

“Transferencia de tecnologías sostenibles en la finca”

Expositores:

- Javier Rivera Rojas (especialista en desarrollo de tecnologías cafetaleras)
- Tania Rivera Rojas (coordinador y facilitador de talleres agrícolas)



Difundiendo una cultura agrícola sostenible

Objetivos

- Conocer la importancia y uso de tecnologías sostenibles
- Describir las estrategias aplicadas en la transferencia de tecnologías sostenibles en la Parcela los Pinos-AGROTUR



1. Introducción

- Bienvenidos al mundo del café con un manejo simple y sin preocupaciones
- Las tecnologías que presentaremos han sido producto de una investigación y transformación del diseño a través de los años para usarlas con la mayor comodidad y facilidad en su parcela de café.
- son tecnologías aplicadas, validadas y al alcance de la economía de los pequeños agricultores de café del Perú y del mundo para mejorar su calidad de vida.

¿Por qué es importante invertir en tecnologías?

- **Alta productividad**
- **Reduce costos de producción**
- **Calidad de producto**
- **Bajo impacto ambiental**

El desarrollo de tecnologías sostenibles hace que nuestra agricultura sea altamente productiva, rentable y sostenible

TECNOLOGIAS DESARROLLADAS.

- MINIPLANTA DE BENEFICIO PARA CAFÉ (Tanque de lavado y selección, tanque cerecero, secador solar, secador solar para cafés especiales).
- Biohuerto tipo invernadero.
- Cocina mejorada.
- Pozos de tratamiento de aguas residuales.

MINIPLANTA DE BENEFICIO PARA CAFÉ

- Tanque de lavado y selección,



Necesidades que resuelve

- **Lava y selecciona**
- **Ahorra , agua, tiempo y espacio**

• El tanque seleccionador de café es un producto tecnológico que lava y selecciona dando como resultado una mejor calidad de café, a un rendimiento de 90% según rangos de calidad en el mercado justo.

Gracias a la inclinación del tanque y las compuertas no hace falta que los granos de café pasen por grandes canales de correteo de agua para ser seleccionados.

Además el tanque seleccionador cuenta con esquinas en forma redonda para un lavado con mayor facilidad y una rampa que facilita el trabajo al momento de recibir los granos vanos con defectos

USO DEL T.S.C.

El tiempo de trabajo para el lavado y selección (por flotación o “rebalse”) fue de 53 minutos por quintal de cps, las actividades que contemplan son de:

- Llenado y control del agua por medio de las llaves de paso del TSC.
- Lavado (movimiento de vaivén de la pala de extremo a extremo que permita el rozamiento entre los granos de café y desprender el mucilago).
- Descarga de las aguas mieles hacia los pozos tratamiento de aguas residuales, por medio de la tapa de descarga del Tanque, que esta situado en la parte inferior delantera, debajo de la compuerta.
- Selección por flotación o “rebalse” en donde se manipula y gradúa la salida de agua con café de rebalse.
- Zarandeo y escojo manual de defectos mininos (café maduro seco, café maduro con daño de enfermedades) que no flotaron por el peso que representa.



Secador Solar Mejorado

Es una tecnología que sirve para arear y secar el café a 12% de humedad .

El espesor recomendado de tendido del café para el secado oscila entre 2 a 3 cm de altura, con ello se puede determinar la capacidad efectiva del secado del SS-M es de 12.97 qq

Secador Solar para Bebidas Especiales.

Es una tecnología que sirve para orear y secar café especial (Honey, natural, etc) a 12% de humedad .

El espesor recomendado de tendido del café para el secado oscila entre 2 a 3 cm de altura, con ello se puede determinar la capacidad efectiva del secado del SS-BE es de 7 qq





SS-BE

Invernadero de arco simple circular con ventilación natural

Este tipo de invernadero tiene 9 m, de largo y 4 m. de ancho, con una altura 2.20. Para una buena ventilación, se utiliza en la base de todo el invernadero malla raschel de 1 m de altura y los lados de entrada y salida de aire con el mismo material (incluye la puerta forrada con malla). En la construcción se utilizan materiales de bajo costo como metal y bambú para la estructura, madera de café o piedras, barro y techo de agrofilm.





Cocina Mejorada

- Características de la cocina

Hornillas	02
Numero de Ollas	Primera Hornilla: 30
	Segunda Hornilla: 26
Capacidad	De 8 a 10 personas aprox.
Tipo de combustible	Leña
Material de construcción	Ladrillo KinKon (18 huecos)
	Ladrillo Pandereta



Enfermedades crónicas como neumonía, y cáncer al pulmón.



Enfermedades respiratorias, principalmente en niños menores de cinco años.



EFECTOS DEL HUMO



Dolores de espaldas, a causa de la mala postura.



Enfermedades a la vista, como cataratas, irritación y disminución de la visión.

Estrategias

Estrategia 01

Validación y demostración de la tecnología

Estrategia 02

Transferencia de conocimientos e involucramiento de organizaciones aliadas

para la transferencia de tecnologías sostenibles en la parcela los pinos

Estrategia 03

Transferencia de técnicas y tecnologías acorde a la necesidad del beneficiario Y Vivencias transmitidas del agricultor para el agricultor

Estrategia 04

Participación e intervención de todos los miembros de la familia

Equipo técnico AGROTUR

Juan Rivera Bravo
experto en agricultura
cafetalera sostenible

Gerente de la empresa
AGROTUR

Contacto para pasantías en
la finca: 976662789

Javier Rivera Rojas

Agrónomo, especialista
en desarrollo de
tecnologías cafetaleras

Asistente técnico

Contacto: 986054353

Tania Rivera Rojas

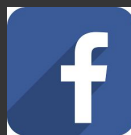
Socióloga, especialista
en facilitación de
talleres de agricultura
sostenible.

Contacto. 942051337



[https://instagram.com/parcelalospinos?
utm_medium=copy_link](https://instagram.com/parcelalospinos?utm_medium=copy_link)

web: www.viajesagrotur.com



<https://www.facebook.com/agrotursanignacio/>

<https://www.facebook.com/lospinosagrotur>

—
Gracias

