?
 - a) 10 a 20 mts _____
 - b) 20 a 30 mts _____
 - c) 30 a 50 mts _____
 - d) más de 50 mts _____

3. ¿Cuál es el espesor de la capa de café en el momento de secarlo?
 - a) Entre 2.0 a 2.5 cm _____
 - b) Entre 2.5 a 3.0 cm _____
 - c) Entre 3.0 a 3.5 cm _____

4. La base para el secado de café es de material:
 - a) Madera _____
 - b) Metal _____
 - c) Madera y metal _____
 - d) Otro cuál? _____

5. ¿Usa cubierta protectora para el secado de café?
SI _____ NO _____ CUAL? _____

6. ¿Qué herramienta utiliza para mover el café en el secado?
 - a) Escoba _____
 - b) Rastrillo _____
 - c) Pala _____
 - d) Herramienta adaptada _____

7. ¿Cuánto tiempo aproximado permanece el café al sol sin mover?
 - a) 1 a 5 horas _____
 - b) 5 a 10 horas _____
 - c) 10 a 15 horas _____
 - d) 15 a 24 horas _____

8. ¿Cuántas veces al día mueve el café en el proceso de secado?
 - a) 1 a 2 veces _____
 - b) 3 a 4 veces _____
 - c) más de 5 veces _____

9. Cual cree que es factor que agrega calidad al café
 - a) Uniformidad y porcentaje de humedad _____
 - b) Peso _____
 - c) Aspecto _____

10. ¿Cuánto tiempo dura el proceso de secado de café?
 - a) 3 a 5 días _____
 - b) 5 a 8 días _____
 - c) 9 a 12 días _____
 - d) más de 13 días _____

11. Para identificar el punto adecuado del secado utiliza:
 - a) ¿Prueba estandarizada _____
 - b) Prueba mecánica _____
 - c) Prueba artesanal _____
 - d) Patronamiento de color _____
 - e) Análisis de peso _____
 - f) Otro _____Cuál? _____

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

- a) 5 a 8% _____ b) 10 a 12% _____ c) 13 a 15% _____ d) más de 15% _____

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

- SI _____ NO _____ CUAL? _____

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

- SI _____ NO _____ COMO? _____

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

- SI _____ NO _____ COMO? _____

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

- SI _____ NO _____ CUALES? _____

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

- SI _____ NO _____ CUALES? _____

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

- a) Hongos _____ b) Polvo _____ c) Agroquímicos _____

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

- SI _____ NO _____ CUALES? _____

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

- SI _____ NO _____ COMO? _____

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

- a) Guantes _____ b) Botas _____ c) Tapabocas _____ d) Malla para el cabello _____

22. ¿Cuántos trabajadores se encuentran en el proceso de secado?

- a) 1 a 3 _____ b) 4 a 6 _____ c) Más de 6 _____

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

- a) Horno _____ b) Túnel _____ c) Solar _____ d) Cámara solar estática _____ e) Cámara solar dinámica _____
f) Otro _____ Cual? _____