



Jose Acevedo
2023

Problemática

- Producción Nacional 63.416 Ton / año
Fuente FEDECACACO
- 65.341 familias productoras de cacao
Fuente UPA-DANE
- El proceso de producción, compuesto por “Fermentación y Secado”
- Pérdida de alrededor de 30% de granos no fermentados
- Se requiere mayor oxigenación, una fermentación homogénea
- Pérdida de producción
- Niveles de calidad y estandarización bajos.



COLCAO

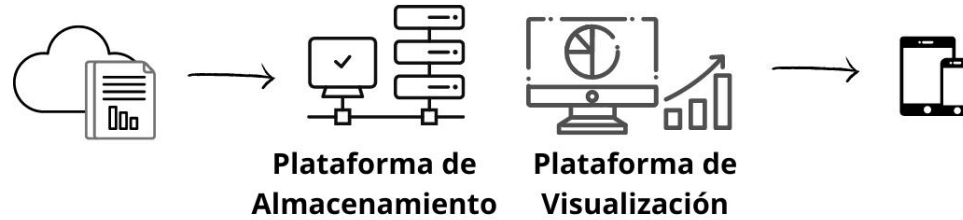
Es una solución tecnológica que permite realizar una fermentación homogénea al cacao para obtener un producto con alta calidad y uniformidad para su comercialización con un grado de pérdidas mínimo.



Solución



Fermentador Autónomo
Uso de tecnologías 4.0 IoT - IA



Variables al interior del Fermentador

-  Temperatura de la masa orgánica
-  Humedad de la masa orgánica
-  pH de la masa orgánica

Variables Externas

-  Temperatura Ambiente
-  Humedad Relativa
-  Ubicación Geográfica

Beneficios



Incremento de la calidad – Propiedades Organolépticas – Manejo de Lixiviados



Obtención de una fermentación Homogénea



Disminución de pérdidas de granos no fermentados menores al 10%



Estandarización de producto para comercialización nacional e internacional



Incremento de la producción en un 13%



Disminución de tiempos de fermentación aumentando la eficiencia del proceso de producción



Mercado

- Productores de cacao, Cooperativas, Asociaciones
- Producciones mayores a 1000Kg /Mes
- Empresas exportadoras
- Empresas transformadoras
- Instituciones gubernamentales

Los Invitamos **a impactar a los productores de cacao con la integración de tecnologías 4.0** para el crecimiento del sector, incrementar la producción y la estandarización con alta calidad



¡Gracias!

Jose E Acevedo

Strategy Business Development

www.iottech.com.co

jose.acevedo@iottech.com.co

Móvil: (+57) 3002157872 Bogotá –
Colombia

