



**SOLUCIONES  
INNOVADORAS  
QUE IMPULSAN EL  
CRECIMIENTO**



# MEJORES CONDICIONES DENTRO DE LA CADENA DE VALOR PRODUCTIVA

---

Desde el año 2012, empoderamos a los productores con poderosas herramientas y avances tecnológicos, para aumentar sus ganancias en la producción del café, mientras profesionalizamos...



Hasta 2.5 veces un mayor porcentaje en el precio final de sus cosechas.



Ahorrar hasta el 40 % en el consumo de agua de sus procesos de cultivo.



Reducir hasta el 50 % los rechazos de humedad



Mejoras en los puntajes y consistencias de taza

“Una estrategia de transferencia tecnológica que asegura ampliamente la calidad del café de las comunidades”.



# ASI TRABAJAMOS EN LOS NUCLEOS DE INNOVACION TECNOLOGICA DE INNOVAKIT

## 1 ESCUCHAMOS SUS NECESIDADES

Reconociendo el entorno cafetero y el contexto de la comunidad. Identificando problemáticas del proceso productivo del café.

Desarrollando un plan de mejora que ayude a resolver las problemáticas técnicas, con visitas, capacitaciones e implementación de herramientas de innovación.

## 4 CONTAMOS HISTORIAS CON ALMA CAFETERA

Visibilizamos las historias de nuestros productores a través de herramientas digitales como TRACE.COFFEE, buscando encontrar clientes especializados y activar un plan de posicionamiento.

## 2 TRABAJAMOS JUNTOS EN UNIDADES DEMOSTRATIVAS

La comunidad elige la ubicación del núcleo como finca modelo para la transferencia de conocimiento, se entregan herramientas y métodos para mantener y/o mejorar la calidad del café con el fin de producir cafés especiales.

## 5 REALIZAMOS SEGUIMIENTO A LA CALIDAD DE LOS PROCESOS

En este camino, nunca estará solo. Estaremos acompañándolo durante la implementación del plan de mejora de cosecha y Poscosecha con el fin de evitar pérdidas de la calidad de su grano y así garantizar un café realmente excepcional.

## 3 COMPARTIMOS CONOCIMIENTO EN PROGRAMAS DE FORMACIÓN

Capacitamos a productores y formadores en nuestras unidades demostrativas, con el fin de brindarle a los productores todas las herramientas técnicas y tecnológicas de innovación aplicables en cada finca, desde la siembra hasta la taza.

## 6 IMPULSAMOS LA COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ

A partir de las labores previamente descritas apoyamos al productor en llevar la trazabilidad del café producido, el cual posteriormente será analizado para determinar su perfil y atributos organolépticos, información que será transmitida al productor en forma práctica para generar estrategias que permitan su mejoría. Los mejores cafés serán presentados a compradores de especialidad para su potencial comercialización directa con el productor.



# UN MODELO PENSADO PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE NUESTROS CAFICULTORES



Cultivo

## SELECTOR DE ARVENSES

Es un equipo sencillo y liviano para la aplicación localizada de herbicida sobre arvenses de alta interferencia, haciendo parcheos selectivos y seguros siendo más eficientes con el uso del herbicida sistémico, permitiendo coberturas nobles para conservar el suelo y evitar su erosión.



50 % menos pérdida de suelo



94% menos consumo de agua



Amigable con el planeta

Cultivo

## BASTON ABONADOR

Una gran solución para la aplicación de fertilizantes granulados, abona en media luna, no tiene que inclinarse, protegiendo su columna, espalda y rodillas. optimiza el tiempo abonando el doble de árboles en comparación con el método tradicional.

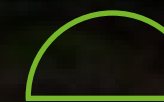
70 % más rendimiento



30 % optimización del abono



Abono esparcido en media luna





Cosecha

## CANGUARO

Un producto innovador para asistir en la cosecha manual del café, ayudando al recolector a evitar movimientos innecesarios, trayendo los frutos desde la rama, hasta el recipiente.



Elimina pérdidas de café en el suelo



Cosecha más limpia, sin hojas ni ramas



30 % mayor rendimiento en la recolección



Mayor confort y ergonomía para los recolectores

Cosecha

## ARNÉS - COCO - LENGUETA

Sabemos lo importante de optimizar el tiempo de trabajo en la recolección de la cosecha. Por eso, con este producto de alta resistencia, protegerá la ergonomía de sus trabajadores, aumentando significativamente su rendimiento.

38 % mayor eficiencia en la recolección



75 % menos grano caído al suelo



Protección ergonómica para el recolector





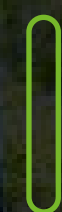
Cosecha

## DERRIBADORA DSC-18

Un equipo liviano para la recolección óptima de café de última tecnología que ayudará a optimizar sustancialmente esta actividad. Podrá recolectar en promedio 38% más café, que con el método tradicional de cocos.



Motor de 2 tiempos, vertical a gasolina, refrigerado por aire



Barra 750 mm, cilindrada 25.4 cm, potencia 11 CV



Tanque de 0.7 L, peso total 8,3 Kg

Cosecha

## LONAS DE RECOLECCION

Elaborado en de fibra sarán®, con 70 % de sombreado. Resistente a las pisadas, el peso del grano, el roce con ramas, arvenses y suelo. Un material de alto rendimiento que puede durar de forma adecuada hasta 5 años.

Se aumenta el área de recepción de los frutos, se mejoran los indicadores de recolección, disminución de las pérdidas de frutos al suelo, ayuda al manejo integrado de la broca.

Retiene los frutos desprendidos evitando el rodamiento de la cereza incluso con pendientes.

Uso en todo tipo de terrenos, incluso con pendientes de hasta xxxx%



Reduce costos en la recolección entre el 40 y 50%, mejorando los ingresos de los recolectores.



Resistente al contacto del mucílago del café fresco y degradado.





Cosecha

## MEDIVERDES

Una práctica herramienta para evaluar la Cosecha, le permitirá hacer un control y monitoreo del grano recolectado identificando granos verdes y el % de estos en la cosecha, evaluar sus recolectores y verificar esta actividad por identificación de color y medición antes de iniciar el beneficio del café.



Inspección de la masa del café recolectada



Podrá controlar el contenido de fruto verde en la masa de café, en rangos aceptables

Cosecha

## TABLA CLASIFICACIÓN DE CEREZAS

Sabemos que busca optimizar sus procesos de cosecha, con esta herramienta podrá evaluarla simplemente con una muestra aleatoria del lote cosechado, permitiendo verificar el grado de madurez por colorimetría y conocer los diferentes estados de maduración, identificando granos verdes, pintones, maduros y sobremaduros,

Podrá identificar el pico de cosecha de los lotes de su finca.



Permite tomar decisiones de retención de pases con el objetivo de garantizar los azúcares de la cereza y mejorar la calidad de su café.



Apoyo en el control de recolección





Cosecha

## REFRACTÓMETRO

Con esta herramienta podrá determinar el contenido de azúcar de la cereza medible en grados °Brix. Determinando el pico de cosecha, toma de decisiones para iniciar el beneficio, teniendo en cuenta que el estado de madurez representa el 35% de la calidad del café.



Estime el punto óptimo de su cosecha



Obtenga datos cualificables para determinar la calidad de su café

Beneficio

## PALETA LAVACAFÉ

Una herramienta plástica e higiénica que le ayudará a lavar el café con menos esfuerzo. Permitiéndole ahorrar un gran porcentaje en el gasto de agua, pues se disminuyen el número de lavados. Además, es liviana y confortable, cuidando la ergonomía de los operarios.

Reduce más rápido el mucílago



Evita la acumulación de partículas y microorganismos



Protege la salud de los trabajadores





## pH METRO

Con este dispositivo portátil podrá medir la concentración de iones de hidrógeno y ácidos débiles, midiendo el grado de acidez o alcalinidad de una solución expresada como pH en una valoración numérica de 0 a 14, permitiendo tomar decisiones en el proceso de fermentación y disminuir riesgos que deterioren la calidad del grano.



Permite establecer variables para estandarizar procesos ayudando a mantener la calidad del grano.



Control de la acidez o alcalinidad en medios líquidos



## FERMAESTRO

Es una Herramienta que permite determinar de manera confiable (95,6 %) la finalización de la fermentación del mucílago de café identificando el punto de lavado disminuyendo defectos en este proceso reflejados en la taza.

Dispositivo plástico perforado en forma de cono con tapa, con un método fácil de usar



Determina el punto de lavado del café fermentado



Disminuye defectos en taza, evitando deteriorar la calidad del grano.





Secado

## MÉTODO GRAVIMET

Con este dispositivo podrá determinar la humedad del grano que debe estar entre el 10-12 % de manera fiable en un 95%, fácil y ágil.

Evita pérdidas financieras al productor en la comercialización del CPS por un mal secado.



Fácil de manejar



Permite tener varias muestras al mismo tiempo evitando la trilla manual, método empírico y subjetivo usada determinar la humedad



Se usa para cualquier infraestructura de secado solar

Secado

## RASTRILLO

Es una herramienta que permite revolver la masa del café fácilmente, dándole uniformidad al grano en el secado dado por su diseño.

Evita aplastar el grano por ser liviano, conservando la calidad física del café.

Al ser de plástico evita la contaminación cruzada por hongos y microorganismos, dando inocuidad al CPS.

Rastrillo plástico de 8 dientes, liviano que permite obtener un secado parejo y ser más eficiente en el tiempo.



Secado hasta 25 % más eficiente

46 % menos trilla del café

Mayor calidad del grano y estabilidad en el almacenamiento





Secado

## KIT POSCOSECHA PLUS

Es un conjunto de 4 herramientas que le permitirá mantener y mejorar la calidad de grano durante las etapas del beneficio en la producción de cafés especiales.

Este Kit Incluye: paleta lavacafé, Fermaestro™, método gravimet, rastrillo.



**KIT POSCOSECHA PLUS**

Aseguramiento de la calidad en Cafés Especiales  
Quality Assurance in Special Coffees



Conserva la calidad del café durante las etapas del beneficio  
De fácil uso y manejo



Evita la contaminación cruzada por los materiales en que están construidas las herramientas.



Eficiencia en el lavado, fermentación y secado.

Secado

## MARQUESINAS SOLARES

Infraestructura tipo túnel, diseñada para asegurar la calidad del café y de Cacao en el secado, construida con materiales que no afectan la calidad del grano, permite un proceso de secado óptimo y uniforme, aprovechando de manera eficiente la energía solar.



Elija entre la marquesina solar de madera o la híbrida.



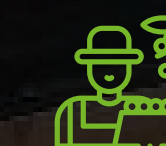
Más de 5 tamaños y diseños a la medida



Reduce hasta 50 % el trabajo físico para el recolector



Este diseño permite mejor operatividad para la recolección del grano seco.





Secado

## MARQUESINAS SOLARES CON SISTEMA DE MONITOREO Y CONTROL

El sistema de monitoreo y control es una unidad que permite tener datos en tiempo real de la temperatura de la marquesina y la humedad relativa mediante una pantalla, posee extractores que se activan o desactivando acuerdo a las condiciones ambientales programadas por el productor.

Teniendo en cuenta que la temperatura del aire circundante nunca debe superar los 40° Celsius, para evitar daños irreversibles en el grano.



Ayuda a tener un balance cíclico termodinámico, garantizando una tasa de extracción de humedad constante, temperaturas superiores al ambiente exterior y siempre inferiores a 40 ° Celsius.



Permite retirar el agua del café en un proceso en forma controlada para evitar deterioros a la calidad.

Cosecha

## TERMOHIGÓMETROS

Es un instrumento de medición de temperatura y humedad relativa, podrá monitorear estas condiciones ambientales en donde se desarrollan los procesos de secado, fermentación y almacenamiento del Café y Cacao.

Termohigrometro digital: Muestra los datos en tiempo, temperatura y humedad, para llevar un control del ambiente de la marquesina en la pantalla digital.

Termohigrómetro con sensor, visualización mediante una app que permite ver medir la temperatura y humedad del ambiente desde un Smartphone o pc.



Tecnología para un máximo control



Producto adaptado a sus necesidades





Secado

## MEDIDOR DE ACTIVIDAD DE AGUA

Permite medir el agua libre en productos la cual favorece la proliferación de microorganismos los cuales destruyen la calidad y la vida de anaquel del producto en cuestión.



Mitiga el daño ocasionado al café pergamino y verde por microorganismos.



Clave en el control de calidad del producto



Brinda una metrica especifica alineada a los requerimientos de cliente y compradores.



Fácil de usar y transportar.

Cultivo

## MEDIDOR DE PH DE ALTA PRECISIÓN SUELOS CREF

Permite estimar el pH de sustratos solidos como el suelo, el cual condiciona la facilidad de las plantas para asimilar ciertos elementos presentes en el suelo.

Tome mejores decisiones para el manejo adecuado del suelo.



Apto para otros sustratos sólidos.





Almacenamiento

## SUPER BOLSA GRAIN PRO

Está hecha de un plástico de polietileno (PE) reciclable en varias capas y una barrera patentada impermeable brindando una permeabilidad lo suficientemente baja como para evitar la entrada de aire y humedad. Diseñada para usarse varias veces.



Capacidad 70 kg y 30 kg



Protege contra el crecimiento de moho y la infestación de insectos



Conserva el sabor, el color y el aroma del producto

Almacenamiento

## KIT DE ALMACENAMIENTO SUPERBAG PERGAMINO

Un producto desarrollado en colaboración con Fibtex, que hace seguro el almacenamiento de granos en la finca, combinando un fácil manejo, alta capacidad, bajo costo y cierre hermético.

Protección contra los riesgos de deterioro y contaminación cruzada.



Protección contra crecimiento de moho, plagas y absorción de olores.



Protección ergonómica para el recolector





# Objetivos de desarrollo sostenible





Beneficio

## INNOVAKIT APP

Un desarrollo digital para conectar con nuestros caficultores a través de asistencia técnica con enlace a WhatsApp 24/7. Podrá realizar el registro de datos de beneficio húmedo y secado de diferentes lotes y recibir mensajes de alerta en los momentos críticos del proceso.



Gráficas y reportes en tiempo real



Envío de información en formato CVS a su correo



Georreferenciación de la finca



Ingreso costos producción



Calendario lunar



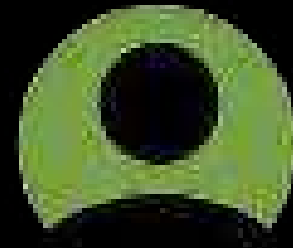
# CONTACTENOS



**Sabely Yandar**  
Coordinador Comercial

☎ (+57) 311 545 7083

✉ [coordinadorcomercial@innovakit.com](mailto:coordinadorcomercial@innovakit.com)



Gestor comercial - Huila Tolima Nariño

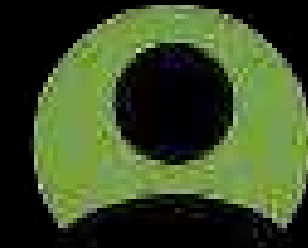
✉ [comercialandino@innovakit.com](mailto:comercialandino@innovakit.com)



**Marcela Paguatián**  
Gestor comercial - Cauca Nariño

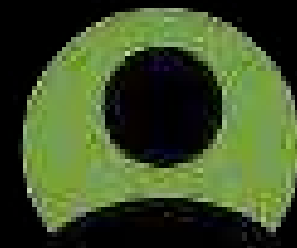
☎ (+57) 321 260 0295

✉ [comercialsur@innovakit.com](mailto:comercialsur@innovakit.com)



Gestor comercial - Eje Cafetero Antioquia

✉ [comercialeje@innovakit.com](mailto:comercialeje@innovakit.com)



Servicio al Cliente - Línea Nacional

☎ (+57) 300 631 0804

✉ [contacto@innovakit.com](mailto:contacto@innovakit.com)



📍 KM 19 Vía Mosquera, Cundinamarca  
Parque Industrial San Jorge, Bodega 62

🌐 [www.innovakit.co](http://www.innovakit.co)