



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](#) ^[1]

- 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 ^[2] (TEC) por medio de su Campus en San Carlos ^[3] 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 ^[4].

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>