

1. Cultivo: Yuca (<i>Manihot esculenta</i>)
2. Título de la tecnología disponible: <i>Post Cosecha</i>
3. Ubicación geográfica: comunidad de La Unión, El Porvenir, Atlántida
4. Descripción de la tecnología: <i>Elaboración del Casabe de Yuca</i> La tecnología utilizada para elaborar casabe se resume en el siguiente proceso: 1) cosecha de raíz de yuca: 1 saco de yuca produce harina necesaria para hacer unos 25 casabes. 2) quitar cáscara utilizando pequeños cuchillos, 3) lavar la yuca pelada, con agua potable, 4) molido de la yuca, en un molino eléctrico, 5) secado de la pulpa durante una noche, en una prensa mecánica, 6) colado de la pulpa con un jivise (tamiz tejido de palma) para sacar una harina fina, 7) cocinado: a fuego alto, en una hornilla con fuego de leña, se va colocando harina sobre el comal y se extiende con un escobilla para que quede uniformemente distribuida sobre el comal, formando un círculo redondo, 8) aplanar el pan de yuca con una plancha de madera llamada el garagu, 9) mientras el casabe se pone caliente y tostado, se quita la harina suelta con un cepillo especial y se da vuelta el casabe, usar un cuchillo para hacer redondas las orillas, 10) Cuando el casabe está cocido, pero aún sobre el comal, se hacen incisiones para que pueda ser repartido, 11) se saca del comal y se deja reposar a temperatura ambiente.
5. Beneficios de la tecnología: Las productoras de casabe pueden cocinar, hornear, empacar y vender casabe. Una tecnología que permite el trabajo familiar y el relevo generacional de la producción de casabe.
6. Restricciones de la tecnología Utiliza leña, con su consecuencia ambiental.
7. Soporte técnico: A través de PROCORREDOR se recibió entrenamiento en la parte organizativa, administrativa y procesamiento.
8. Datos de contacto profesional de la tecnología Punto de contacto: Lina Martínez: 99958509
9. Datos de responsable de captura. Nombre: Roldán Echeverría Institución / localidad: Consultor Freelance Fecha: Julio 2013