



Consejos prácticos para construir un **CAJÓN FRAGMENTADOR**

Amigo agricultor, **siga estas recomendaciones para construir un cajón fragmentador** y hágalo usted mismo.

1.



Utilice **maderas dulces y sin olor** para evitar que el grano tome olores y sabores extraños.

No utilice clavos y tornillos para cerrar el cajón, use pasadores de madera.

2.

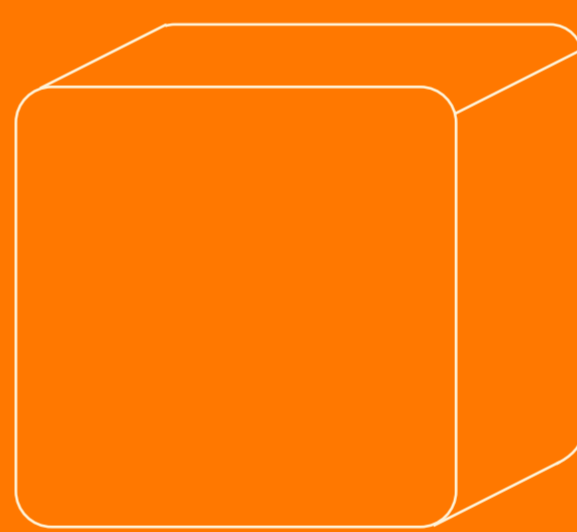


Haga **pequeños orificios en el cajón** que faciliten el drenaje y aireación.

3.



Para diseñar el cajón tenga en cuenta las siguientes dimensiones en las que deja:

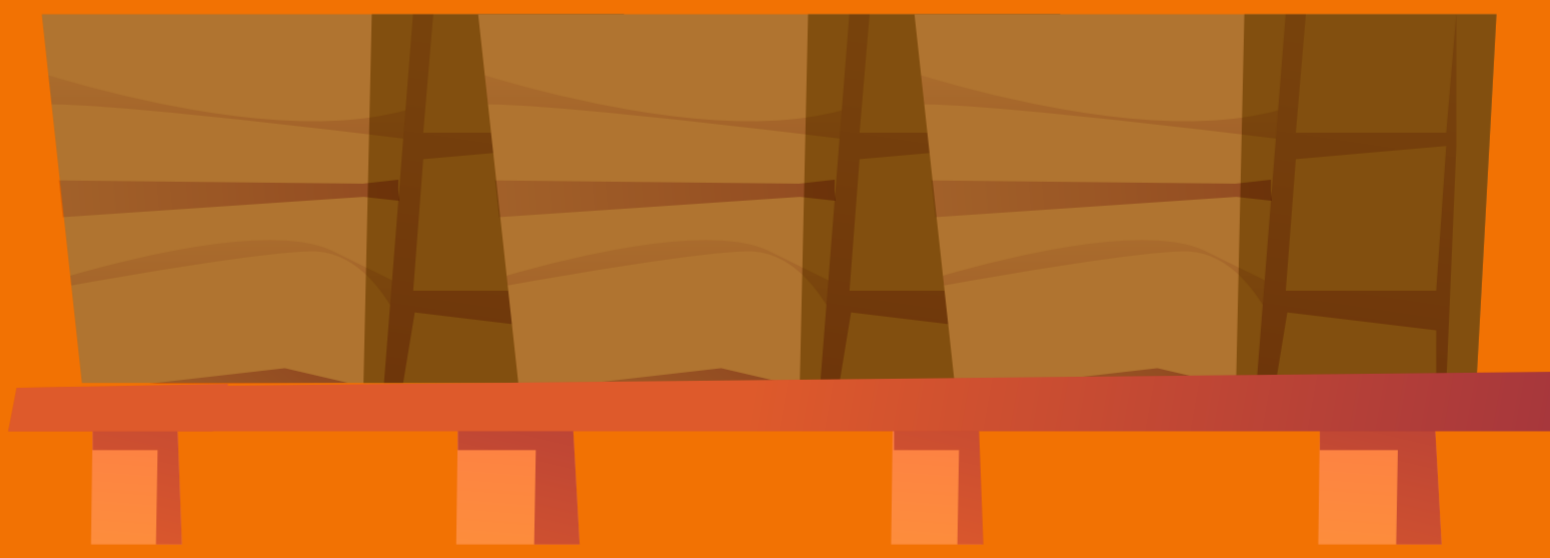


80 cm
DE ALTO

80 cm
DE ANCHO

Se debe evitar el contacto con el suelo, por ello, es necesario que el cajón este apoyado al menos a **10 centímetros del suelo**, esto facilita la recogida del exudado del cacao que se utiliza para la elaboración de jaleas u otros productos.

80 cm
DE ALTO



Pasos para tener en cuenta

para la **instalación:**

- Ubique los cajones bajo techo, alejado de agentes contaminantes y en un lugar sin corrientes de aire, donde puedan protegerse de las pérdidas de calor.
- Mantenga destapados los orificios del fondo de cajón.
- Es conveniente que tengan divisiones móviles para facilitar la remoción de cacao durante el proceso de fermentación.

¡Manos a la obra!

