

# Cosecha y Poscosecha

## MAÍZ SUAVE

### Poscosecha

#### Secado

Secar las mazorcas al sol sobre lonas, o sobre tendales, volteándoles periódicamente para que el secado sea uniforme, en pocos días el grano tendrá una humedad del 13%.

Cuando es para semilla el secado de los granos no se debe realizar directo sobre un piso de cemento porque aumenta la temperatura del grano y podría morir el embrión de la semilla.



#### Limpieza

Se deben eliminar las mazorcas que estén enfermas y las impurezas (tuzas, pelos de maíz, hojas y tallos) ya que pueden ser portadores de hongos e insectos.






#### 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

## Selección

Se debe separar las mazorcas pequeñas y las de mala calidad deben ser eliminadas para dejar solamente las que presentan grano grueso y uniforme. Para seleccionar grandes cantidades, se puede utilizar un juego de zarandas; en la primera zaranda (20 mm) se retiene impurezas y permite el paso del grano. La segunda zaranda (15 mm) retendrá las semillas grandes y permitirá el paso del grano pequeño que no puede ser considerado como semilla.

Cuando el grano va a ser para semilla se selecciona las mejores mazorcas, uniformes, grandes, que tengan las filas de los granos rectas; se recomienda también que la selección venga desde campo, seleccionando plantas uniformes, sanas y de porte promedio.

## Clasificación

Se clasifican a las mazorcas, donde se clasificará entre grano que sirvan para semilla, autoconsumo y para grano comercial. El grano destinado para semilla deben ser las mejores mazorcas, las más grandes y que tengan filas de los granos rectos.

## Desgrane

Se debe desgranar cuando las mazorcas y granos estén completamente secos (13% humedad). En las mazorcas destinadas para semilla se selecciona las mejores mazorcas, uniformes, grandes, que tengan las filas de los granos rectos y se recomienda eliminar unos 2 a 3 cm de ambos extremos de la mazorca y solo se utiliza los granos del centro. Durante el desgrane es necesario descartar todos los granos dañados y podridos.



## Ensayado e identificación

Se debe colocar el grano en sacos limpios, identificando el grano que será para comercializar y el que servirá como semilla. En la identificación cuando es para semilla se debe incluir la siguiente identificación: nombre del cultivo, nombre de la variedad, fecha de cosecha y peso.

