

1. **Código :**

2. **Nombre de la Tecnología:** Prueba de la Sal

3. **Recopilado por:** Javier Rodríguez Escorcía **Correo:** saviex2006@yahoo.com

4. **Desarrollada por:**

5. **Ámbito de la tecnología:** Post Cosecha

6. **Descripción de la Tecnología:**

Consiste en la determinación de la humedad de los granos básicos a través del uso de sal seca, introducida en un recipiente de vidrio (vaso) con tapa de rosca.

7. **Como Aplicar la Tecnología:**

En un vaso de vidrio con tapa de rosca se pone sal seca:

1. Se introduce la sal dentro del vaso (el que debe estar seco);
2. posteriormente se introduce el grano que se le va a determinar la humedad;
3. se agita el vaso con todo el contenido,
4. si al grano se le fija la sal significa que el grano está húmedo y
5. se debe continuar el secado;
6. si no se le fija la sal, significa que el grano está seco.

8. **Beneficios de su empleo:**

Económico: Nos permite obtener grano con porcentaje de humedad aprobada para la comercialización y obtener mejores precios.

Social: Al obtener mejores precios por nuestros productos, se obtienen mayores recursos económicos en beneficio de las familias productoras.

Ambiental: El recipiente se puede utilizar las veces que sea necesario, sin generar contaminación al ambiente.

9. **Si requiere equipos (presentar diseños o fotografías)**

