

CONTROL DE VERTIDO DE LIXIVIADOS EN EL TRANSPORTE DE CAFÉ EN FRUTA

**Señores
Beneficiadores de Café**

Estimados Señores:

Reciban un cordial saludo de parte del Instituto del Café de Costa Rica, ICAFE.

Durante la cosecha que finalizó se recibieron comentarios de diferentes entes estatales, sobre la problemática que genera los líquidos derramados por el transporte de café en fruta sobre las diferentes vías nacionales y cantonales. Sobre el particular, este Instituto adquirió el compromiso de buscar algunas alternativas que ayuden a mitigar esta problemática.

Por lo tanto, se le solicita a los representantes del Sector Beneficiador implementar medidas en la próxima cosecha, que minimicen o eliminen estos vertidos a través de modificaciones en los diferentes vehículos utilizados para el transporte en cada una de las zonas cafetaleras y generar un bajo o nulo impacto en las vías utilizadas.

Entre las recomendaciones a implementar, se enumeran las siguientes:

1. El traslado del café en fruta debe ser realizado en el menor tiempo posible al Beneficio, por lo que no se recomienda que se realicen paradas intermedias del transportista al sitio final, para minimizar la generación de lixiviados de la fruta transportada.
2. Para camiones con cajón de madera, si el transporte se efectúa en época de lluvia, colocar manteado sobre el cajón, pero sin cubrir los lados del mismo, para que no se de elevación de temperaturas en la masa del café en fruta.
3. Para vagonetas, tandem y medios de transporte con cajón metálico, ajustar al máximo la compuerta de salida, para minimizar la salida de lixiviados.
4. Instalar dispositivos en las esquinas del cajón para recolectar temporalmente los lixiviados que se generen durante el transporte de la fruta y disponer finalmente de los mismos al momento que llegue al Beneficio.





Ejemplos de sistemas de recolección temporal de líquidos en vehículos de transporte de fruta. Al final los líquidos son dispuestos en el área de recibo del Beneficio.

5. En vehículos con cajón de madera utilizar cinta resistente al agua para sellar previamente y en seco el perímetro del piso y la unión con las paredes del cajón. La cinta debe ser colocada previamente al ingreso de la fruta al cajón y la misma debe permitir al final el corte de la salida definida para tal fin, para permitir la salida de la fruta del vehículo.

6. En caso de desperfectos mecánicos de los vehículos de transporte que estén en ruta hacia el Beneficio, que genere cantidades significativas de lixiviados, aplicar hidróxido de calcio $-Ca(OH)_2$ - tipo comercial y de molienda fina al voleo, para contener el líquido y que actúe como secante, para prevenir la escorrentía en la carretera.

Cualquier consulta, aclaración y/o recomendación producto de su experiencia, que le haya permitido probar como válida para contener los líquidos generados por el transporte de la fruta del café, se le agradece contactar al Ing. Rolando Chacón Araya, Jefe de la Unidad de Industrialización al correo: rchacon@icafe.cr o al 226018-75, para compartirla con el resto del sector.

Atentamente;

Original firmado

Ing. Ronald Peters Seevers
Director Ejecutivo