

Cosecha y Poscosecha

MAÍZ SUAVE

Cosecha

La época de cosecha varía de acuerdo con la variedad, temperatura y altitud. Se puede realizar la cosecha en choclo y en seco.

En estado tierno o Choclo

Para conocer el momento de la cosecha del choclo, se puede abrir un poco las hojas que cubren la mazorca y se comprueba el grado de desarrollo de los granos, revisar si el grano se presenta blanco y de aspecto lechoso. También se puede guiar por el color del "pelo" del choclo y se afirma que cuando pasan del dorado al castaño, el maíz estaría listo para cosecharlo.



Para grano seco

Se realiza la cosecha cuando el grano está en madurez fisiológica, esto es cuando en la base del grano se observa una capa negra, o dejando secar la mazorca en la planta hasta que esté lo suficientemente seca.

Actualmente existen aparatos de muy bajo costo que permiten determinar la humedad directamente en el campo.

Si se cosecha con un alto contenido de humedad es necesario poner a secar las mazorcas debido a que los granos con mucha humedad son susceptibles a pudriciones, evitando se produzca un recalentamiento por alta temperatura.



Para más información:

02 2 553 302
info@iniap.gob.ec
www.iniap.gob.ec

Plataformas:

eva.iniap.gob.ec
tecnologia.iniap.gob.ec

Síguenos en nuestras redes:

Agroinvestigación Iniap
agroinvestigacionecuador
@INIAPECUADOR

Entre las practicas comunmente usadas para la cosecha en grano seco se puede mencionar:

- ▶ Dejar las plantas enteras en pie tal como se desarrollaron.
- ▶ Cortar la parte superior de las plantas (espiga, flor masculina o panoja), para permitir una mayor exposición de las mazorcas al sol.
- ▶ **Doblado o quemado.** Este procedimiento consiste en doblar la parte superior de la planta o solamente la mazorca, para que la punta quede hacia abajo. Con esta práctica se pretende evitar que el agua de lluvia penetre al interior de la mazorca para evitar que se pudran los granos por Fusarium y disminuir el daño por pajaros.

