



El Ing. Pablo Parra Rosero (M.Sc) del Grupo de Investigación de Procesos Industriales GIPI de la Sede Guayaquil, ha desarrollado una técnica alternativa para el secado artificial de cacao, garantizando las cualidades organolépticas del grano. La propuesta fue desarrollada como parte de las actividades de doctorado que el investigador de la UPS está realizando en la Universidad de Piura, Perú.

La técnica alternativa planteada por Parra puede ser utilizada por los cultivadores de cacao durante cualquier época del año sin dependencia de las condiciones climáticas temporales; esto permitirá reducir las pérdidas económicas generadas en los procesos de secado convencional, altamente dependiente de la luz solar. Dos trabajos relacionados con este tema y citados a continuación, han sido publicados por IEEE XPLORE en su librería digital y además indexados a la base de datos SCOPUS:



- *Modeling and simulation in distributed parameters for a dryer of cocoa beans.* (Modelado y simulación en parámetros distribuidos para secador de cacao).
- *Design and Implementation of a Temperature Predictive Controller for a Dryer Plant of Cocoa Beans.* (Diseño e implementación de un controlador predictivo de temperatura para una planta de secado de cacao).

Ambos artículos se encuentran disponibles **en este enlace a la Base de datos de SCOPUS**

Ver noticia en [www.ups.edu.ec](http://www.ups.edu.ec)