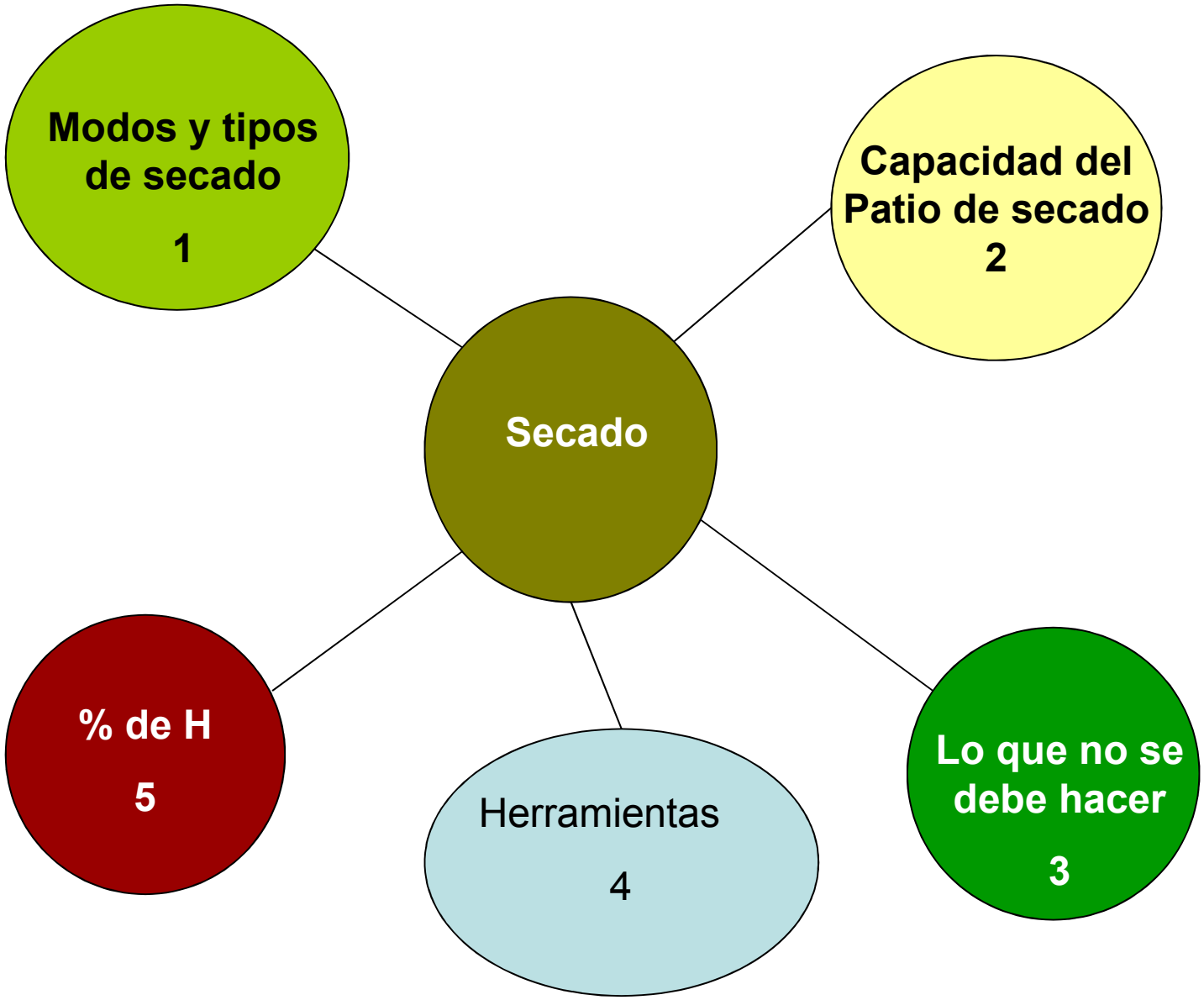
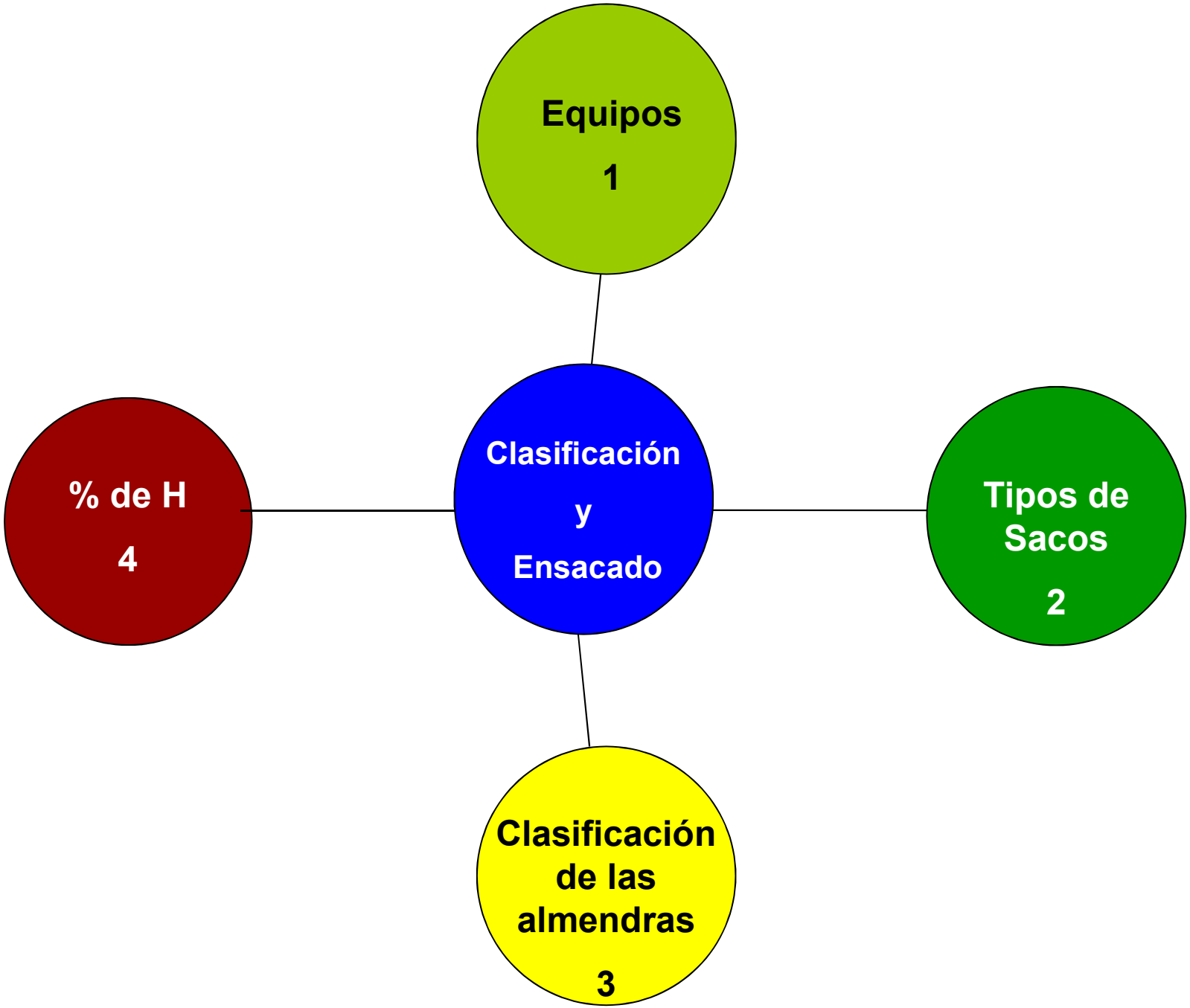
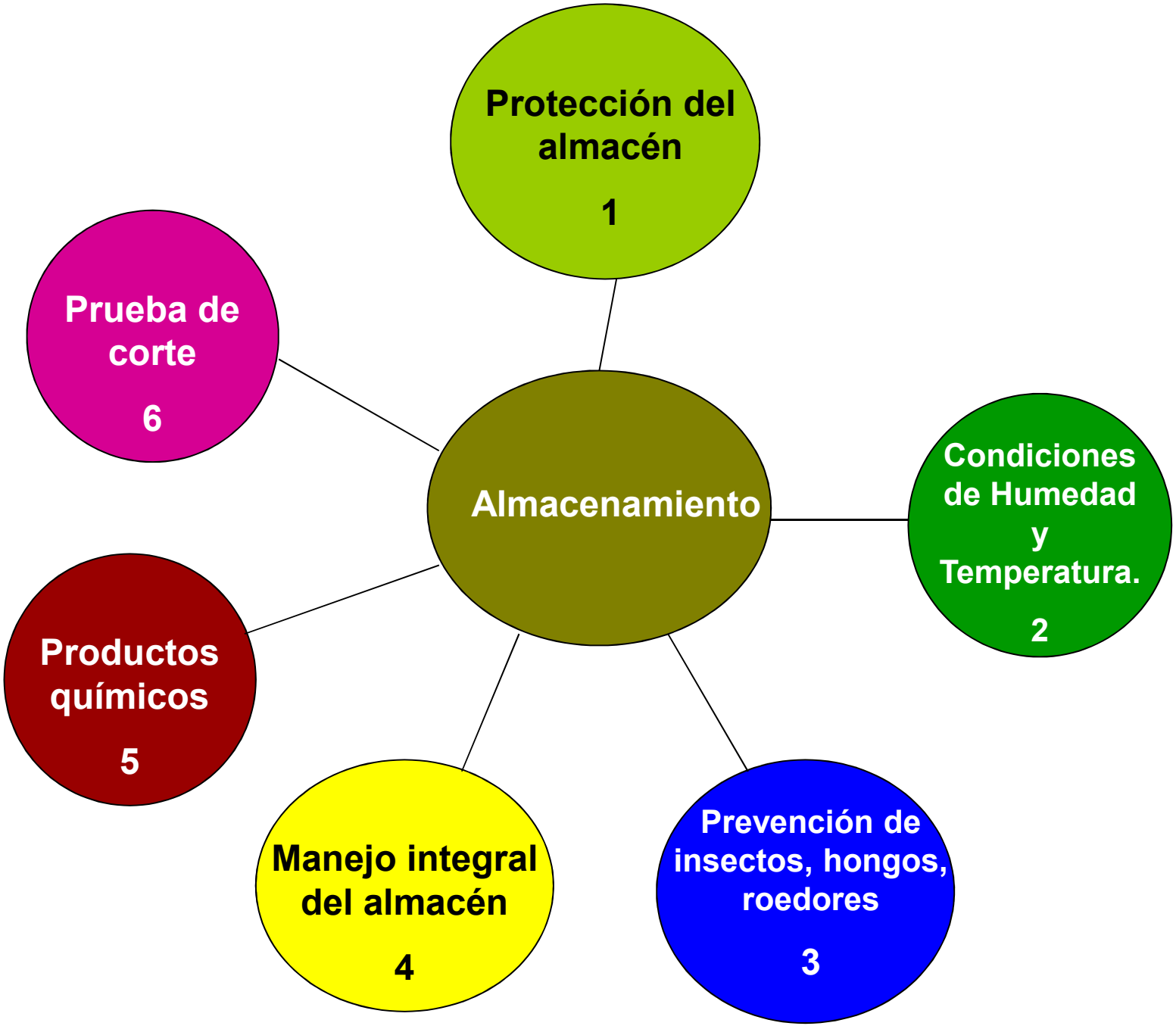
COSECHA
1
FERMENTACION
2
SECADO
3
CLASIFICACION
Y ENSACADO
4
ALMACENAMIENTO
5
COMERCIALIZACION
6
BENEFICIO POST
COSECHA DEL
CACAO

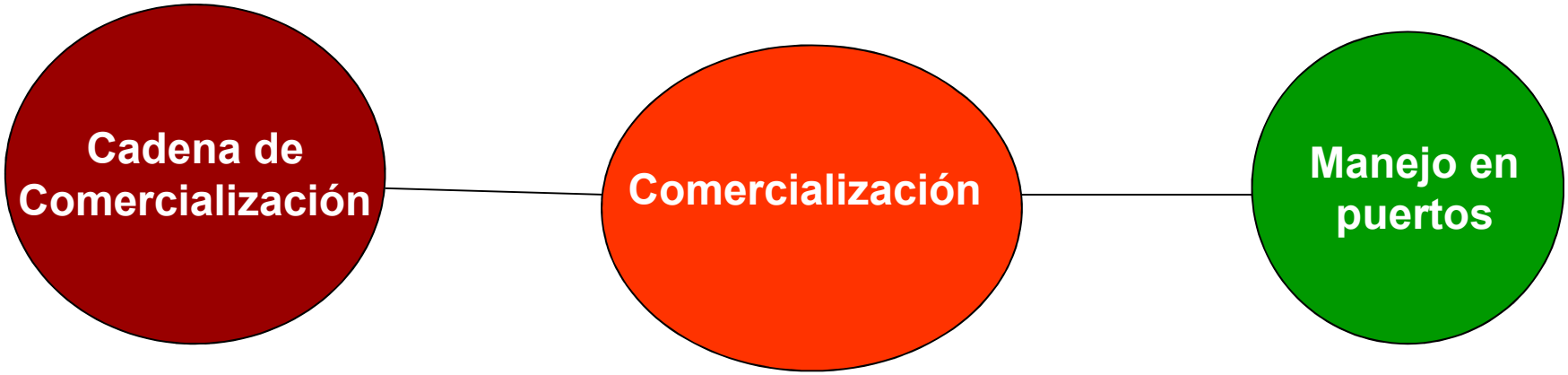
COSECHA
Preselección por madurez
1
Herramientas Para cosechar
2
Eliminar dañadas y pregerminadas
3
Implementos para el degullado
4
Degullado y Extracción
5
Mucílago
6
Aguante
7

Fermentación
No mezclar masas
1
Altura de la masa
2
Pérdida de Calor
3
Tipos de fermentadores y madera
4
Evitar metales
5
Frecuencia de volteos
6
Tiempo de fermentación
7
Cambios bioquímicos
8
Sucesión de microorganismos
9


Modos y tipos de secado
1
Capacidad del Patio de secado
2
Secado
% de H
5
Herramientas
4
Lo que no se debe hacer
3


Equipos
1
% de H
4
Clasificación
y
Ensacado
Tipos de
Sacos
2
Clasificación
de las
almendras
3


Protección del almacén
1
Prueba de corte
6
Almacenamiento
Condiciones de Humedad y Temperatura.
2
Productos químicos
5
Manejo integral del almacén
4
Prevención de insectos, hongos, roedores
3


Cadena de Comercialización
Comercialización
Manejo en puertos

Gracias por su atención