



## MAÍZ DURO

### Cosecha:

Debe realizarse una vez que los granos hayan alcanzado la madurez fisiológica, es decir cuando presenten contenidos de humedad entre 28 y 35 %; sin embargo, el alto contenido de humedad limita la cosecha mecanizada, por lo que se recomienda efectuar la cosecha cuando los granos tengan entre 18 % a 25 % de humedad, para lo cual necesitarán desecado inmediato.

En muchas zonas maiceras los agricultores dejan que el producto pierda humedad en forma natural en la propia planta; sin embargo, este procedimiento debe ser evitado ya que perjudica la calidad del grano debido a la prolongada exposición a factores climáticos adversos, ataque de insectos y enfermedades que pueden influir en la calidad durante el almacenamiento.

Otra práctica muy utilizada por pequeños agricultores es el doblado de las mazorcas de maíz con el ápice hacia el suelo, antes de la operación de cosecha, para evitar que el agua de lluvia penetre en las mazorcas y deteriore los granos.

### Desgrane

El método de cosecha más utilizado es el manual y consiste en la retirada de las mazorcas y su posterior desgrane, el cual generalmente es realizado por medio de trilladoras estacionarias.

La cosecha mecánica se realiza en grandes áreas, cuya extensión justifique su utilización, tratando de obtener rapidez y reducción de los costos operacionales. Para que la cosecha mecánica sea realizada con éxito se deben considerar algunos factores como: espaciamiento entre hileras que faciliten la operación y eviten que se produzcan pérdidas durante la cosecha, el flujo de alimentación debe ser constante, evitando sobrecargas; en cultivares con alto índice de volcamiento o plantas de porte bajo, la plataforma de corte debe ir muy cerca del suelo para recoger las mazorcas más bajas.