

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, con los mejores deseos de prosperidad para este año que iniciamos.

Ante múltiples quejas de vecinos de lugares por donde se transporta café, deseamos reiterar la problemática que genera los líquidos derramados por el transporte de café en fruta sobre las diferentes vías nacionales y cantonales, solicitamos con vehemencia a los representantes del Sector Beneficiador que continúen implementado las recomendaciones dadas por este Instituto, mediante circular N°2437 del 3 de junio del 2016.

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.

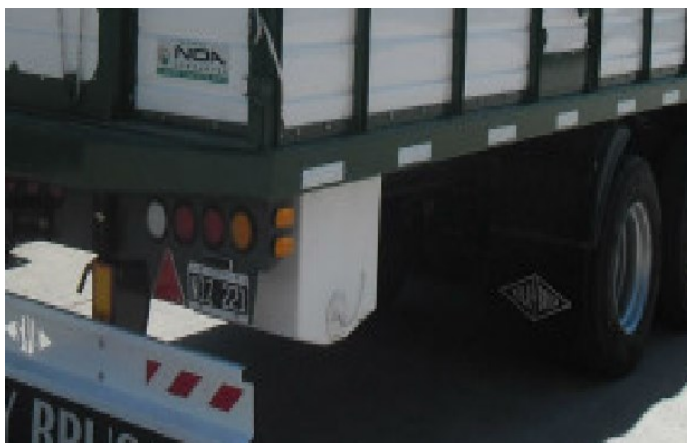
3. Para vagonetas, tandem y medios de transporte con cajón metálico, ajustar al máximo la compuerta de salida, para minimizar la salida de lixiviados.

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.



INSTITUTO DEL CAFÉ DE COSTA RICA
San Pedro de Barva Heredia, Costa Rica

Circular N° 2857
2 de enero de 2020



Ejemplos de sistemas de recolección temporal de líquidos en vehículos de transporte de

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 el corte para facilitar la salida del fruto 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 al voleo sobre el mismo hidróxido de calcio $-Ca(OH)_2$ - tipo comercial y de molienda fina, para contenerlo y que actúe como secante para prevenir la escorrentía sobre la carretera.

Las anteriores recomendaciones buscan minimizar o eliminar estos vertidos, a través de modificaciones en las prácticas de transporte, así como en los vehículos utilizados para el transporte de la fruta y generar un bajo o nulo impacto en las vías utilizadas.

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 2243 7856, para compartirla con el resto del sector.

Atentamente,

Original firmado

Lic. Xinia Chaves Quirós
Directora Ejecutiva