



## **Desarrollo y validación del prototipo funcional de un módulo de secamiento de café que permita mejorar la calidad del grano producido por los caficultores de la Sierra Nevada de Santa Marta.**

Existe una problemática asociada a la pérdida de calidad del café debido a un inadecuado proceso de secado. Esto genera una disminución de ingresos al producir un café con factor de rendimiento bajo, así como la fermentación del grano de café, aumentando el producto no deseado.

Para abordar el problema se plantea una innovación en procesos basada en el desarrollo e implementación de un módulo de secamiento de café que permita mejorar la calidad del café producido por los caficultores de la Sierra Nevada de Santa Marta. El sistema de secamiento está enfocado en adaptar las cocinas campesinas como hornos generadores de energía calórica a un silo de secado de café. Para el desarrollo del proyecto, se realizó la validación en un primer beneficiario (early adopter), y se espera continuar, en un futuro próximo, beneficiando a más agricultores de la Sierra Nevada de Santa Marta.

El módulo innovador de secamiento permite secar de 2 a 3 sacos de café, lo cual aumenta el tiempo para su conservación y así obtener ahorros en el transporte, teniendo en cuenta que no será necesario enviarlos a los centros de secado de inmediato. El sistema de secamiento propuesto está enfocado en adaptar las cocinas campesinas como hornos generadores de energía calórica a un silo de secado de café. Como valor agregado, permite reducir las enfermedades respiratorias a las mujeres que laboran en la preparación de los alimentos por la inhalación del humo que son producidas en las cocinas campesinas, además en los meses improductivos estos silos les serviría para deshidratar las frutas que los agricultores tienen en sus fincas, como mango, cítricos, guanábana, guineo, entre otros, y puedan venderlos o consumirlos en sus propias fincas.