

FICHA: EL RECORRIDO DEL BENEFICIO DEL CAFÉ

OBJETIVOS

Mostrar cómo se puede afectar la calidad del café en las diferentes etapas del beneficio.

DESCRIPCIÓN

Se usa una escalera, que es un juego tradicional en el cual se llega a la meta atravesando por una serie de obstáculos que implican avanzar o regresar.

RECURSOS:

1. Tablero de Juego.
2. 1 dado.
3. Espacio amplio para realizar el juego.

Tiempo: Aproximadamente hora y media.

Tamaño del grupo: de 4 a 30 personas. Se puede jugar en forma individual, o formando subgrupos de 4 a 5 personas.

CÓMO UTILIZARLO

- Explicar muy bien las instrucciones del juego y hacer un ensayo previo para verificar la comprensión por parte del grupo.
- Estar atento para aprovechar las situaciones que se presentan en el juego, que pueden ser una buena oportunidad para asimilar un concepto.
- Entender que el café es un alimento, es de vital importancia para esta actividad que tiene como finalidad motivar a los productores de café en que la calidad es uno de los principales factores generadores de recursos en su empresa cafetera.

ACTIVIDADES DE VERIFICACIÓN

Promover en el productor el aprecio de la calidad del café que produce, para lo cual debe conocer los principales errores que puede cometer en la cosecha, el beneficiado húmedo y el transporte, que afectan la calidad de su café.

INSTRUCCIONES:

EL RECORRIDO DEL BENEFICIO DEL CAFÉ DEL CAFÉ

Los jugadores se dividen en cinco grupos.

- Los jugadores lanzan el dado y empieza a jugar quien mayor puntuación obtenga.
- Los jugadores se sitúan en la casilla de salida. El turno avanza de derecha a izquierda.
- Cada jugador lanza el dado por turnos y avanza tantas casillas como puntos consiga.
- El juego consiste en reaccionar ante las situaciones de las casillas.
- Si el jugador no reacciona, tiene que retroceder una casilla.
- Cuando el jugador caiga en la casilla donde inicia la escalera, sube a la casilla donde ésta termina.
- Cuando una ficha cae en el tobogán, bajará a la casilla donde termina éste.
- Cuando una ficha cae en un lugar ocupado, el jugador regresa la ficha a la casilla que ocupaba anteriormente.
- El ganador es el que llega primero al final.
- Si el dado rebasa el número final, el jugador debe regresar tantos puntos como haya sobrepasado esta casilla.

EL RECORRIDO DEL BENEFICIO DEL CAFÉ

31 Recuerda que la etapa de clasificación del grano desgranado, permite conocer la calidad del café.

32 La fermentación del café lo recibe en fermentos con grutas y juncos que tienen la capacidad de grupos de fermentaciones superiores.

33 La humedad es el factor más importante a tener en cuenta en el lavado y se debe controlar para que los granos de café se puedan conservar.

34 No realiza la calibración de la desgranadora.

35 META

30 El molino es una máquina que convierte el grano desgranado, este debe permanecer por medio del proceso de fermentación, hasta el almacenamiento.

29 El café se debe almacenar en clima seco y ventilado.

28 Realiza un control durante el transporte de café para evitar que no se acumule suciedad en la bolsa.

27 No realiza la calibración de la desgranadora.

26 Lave el café con agua limpia y asegúrate de que el café sea como grano machado.

25 Una mala calibración de la desgranadora puede dañar el grano y puede causar sabores a tierra, ruidos, agrios o fermentos.

24 El transporte de un café se realiza en medios limpios, separados de otros materiales y químicos.

23 No realiza la observación de los lotes durante su movimiento para poder detectar cuando se va acumulando suciedad en el movimiento.

22 Los defectos pueden ser sabores, ruidos o fermentos.

21 Cuando el café tiene un problema de fermentación, puede ser debido a un sistema de agua, humedad o tiempo de fermentación.

20 Esta almacenando, pero si en algún momento se va a lavar, debe ser con agua limpia y limpia, para evitar problemas de contaminación.

19 Almacena el café húmedo y controla los grupos de diferentes grados de humedad.

18 Terminamos un buen café de la finca.

17 El café machado con agua limpia, se puede el desgranado con tallos, para evitar que se acumule suciedad en el café.

16 Está recolectando frutos verdes, estos pueden afectar la calidad del café recolectado y la calidad de la bolsa.

15 Haciendo los pesos mecánicos, asegúrate de que los factores de la planta y el control de la humedad de la bolsa.

14 Los frutos verdes o inmaduros no tienen un peso adecuado para su recolección y se la causa en la coligación.

13 Tener mano de obra calificada y motivada, con buen trato, generará un buen rendimiento.

12 Arman una casilla.

11 Los frutos verdes o inmaduros no tienen un peso adecuado para su recolección y se la causa en la coligación.

10 No tiene dinero, pero si en algún momento se va a lavar, debe ser con agua limpia y limpia, para evitar problemas de contaminación.

09 Mantén limpio y en buen funcionamiento todos los equipos y herramientas de un beneficiador.

08 Hay en el lote, que cuando se está moviendo, se acumula suciedad en el movimiento.

07 Está recolectando frutos verdes, estos pueden afectar la calidad del café recolectado y la calidad de la bolsa.

06 El pulpo de café desgranado es un producto de alta calidad.

05 Una buena mano de obra, ayuda a la prevención de los problemas de calidad en las diferentes etapas del beneficio.

04 Recibe el pulpo de café machado.

03 Haz bien las cosas desde el principio y evitarás problemas.

02 La bebida de café es un producto de alta calidad.

01 Salida

Solidaridad