

# Cosecha y Post Cosecha



## Cacao

La cosecha se realiza cortando mazorcas fisiológicamente maduras y sanas. El promedio nacional en plantaciones tradicionales es de 4 a 6 qq/ha/año; pero en aquellos cultivos con adecuado manejo es posible obtener de 20 a 30 qq/ha/año.

La recolección de los frutos por lo general se produce después de cinco a seis meses de haber sido fecundada la flor. Las mazorcas varían de color según su procedencia genética; las de cacao de ascendencia Nacional, inmaduras son de color verde, durante la madurez cambian y se tornan amarillas; los trinitarios tienen color rojizo en su inmadurez y luego toman un color anaranjado. El índice de madurez, los contenidos de grasa y de ácidos grasos de las almendras dependen de la variedad; así los cacaos finos o de aroma tienen menor contenido de grasa que los cacaos ordinarios, sean forasteros amazónicos o trinitarios. El grado de maduración de las mazorcas es importante para la calidad de las almendras de cacao, razón por la que se recomienda cosechar únicamente frutos maduros. Las mazorcas sobre maduras originan la germinación de los granos, desmejorando la calidad debido a que la almendra seca, facilita la entrada de mohos e insectos, a través del orificio dejado por la radícula.

La periodicidad de las cosechas debe corresponder al volumen, la madurez de las mazorcas y la presencia de plagas y enfermedades. Si se logran periodos más cortos entre una y otra cosecha, hay menor riesgo de pérdida de frutos. Generalmente en plantaciones pequeñas o medianas será cada 15 días en época lluviosa y cada 30 días en época seca, la frecuencia dependerá de la conveniencia del productor, en época de alta producción la cosecha será semanal. La cosecha se hace con herramientas adecuadas. Para el efecto, se debe emplear una podadora bien afilada acoplada a palancas de caña para mazorcas de la parte alta del árbol; para frutos bajos utilizar tijeras de podar manuales; el corte con la tijera debe hacerse a mitad del pedúnculo del fruto y no sobre el cojín floral, pues puede dañarlo perjudicando la cosecha futura. No utilizar machete porque se puede herir el árbol o dañar los granos de la mazorca. Por ningún motivo hay que arrancar las mazorcas (halándolas), porque puede destruir completamente el cojín floral y causar heridas al tallo.



Cosecha de mazorcas de cacao



Mazorca partida mostrando los granos de cacao



Apertura de mazorcas