

Anexo - Convocatoria Proyectos de Inversión Social – No. 0002 de 2023

2.2.1.3 Requisitos y Especificaciones Técnicas- Beneficio Seco

El secado del café se usa para reducir la humedad del mismo. Como norma vigente para la comercialización el café pergamino seco debe tener entre el 10 y el 12% de humedad.

Especificaciones Técnicas

Hay 2 tipos de secado así: 1. Al sol que se puede realizar en marquesinas y mecánico que se realiza en equipos llamados secadoras.

Secadora mecánica a gas: Son equipos que facilitan el proceso de secado sin importar los cambios de clima, disminuye el tiempo de secado, reduce los costos por mano de obra, requiere menor área para secado. El consumo de gas es un cilindro de 40 libras el cual seca 25 @ de café pergamino. Con 3 kilos de cisco ó carbón de piedra seca una arroba de café pergamino.



Características	Capacidad		
	7,5@	10@	15@
Silo fabricado en paneles de lámina hr pintada al horno. Incluye: Silo, ventilador, quemador a gas, puertas, mallas con marcos y tablero de control y motor monofásico. No incluye pipeta de gas.	94 kilos de café pergamino seco	125 kilos de café pergamino seco	188 kilos de café pergamino seco

Secadora mecánica a carbón automático: Son equipos que facilitan el proceso de secado sin importar los cambios de clima, disminuye el tiempo de secado, reduce los costos por mano de obra, requiere menor área para secado.



Características	Capacidad	
	10@	20@
Silo fabricado en paneles de lámina pintada al horno. Incluye: Silo, ventilador, quemador con alimentación por gravedad, puertas, mallas con marcos y tablero de control y motor monofásico. ventilador – 0.33 hp intercambiador.	125 kilos de café pergamino seco	250 kilos de café pergamino seco

Marquesinas (secado al sol): Son estructuras parabólicas de 18m2 con estructura metálica y piso en madera para el secado solar del café que no requieren ningún tipo de combustible ni energía eléctrica para su funcionamiento. La marquesina es un secador solar que se desarrolló para cubrir el café con una cubierta translúcida de polietileno. La ventaja de la marquesina es por lo cual su gran difusión es que evita que el café se moje con las lluvias repentinas, reduciendo la mano de obra de supervisión del proceso y evitando que se generen algunos defectos en el grano, y se reduce la contaminación por pisoteo de personas o animales.

	
Características	Capacidad
Construcción de Marquesinas con estructura metálica, mesa de secado en tablilla de pino ciprés forrada en tela negra de polipropileno de 200 gr/m ² , encofrado en madera fina cepillada, cubierta en plástico agrolene calibre 8, arcos para el soporte del plástico En tubos de PVC y alma de acero 3/8 grado 60. La estructura va anclada en postes de madera inmunizada de 9 cm de diámetro.	18@ 225 kilos de café pergamino seco

NOTA:

1. Dentro de esta línea de inversión se puede adicionar, de acuerdo a la necesidad, uno o varios paquetes agropecuarios los cuales pueden incluir algunas las siguientes herramientas:

- Bomba
- Guadaña
- Motosierra
- Pala
- Palín
- Coche
- Machete
- Lima
- Coco Recolector
- Costal
- Regadera

2. Kit de calidad el cual estaría compuesto por uno o varios de las siguientes herramientas:

- Gravimet
- Rastrillo
- Fermaestro
- Tostadora
- Molino
- Melita
- Paleta

Requisitos para ser beneficiario

Estos requisitos se aplicarán en el momento en que los proyectos sean viabilizados y aprobados, para la presente convocatoria son de carácter informativo.

- Ser caficultor.
- Tener un área sembrada de café de hasta 10 hectáreas.
- Realizar aporte en especie, en caso de que aplique, para la mano de obra no calificada, adecuación del terreno donde será construida la marquesina y el transporte interno de materiales.
- Realizar aporte en efectivo para la compra de materiales, equipos y/o mano de obra calificada.
- Contar con el área disponible para la instalación de los equipos y/o marquesina según sea el caso.
- Para las marquesinas es requisito que el beneficiario realice la adecuación del terreno, y esto es valorado como parte de su aporte en especie.

