**Desafíos en el desgrane de la Mazorca de Cacao**

El cultivo y procesamiento de la mazorca de cacao presentan una serie de desafíos significativos cuando se realizan de manera manual. Lo que conlleva a que el proceso de desgrane de la mazorca de cacao no sea óptimo en términos de eficiencia y calidad. A continuación, exploramos algunos de los problemas que se deben impactar con el desarrollo de este proyecto:

**1. Escasez de Mano de Obra:**

* La falta de trabajadores disponibles para pelar y desgranar las mazorcas es un obstáculo importante. Durante la temporada de cosecha, la demanda de mano de obra aumenta, pero encontrar suficientes personas dispuestas a realizar estas tareas puede ser complicado.

**2. Ineficiencia y Pérdida de Tiempo:**

* El proceso manual es lento y consume mucho tiempo. Los agricultores deben dedicar horas a pelar y separar los granos de cacao de las mazorcas. Esto afecta la productividad general y retrasa la entrega del producto final.

**3. Riesgo de Lesiones:**

* El uso repetitivo de herramientas como cuchillos o machetes para pelar y desgranar puede causar lesiones en las manos y dedos. Las mazorcas son duras y difíciles de manipular, lo que aumenta el riesgo de accidentes.

**4. Calidad Inconsistente:**

* La habilidad y experiencia de los trabajadores varían. Como resultado, la calidad del cacao procesado puede ser inconsistente. Algunas mazorcas pueden quedar mal peladas o con granos dañados.

**5. Desecho de Cáscaras**:

* Después del desgrane, las cáscaras de las mazorcas se acumulan como residuos. Su manejo inadecuado puede afectar el medio ambiente y convertirse en un problema logístico para los agricultores.

La automatización de los procesos de pelado y desgrane podría resolver muchos de estos problemas. Además, es fundamental capacitar a los agricultores sobre prácticas de manejo adecuadas y medidas preventivas para proteger sus cultivos y garantizar la calidad del cacao .