1. **Código**:

2. **Nombre de la Tecnología**: Prueba de humedad con el diente

3. **Recopilado por**: ICTA (GT) **Correo:**

4. **Desarrollada por**: Productores

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

6. **Descripción de la Tecnología**:

El secado es un proceso de gran importancia en la cadena de producción de alimentos, ya que el contenido de humedad, determinar si el grano corre el riesgo de deteriorarse durante el almacenamiento. El secado se realiza para inhibir la germinación de las semillas, reducir el contenido de humedad de los granos hasta un nivel que impida el crecimiento de los hongos, y evitar las su deterioro. Una definición clara y completa de lo que es el secado puede ser la siguiente: "es el método universal de acondicionar los granos por medio de la eliminación del agua hasta un nivel que permita su equilibrio con el aire ambiente, de tal forma que preserve su aspecto, sus características de alimentos y su calidad nutritiva ".

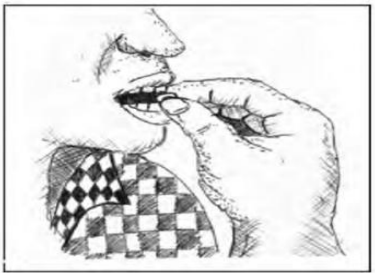
7. **Como Aplicar la Tecnología:**

La humedad del grano se puede determinar a través del sonido tronador que se produce al morder la semilla. En forma práctica cuando los agricultores consideran que el grano está seco, este contiene un 14 a 15% de humedad, por lo tanto deberá asolearse por 2 días más, para asegurar que el grano tiene la humedad adecuada para el almacenamiento.

8. **Beneficios de su empleo:**

Económico: La reducción de las pérdidas de grano en almacenamiento y su conservación con mejor calidad, que se traduce en mayor disponibilidad de alimentos y mayores ingresos.

Social: Menor contaminación de la población al no ingerir maíz contaminado con hongos y bacterias.

Ambiental: No hay consideración de tipo ambiental.

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