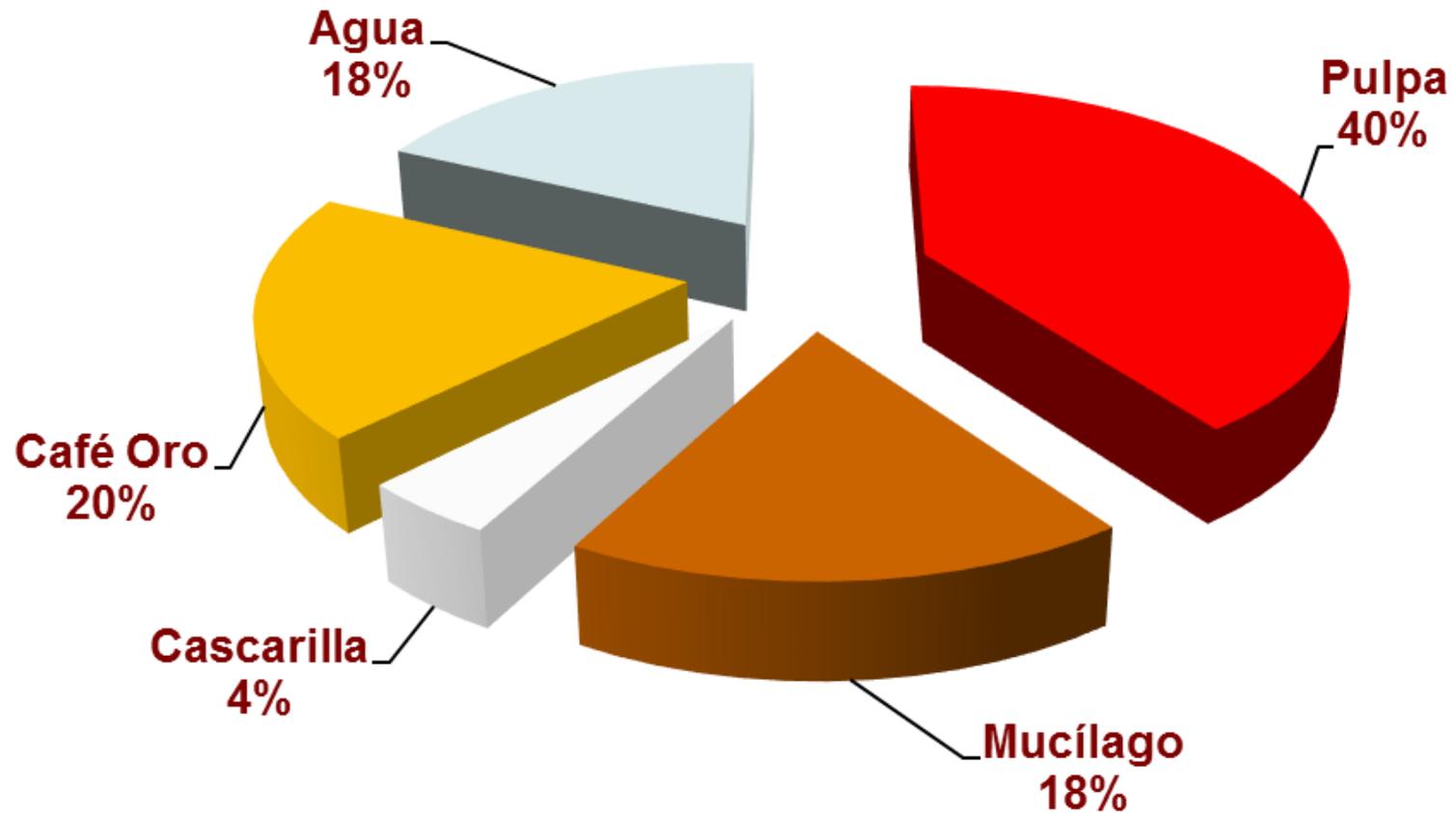


Composición del Fruto del Cafeto

Peso



Capacidad de Secado

Estándar de cantidad de café por área de secado



70 libras
de café lavado
Por metro cuadrado



22 libras
de café despulpado
Por metro cuadrado



25 libras
de café cereza
Por metro cuadrado

Tabla de conversiones

En la siguiente tabla, publicada por CENICAFÉ, las conversiones se basan en 1kg de café verde (también llamado “oro” o trillado). Por ejemplo, por cada 1kg de café verde se requieren 5.56 de fruto fresco (cereza), 2.25 kg de fruto seco (cereza seca), etc.

Estado del café	Kg por Kg de verde
Fruto fresco (cereza fresca)	5.56
Fruto seco (cereza seca)	2.25
Café recién despulpado (en baba)	3.39
Pergamino lavado y escurrido	2.31
Pergamino seco	1.25
Café verde (oro o trillado)	1.00

Hay que notar que la conversión real variará de origen a origen y de cosecha en cosecha. Se deben monitorear los rendimientos reales para obtener una tabla de conversiones más ajustada al contexto de cada finca (región, cultivares y prácticas agrícolas), que pueda usarse para proyectar rendimientos y calcular capacidades.

Fuente: Montilla-Pérez et al. (2008). Propiedades físicas y factores de conversión del café en el proceso de beneficio. CENICAFÉ, Chinchiná (Caldas), Colombia.

Otros factores de conversión

En 1 metro cúbico

13.5 – 14 qq cereza fresca

18.5 qq café despulpado

14.6 qq café lavado

8-9 qq café pergamino seco en sacos

Bodega capacidad 65%, para ventilación y seguridad industrial.

Alrededor de 200 litros de agua/qq pergamino seco.