



# Proyecto: Secador Solar Híbrido de Escala Industrial

Director: Dr. Miguel Condorí

Email: [miguel.angel.condori@gmail.com](mailto:miguel.angel.condori@gmail.com)

El pimiento para pimentón es una de las actividades agrícolas más importantes del NOA. El valle Calchaquí produce el 90% del total nacional.

Es una actividad económica de subsistencia realizada por pequeños productores de escasos recursos tecnológicos.

Tradicionalmente el pimiento se seca sobre el suelo, en un tiempo de 15 a 20 días. Esto origina un producto contaminado con tierra, hongos, y descolorido por el sol.

El secado solar permite obtener un producto más limpio, con mejor color, en un tiempo menor al secado al aire libre.

Se diseñó un secador de producción continua, de 6000 kg de carga, cofinanciado por la ONG Adeso, y la AECID.

Un banco de calentadores solares calienta el aire, que ingresa a la cámara de secado, donde se coloca el producto sobre carritos. Éstos se mueven a medida que se seca el producto, permitiendo la entrada de producto fresco al secador.

Tiempo de secado (secador solar): 5 días (6000 kg)

Tiempo de secado (metodo tradicional): 15 a 20 días.



# Imágenes

## Secador Solar PROSOL – San Carlos (Salta)



# Imágenes

## Secador Solar PROSOL – San Carlos (Salta)

