



QUINUA

La cosecha se realiza una vez que las plantas hayan alcanzado su madurez fisiológica y esta se reconoce cuando las hojas inferiores se tornan amarillentas y comienzan a caer de la planta, las panojas presentan cierta dehiscencia o caída de granos, así mismo el grano al ser presionado con las uñas presenta resistencia, la cosecha se recomienda realizar en los meses cuando no hay presencia de lluvias. Si la cosecha se realiza en días de alta humedad o precipitación, se corre el riesgo de presentarse moho perdiéndose la calidad y el sabor del grano.

La cosecha manual (con hoz) debe realizarse cuando se detecta que el grano ofrece resistencia a la presión entre las uñas. La trilla se la ejecuta golpeando las gavillas con una vara sobre lonas, carpas o plásticos.

Para la cosecha mecánica se utiliza trilladoras estacionarias de cereales o máquinas combinadas.

La cosecha y poscosecha tiene las siguientes fases:

a. Corte.

Se realiza mediante el uso de hoces; cosechar con la menor cantidad de tallo ya que este tiene mucha humedad lo que dificulta el secado del grano. Para evitar pérdidas por el desgrane, se recomienda realizar el corte en las primeras horas de la mañana. Es aconsejable poner las panojas sobre saquillos o lonas en el piso para evitar pérdidas por la caída del grano o contaminación. Para la cosecha con máquinas combinadas, el lote debe estar libre de malezas, en especial las de semillas pequeñas, de difícil separación en el proceso de selección.

b. Secado de panojas.

El secado se realiza extendiendo las panojas sobre un plástico o manta a campo abierto. El uso del plástico facilita recoger las panojas cuando sea necesario.

c. Trilla.

La trilla se la realiza golpeando las gavillas (panojas) con una vara sobre carpas o plásticos. Se debe evitar la contaminación con piedras, tierra o semillas de malezas. Puede emplearse trilladoras adaptadas de fácil manipuleo, dependiendo de la cantidad de grano que se tenga. Con un buen clima el trillado se realiza 5 días después de la cosecha, pasado este tiempo empiezan a podrirse las plantas cuando no hay buena aireación.



QUINUA

d. Limpieza del grano.

Se realiza mediante el venteo lo que ayuda a secar los granos y eliminar los residuos conformados por: restos de tallos, hojas, inflorescencias y flores que aún contiene humedad. Generalmente esta labor se realiza en horas de la tarde, donde el viento es más fuerte y continuo. Se puede utilizar zarandas de 4 mm de diámetro para separar las impurezas antes del venteo.

e. Secado del grano.

Para grano comercial se puede secar al sol sobre un tendal, para semilla se recomienda no secar directamente al sol (se pierde la capacidad de germinación), sino bajo un techo al que ingrese la luz indirecta. Lo ideal es secar en capas no mayores a 2 -3 cm de altura, a mayor altura se fermenta el grano. Se hace secar los granos hasta que tengan una humedad inferior al 13%.

f. Seleccionar, clasificar.

La clasificación del grano se puede realizar con zarandas manuales, para hacer que queden solo los granos grandes, las cuales servirán de semilla, también se pueden utilizar máquinas clasificadoras de semillas (Clipper). Es aconsejable clasificar el grano, utilizando un tamiz de 2 mm para separar las impurezas grandes y un tamiz de 1.1 mm para separar el grano de primera calidad, de los granos más finos y polvo.

g. Almacenamiento.

El grano seco y limpio debe ser almacenado en recipientes cerrados o costales de tejido estrecho, debiéndose colocar sobre tarimas de madera, en bodegas limpias, secas, protegidas del ataque de roedores e insectos, con circulación de aire. Se recomienda usar sacos nuevos, para que no haya huecos que facilite la pérdida del grano.