



UNIDADES DE BENEFICIO ESTRUCTURA

El manejo de postcosecha del cacao, denominado beneficio, constituye un aspecto de máxima importancia para presentar al mercado un producto de calidad. Garantiza que el grano sea apreciado, apetecido por la industria y asegura su comercialización tanto a nivel nacional como internacional, justificando un mejor precio.

El encerramiento en madera para un cajón fermentador de cacao se utiliza por varias razones:

- 1. Control de temperatura:** La madera ayuda a mantener una temperatura estable y constante dentro del cajón, lo que es esencial para el proceso de fermentación del cacao.
 - 2. Humedad:** La madera absorbe y retiene la humedad, creando un ambiente húmedo que favorece la fermentación.
 - 3. Aislamiento:** La madera aísla el cajón del entorno exterior, reduciendo la influencia de factores externos como la luz solar directa, el calor o el frío.
 - 4. Protección:** La madera protege el cacao de plagas, insectos y otros contaminantes.
5. Tradición: La utilización de madera para fermentar cacao es una práctica tradicional en muchos países productores de cacao.



Tipos de madera utilizados:

Madera de cedro **Madera de pino** **Madera de roble**

El encerramiento en madera es un paso crucial en el proceso de fermentación del cacao, ya que permite:

✓
Desarrollo de sabores y aromas

✓
Reducción de la amargura

✓
Mejora de la textura

Cajón lineal



Cajón de barril



Cajón de escalera

UNIDADES DE BENEFICIO

Marquesinas con paseras



Elva

Marquesina modelos AGROSAVIA



Elva