



**INTEGRA
COFFEE**

**FLUJO DE
TRABAJO**

Nuestro proceso inicia con la **búsqueda de productores** que demuestren deseo de trabajar con INTEGRRA COFFEE además de tener ese potencial de **mejoramiento continuo**. Luego **evaluamos la finca**: altura, suelo, árboles de la sombra, método de cultivo, variedades, beneficio y perfil de café.

Almacenamiento en Acopio separado según la calidad del café. En sacos de polietileno limpio, bolsa Grainpro – t° 11.5 C, Humedad relativa 63% sobre tarimas de madera

Nutrición orgánica (guano de isla, composta, sulfato de potasio, ulexita, boro, kierecita, magnesio, otros 16 macro y microelementos balanceados)

Mejoramiento y selección de variedades óptimas según el lugar y las preferencias del cliente en perfil de taza

Mejoramiento del área lavado y fermentado, aplicación de nuevos métodos como el anaeróbico o natural

Secadores y técnica renovada cada tres años

Prevención de plagas y otras enfermedades (control biológico, mecánico y alimento mejorado)

Evaluación del perfil café con participación del productor

Almacenamiento y traslado en la zona de producción

Chequeo de salud del cafetal cada semana

Capacitación anual en cosecha selectiva

Diseño de la finca

Zarandeo **especial**



 **Tel. +51 920 184 638**
 **info@integracoffee.com**