

HERRAMIENTAS PARA LA COSECHA



COMPATIBLE
TECHNOLOGY
INTERNATIONAL

Esperanza para los con Hambre





CTI diseña y distribuye tecnologías simples para comida y agua que empoderan a los campesinos a mejorar su salud, nutrición, y bienestar.

CÓMO TRABAJAMOS



Buscamos tecnologías que resuelvan tres problemas comunes:

- *Cómo mantener más de la cosecha en su procesamiento*
- *Cómo traer más valor al producto*
- *Cómo utilizar mejor los recursos locales*

**Campesinos
en regiones
pobres pierden
de**

**15 a 50%
de su producto
pos-cosecha**



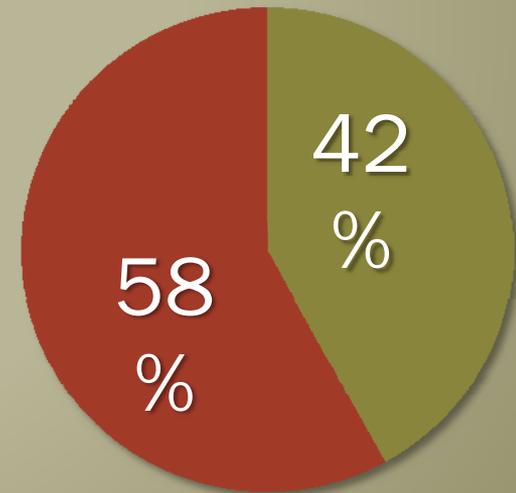
Procesando la Cosecha

Trillar y Aventar Tradicionalmente



Identificamos el Problema

- Mucho desperdicio
- Difícil e ineficiente
- Baja calidad de producto



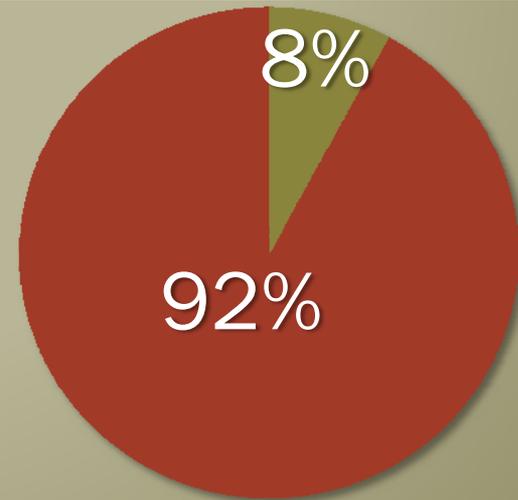
- Perdido
- Guardado

Procesando la Cosecha

Trillador y Aventador de CTI

Usamos Ingeniería Apropriada

- Manejo a mano
- Poco mantenimiento
- Materiales accesibles y a poco costo



■ Perdido
■ Guardado

Cómo Trabajamos



Buscamos colaboradores

- ¿Útil para los usuarios?
- ¿Apropiado cultural y económicamente?
- ¿Apropiado para hombres/mujeres?

Aumentando Valor: El caso de Guyana

Problema

Pobreza y sequía

Solución

Científicos introdujeron mejores variedades de maní y formas de cultivar para aumentar la producción e incrementar ingresos económicos



Aumentando Valor: El caso de Guyana

Exito al principio

En un año, la producción se triplicó a 1,000,000 lbs por año.

Consecuencias Inesperadas

- Precio de maní cayó.
- No había cómo vender tanto producto.



“Los precios cayeron. Había demasiado manies. Los campesinos estaban desesperados y se sentían engañados. Llegó el proyecto, y ahora? Sobre-produjimos.”

- Robert C. Kemeraite, Jr., Associate Professor,
Dept. of Plant Pathology, The University of Georgia

Aumentando Valor: El caso de Guyana

Tecnología Apropiada

Usando molinos por CTI, empresas pequeñas producen mantequilla de maní.

Empresas

Se venden sandwiches de mantequilla de maní en las escuelas.

Desarrollo

- 41 pueblos en el proyecto.
- 3,000 niños servidos.
- Una fábrica de mantequilla de maní.



Utilizando
recursos locales

Tecnologías para
mejor utilizar
comidas locales

- Preservar
- Procesar
- Comer/Vender



Empresarios en El Salvador usan molinos de CTI para hacer pasteles y bebidas nutritivos con sorgo.

Utilizando recursos locales

Sorgo en El Salvador

-Se cultiva localmente=
Mejores ingresos para granjeros

- Alta nutrición= Mejor nutrición para consumidores

-1/2 el costo de trigo=
Menos costo para productores



Utilizando recursos locales

Arbol de Moringa

- Crece en lugares trópicos
- Alta nutrición

Deshidratadores solares preservan las hojas de moringa y otras comidas de alto valor y nutrición sin perder color, sabor, ni vitaminas.



¿EL FUTURO?

Rallando, secando, y moliendo harina de fruto de pan, papa, batata, y casava.

- Prolongar su uso*
- Incrementar el precio*
- Proveer más calorías a los más necesitados*





COMPATIBLE
TECHNOLOGY
INTERNATIONAL

PARA MAYOR INFORMACION

LeAnn Taylor,

taylorleann@hotmail.com

www.compatibletechnology.org