

ENCUESTA SECADO DE CAFE

anamariarh08@gmail.com [Cambiar de cuenta](#)



No compartido

* Indica que la pregunta es obligatoria

1) ¿Qué tipo de secado utiliza? *

- 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? *

- 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? *

- 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: *

- Madera
- Metal
- Madera y metal
- Otro: _____

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

- SI
- NO
- Otro: _____

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

- Escoba
- Rastrillo
- Pala
- Herramienta adaptada

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

- 1 a 5 horas
- 5 a 10 horas
- 10 a 15 horas
- 15 a 24 horas

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

- 1 a 2 veces
- 3 a 4 veces
- Más de 5 veces

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

- Uniformidad y porcentaje de humedad
- Peso
- Aspecto

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

- 3 a 5 días
- 5 a 8 días
- 9 a 12 días
- Más de 13 días

11) Para identificar el punto adecuado del secado utiliza: *

- Prueba estandarizada
- Prueba mecanica
- Prueba artesanal
- Patronamiento de color
- Análisis de peso
- Otro: _____

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

- 5 a 8 %
- 10 a 12 %
- 13 a 15 %
- Más de 15 %

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

- SI
- NO
- Otro: _____

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

- SI
- NO
- Otro: _____

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

- SI
- NO
- Otro: _____

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

- SI
- NO
- Otro: _____

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

- SI
- NO
- Otro: _____

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

- Hongos
- Polvo
- Agroquímicos

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

SI

NO

Otro: _____

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

SI

NO

Otro: _____

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

Guantes

Botas

Tapabocas

Malla para el cabello

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

1 a 3

4 a 6

Más de 6

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

- Horno
- Túnel
- Solar
- Cámara solar estática
- Cámara solar dinámica
- Otro: _____

Enviar

Borrar formulario