



## 5 prácticas

que debe evitar para realizar una **correcta extracción de las almendras**

Amigo agricultor, evite pérdidas a la hora de realizar la cosecha, realice un **correcto quiebre de la mazorca** e implemente buenas prácticas para extraer las almendras. **Recuerde que una buena cosecha hace la diferencia entre rentabilidad e improductividad.**

**1**

No arranque las mazorcas con las manos, ni las corte con machete, **hágalo con tijeras podadoras o cuchillas curvas.**

**2**

No corte la mazorca con un machete filoso, puede dañar las almendras. La mejor práctica es quebrarlas con un **mazo de madera.**

**3**

**Asegurase de extraer las almendras** en un lugar limpio lejos del humo, combustibles, baterías, ácidos, entre otros.

**4**

**No mezcle las mazorcas, sepárelas por tipo de cacao,** tampoco las mezcle con las que tienen exceso de maduración, con mazorcas verdes o enfermas.

**5**

No almacene las almendras en **recipientes oxidados,** ya que estas se contaminan con facilidad.

**Ponga en práctica** estos consejos y tenga presente que una mala cosecha genera poca calidad en el fruto y baja demanda de su producto.

**¡A cosechar se dijo!**