



La duración del secado de la semilla de cacao pasó de 22 a 6 días. (Fotografía: Ruth Garita / TEC).

En la Zona Norte

## **TEC instala cámaras de secado para evitar que agricultores y ganaderos pierdan sus productos**

10 de Agosto 2021 Por: [Irina Grajales Navarrete](#) <sup>[1]</sup>

- En total se han instalado 13 cámaras de secado en colaboración con el sector privado.
- La nueva tecnología ha permitido que se pasteurice leche, esterilicen equipos y se sequen diferentes tipos de productos como: cacao, yuca, curcuma, ayote, piña, entre otros.

Para saborear un delicioso chocolate, el productor debe: sembrar el cacao, cosechar y poner a

secar la semilla durante 22 días.

El problema es que cuando llegan las lluvias, el cacao no se seca lo que genera grandes pérdidas económicas y desempleo.

Pero en la Región Huetar Norte, el Tecnológico de Costa Rica <sup>[2]</sup> (TEC) por medio de su Campus en San Carlos <sup>[3]</sup> busca que esto sea cosa del pasado.

## ¡Así trabaja el TEC en las comunidades de la Zona Norte!

### ¿Cómo lo harán?

**Gracias a un proyecto que tiene como nombre Diseño, construcción y evaluaciones de sistemas solares para procesos productivos el cuál busca evitar que agricultores y ganaderos pierdan sus productos.**

**El objetivo de esta iniciativa es instalar cámaras de secado, donde la energía que esta tecnología necesita proviene de paneles solares o de algún sistema auxiliar, como agua caliente, aire caliente o incluso gas LP.**

"Aquí en Guatuso se instaló el primer secador solar para cacao beneficiando a muchas familias. Aquí es muy húmedo y tenemos problemas con el secado de nuestro, pero esta tecnología vino a beneficiar para el cacao no tuviera más problemas de humedad ni pérdidas que superaban **los 500 o 700 kilos en una sola cosecha**", afirmó María Elizondo, empresaria de Chocolates Sibaeli <sup>[4]</sup>.

Una de esas grandes pérdidas las sufrieron los productores durante la tormenta Nate en el 2017.

**Hoy, el proyecto del TEC es un proceso que cumple siete años, donde en total se han instalado cerca de 13 cámaras a lo largo de la región.**

"Con esta tecnología que se nos donó, **la duración del secado de la semilla pasó de 22 a seis días.** Esto es muy importante para nosotros porque se nos acortan los días de secado y si nos urge entregar el producto entonces ya está listo. **La higiene también es esencial, porque es una cámara sellada y ya no tenemos problemas de insectos y humedad**", señaló Rolando Castro, propietario de la Finca Orgánica Edén.

Las buenas noticias son que estos sistemas se pueden utilizar en diferentes procedimientos.

"De esta manera, **hemos logrado que se pasteurice leche con energía solar, esterilicen equipos y se sequen diferentes tipos de productos.** Así por ejemplo, hemos secado, cacao, yuca, curcuma, ayote, piña, entre otros. Porque esta tecnología no es solo para cacao", explicó Tomás Guzmán, director del proyecto y extencionista del TEC con una amplia trayectoria.



La tecnología permite que se pasteurice leche con energía solar. (Fotografía: TEC).

El orgullo del TEC son sus graduados, investigaciones y el trabajo que se hace en las comunidades.

"El rol de los estudiantes es dar apoyo a los profesores en la implementación de los proyectos mediante trabajos de graduación o asistencias. **Estas iniciativas son importantes porque permiten la implementación de tecnología en las actividades productivas que tienen los agricultores**", indicó Víctor Chavarría, estudiante de la carrera de Ingeniería Electrónica [5]

El TEC busca beneficiar a asociaciones de productores, cooperativas y en el caso del secado del cacao a más de 200 familias.

"Agradezco al TEC por este gran apoyo que vino a aportar a nuestra familia, empresa y a todos los productores", finalizó Elizondo, una de las beneficiadas.

Este proyecto de extensión forma parte del programa de Regionalización de la Vicerrectoría de Investigación y Extensión [6], el Ministerio de Agricultura y Ganadería [7] (MAG), el Programa Universitario de Regionalización [8] (PUR), la Fundación para el Fomento y Promoción de la Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria de Costa Rica [9] (Fittacori).

Además, en todo el proceso se ha vinculado con varias asociaciones de productores como la Asociación de Productores Agroambientalistas de Cacao de Guatuso [10] (Asopac) y otros como APROPIISA de pimienta, Asociación de Mujeres Emprendedoras de Sarapiquí (AMES), entre otros.

---

**Source URL (modified on 08/24/2021 - 08:07):** <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/3941>

#### Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/irina-grajales-navarrete>

[2] <https://www.tec.ac.cr/>

[3] <https://www.tec.ac.cr/ubicaciones/campus-tecnologico-central-cartago>

[4] <https://www.facebook.com/chocolatesibaeli/>

[5] <https://www.tec.ac.cr/escuelas/escuela-ingenieria-electronica/servicios>

[6] <https://www.tec.ac.cr/unidades/vicerrectoria-investigacion-extension>

[7] <http://www.mag.go.cr/>

[8] <https://www.tec.ac.cr/unidades/regionalizacion-universitaria>

[9] <https://www.fittacori.or.cr/contenido/>

[10]

<https://www.acicafoc.org/organizaciones/asopac/#:~:text=La%20Asociaci%C3%B3n%20de%20Productores%20de,pro>