

PLAN DE INNOVACION
MEJORA DEL PROCESO DE POST-COSECHA DE CACAO PARA EL INCREMENTO DE INGRESOS EN
ORGANIZACIONES CACAOTERAS DE LA AMAZONIA Y DEL TRÓPICO DE BOLIVIA.
(PI-16-LP-31)

I. INNOVACION

La innovación plantea la construcción de secadores solares tipo invernadero, complementados con un sistema automatizado de sensores de temperatura y humedad relativa del ambiente, generador de calor y extracción de aire húmedo que a su vez permiten la des-humidificación del aire por el contacto en los termo-ventiladores y el efecto invernadero; sistema que permite alcanzar el grado de humedad requerida en los granos de cacao.

El sistema de secado utiliza el método de vaporación, empleando calefacción directa y lecho estático; tiene la capacidad de secar hasta 40 qq al mes con 4 mesas de secado con capacidad de 1 qq por mesa.

II. RESUMEN DEL PLAN DE INNOVACION

El PI consiste en la instalación de secadores de cacao, la Asistencia Técnica y comercial a los productores de cacao de los municipios de Palos Blancos y Chimoré para evitar la pérdida de cosecha por moho; mecanizar el proceso de secado y mejorar el proceso en general para lograr un producto de mayor calidad para su comercialización.

La innovación permitirá el secado de cacao en un máximo de tres días, uniformidad en características físico-químicas, así como manteniendo sus características organolépticas e inocuidad; condiciones que permiten ofertar en el mercado un producto de calidad, éste último reflejado en el incremento de los ingresos de los productores de cacao.

Los resultados serán procesos de post-cosecha mejorados y la implementación de un modelo de gestión del negocio de acopio, post-cosecha y comercialización de cacao.

