



**Cosecha del cacao.**

# Importante

Antes de hablar del ultimo proceso de postcosecha, es muy importante mencionar de dos aspectos de mucha importancia , en donde la calidad del grano de cacao van de la mano son:

1. Cosecha en la maduración correcta.
2. Fermentación del cacao.

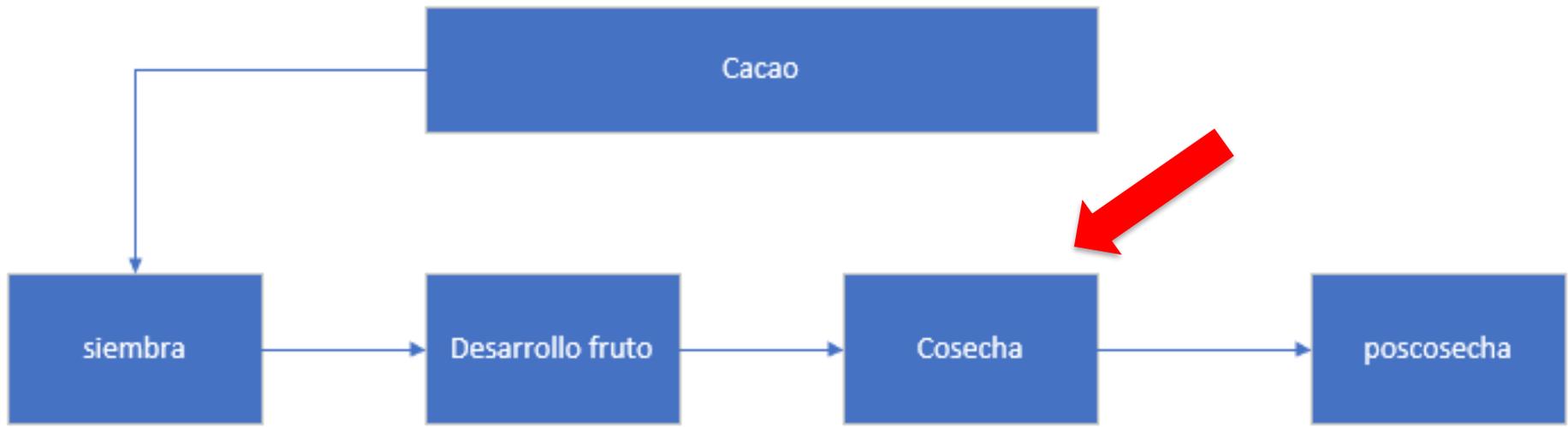


Figura 1 . Procesos básicos del cacao.  
Fuente: Del autor

# Cosecha.

Cosechar la fruta en su maduración óptima y darle un manejo postcosecha del cacao , incide directamente en la calidad del grano, ya que si hay un inadecuado manejo en esas etapas todo el esfuerzo se puede perder al tener granos de mala calidad.

# Maduración del cacao.

Una vez que la fruta de cacao tiene las características deseables en tamaño y color, dependiendo de la variedad; lo que se llamaría madurez fisiológica , procede el momento de cosecharla para darle el adecuado proceso de fermentación y secado para su aprovechamiento.  
(cacaomovil, 2020).

Las mazorcas al madurar cambian del color variando según los grupos y mezclas de cacao de cada zona. En los cacaos híbridos la variación de color es mayor que en los cacaos criollos.



Figura 2. Cacao cosechado.  
Fuente: Productor San Vito de  
Coto Brus



En los cacaos híbridos, la variación del color es mayor que en los cacaos puros.



Figura 3. Cacao de varias variedades .  
Fuente: (cacao móvil, 2020).



Figura 4. Ejemplo de maduración de cacao diferentes variedades y tamaños  
Fuente: (Ifinca, 2018).

# ¿Como seleccionar las mazorcas?

Para asegurar que las mazorcas estén maduras, se raspa la cascará con la uña, tijera o machete y si el color es amarillo indica que están maduras.

**No mezclar cacao enfermo con el cacao bueno**



Figura 5 .Fruto de cacao enfermo.  
Fuente: (cacaomovil, 2020)



Figura 6. Fruto de cacao verde  
Fuente: (cacaomovil, 2020).

# Cosecha.



Figura 7. Cosecha de la fruta del cacao con tijera de poda.  
Fuente: (POR LOS CAMINOS DEL VRAEM, 2012).



Figura 8. Cosecha con media luna.  
Fuente : (cacaomovil, 2020).

# Importante

- No cortar la mazorca al ras del tronco puede causar heridas y focos de infección a la planta.
- El corte debe ser pegado a la mazorca.



Figura 9. Cosecha de la fruta del cacao con tijera de poda.

Fuente: (POR LOS CAMINOS DEL VRAEM, 2012).

# Extracción de grano.



Quebrado correcto del fruto.



Deslice los dedos por ambos lados de la placenta o tripa para desprender los granos.

- Extraer el grano a mas tardar dos días de la cosecha.
- No mezclar granos cosechados en diferentes días .
- Evite que lleve material extraño como pedazos de cáscara, ramillas, tierra y placentas o tripas.
- El grano extraído en baba se deposita en recipientes limpios de madera, plástico o en sacos con forro de plástico; no use recipientes de metal. (cacao móvil, 2020).

Figura 10 . Ejemplo extracción del grano fresco.  
Fuente: (Dubón, 2016).

# Bibliografía

- cacaomovil. (2020). *COSECHA, FERMENTACIÓN Y SECADO DEL CACAO*. Obtenido de <http://www.cacaomovil.com/guia/8/contenido/principal-uso/>
- Dubón, A. (Octubre de 2016). *Consejos para lograr cacao de calidad*. Obtenido de [http://www.fhia.org.hn/downloads/cacao\\_pdfs/diez\\_consejos\\_para\\_cacao\\_de\\_calidad.pdf](http://www.fhia.org.hn/downloads/cacao_pdfs/diez_consejos_para_cacao_de_calidad.pdf)
- Ifinca. (27 de Noviembre de 2018). *El Mito de Las 3 Variedades de Cacao*. Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2018/09/27/el-mito-de-las-3-variedades-de-cacao/>
- POR LOS CAMINOS DEL VRAEM. (14 de Marzo de 2012). *El divino cacao, un regalo de los Dioses*. Obtenido de <http://vraeperu.blogspot.com/2012/03/el-divino-cacao.html>

# Tema que sigue: Fermentación del cacao.

