### ÁRBOL DE PROBLEMAS

# Consecuencias y Efectos

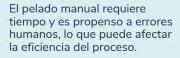
Disminución de la eficiencia en la producción: El pelado ineficiente de las mazorcas de cacao puede resultar en un proceso más lento y costoso, lo que afecta la eficiencia en la producción de cacao. Reducción de la calidad del cacao: Un pelado inadecuado puede llevar a la presencia de residuos e impurezas en el cacao, lo que afecta negativamente la calidad del cacao. Menor competitividad en el mercado: La falta de mejoras en el pelado de las mazorcas de cacao puede hacer que los productores sean menos competitivos en el mercado regional del cacao.

#### **Soluciones**



Solución mediante técnicas: Una técnica específica que se puede utilizar es el pelado por fermentación. Este método implica dejar que las mazorcas de cacao fermenten durante un período de tiempo determinado. Solución mediante dispositivos: Una posible solución utilizando dispositivos es el uso de máquinas de pelado de cacao.

## **Problema Central**



# Causas del problema

Un pelado ineficiente puede causar daños en los granos de cacao, lo que resulta en una mayor pérdida de producto durante el procesamiento. Esto puede afectar la calidad y el valor de los granos de cacao. El proceso de desgrane de la mazorca de cacao no es óptimo en términos de eficiencia y calidad.

En términos de eficiencia el proceso manual del desgrane de la mazorca es bastante precario, lo que conyeba a pérdidas de tiempo, producto y rentabilidad para el agricultor.