



COSECHA

El banano se cosecha cuando está verde, el estado de desarrollo en que se cosecha se conoce como “grado”. Una razón fundamental para decidir el grado de corte de la fruta, es la distancia del país al que será exportado.

Según la fruta se desarrolla, el grado aumenta y se van perdiendo las angulosidades o las aristas de los dedos que conforman las manos. Para tener una cosecha uniforme es necesario clasificar los racimos por edad. Este procedimiento consiste en que, al momento de realizar el enfunde, se amarra la funda con cinta de diversos colores de acuerdo con cada semana; este sistema sirve además para calcular la cantidad de fruta disponible.

Para el transporte de la fruta desde la plantación hasta la planta de procesamiento se requiere, según el tamaño de la plantación, de cuadrillas compuestas de: un ayudante, que es la persona que calibra el racimo, retira los puntales o soportes y deshoja la planta, un cortador y los cargadores y arrumadores.

El cortador pica el pseudotallo a una altura conveniente para que la planta se agobie y el racimo caiga suavemente sobre la cuna o almohadilla acolchonada que sostiene el cargador, una vez que está bien colocado el racimo se procede a cortar el tallo y transportarlo a la empacadora por medio del funicular, medio éste que evita el estropeo de la fruta.



Foto: Bajado del racimo



Foto: Arrumador



Foto: Colgado en gancho



Foto: Garruchador