

EFICIENTE COSECHA Y MANEJO POSCOSECHA DEL CACAO

A. Se inicia con la cosecha de las mazorcas.

Se recomienda cosechar cada quince días, o menos, todas las mazorcas maduras, sobre maduras y las dañadas por plagas y enfermedades.

B. Solo las mazorcas maduras y sanas se fermentan bien y sirven para obtener **cacao de alta calidad.**

C. La cosecha de la mazorca se hace cortando el pedúnculo, tallito que une el fruto con el árbol, sin dañar el cojinete floral. Siempre mantenga sus herramientas bien afiladas.

D. Herramientas de corte. Las mazorcas ubicadas al alcance de las manos se cortan con: tijera de podar, navaja o cuchilla curva. Las mazorcas que están ubicadas en ramas más altas con la pica o media luna.

E. Seleccionar un sitio en la finca de preferencia con cemento, y que esté limpio para evitar la contaminación de las mazorcas con materiales extraños.



Por ningún motivo coseche arrancando de tirón o retorciendo la mazorca. Esto daña el cojinete floral cuya función es formar las próximas mazorcas.



La cáscara de la mazorca sirve como abono orgánico para la finca.

F. Clasificar las mazorcas:

A) Mazorcas sanas; B) Sobremaduras, enfermas y dañadas por enfermedades; C) Amelonado amarillo; D) híbridos de cacao tipo trinitario.

G. Partido de mazorcas para sacar el grano.

El mismo día para extraer el grano en baba, o máximo dos días después de la cosecha. Se recomienda no herir o cortar los granos, ya que los granos heridos afectan la calidad final del producto.

H. Una vez partida la mazorca, se sacan las semillas

que deben depositarse en un recipiente totalmente limpio que pueden ser cajas de madera, cubetas plásticas o sacos con forro de plástico. **No se recomienda el uso de recipientes de metal.**

I. Tan pronto como sea posible y no más de seis horas después de haber sacado la semilla de la mazorca, se debe poner a fermentar en cajones de madera.

De preferencia usar cajones de madera (San Juan areno, melina, laurel blanco o laurel negro) sin resina para fermentar la semilla.