



AGRADEMY



Cosecha y Poscosecha

Bienvenido al cuaderno guía del módulo de **Cosecha y Poscosecha**, aquí encontrará la ruta que puede seguir en el proceso de formación, además de información para implementar nuevas prácticas de cosecha y poscosecha que le permitirán obtener un producto de final con los más altos estándares de calidad.



Cosecha y Poscosecha



Módulo

En este módulo encontrará las diferentes etapas que debe realizar para garantizar una adecuada **cosecha y poscosecha**, evitando pérdidas y contaminación del grano.

Al alcanzar este objetivo usted podrá complementar sus conocimientos en:

- Cosecha de la mazorca
- Quiebra de la mazorca y extracción de almendras
- Fermentación de la almendra
- Secado de la almendra
- Limpieza y selección de granos
- Almacenamiento de granos.



¡Siga paso a paso cada etapa de este proceso y obtenga un producto de calidad!





En este módulo encontrará videos y material complementario que le ayudarán a **alcanzar su objetivo.**



Puede hacer seguimiento **marcando cada contenido** visitado hasta que llegue a la meta.





Ruta de aprendizaje



Video con Experto

Bienvenida al módulo



Video animado

Etapa 1:
Recolección de la mazorca



Podcast

Consejos para una buena cosecha



Video con experto

Etapa 2:
Quiebre de la mazorca y extracción de almendras



Infografía

¿Qué se debe evitar durante la quiebra y extracción de almendras?



Video animado

Etapa 3:
Fermentación de la almendra



Infografía

Construcción de cajones fermentadores





Ruta de aprendizaje



Video con Experto

Proceso de fermentación



Infografía

Claves de la fermentación



Video Animado

Etapa 4:
Secado de la almendra



Video con experto

Etapa 5:
Limpieza y selección de granos



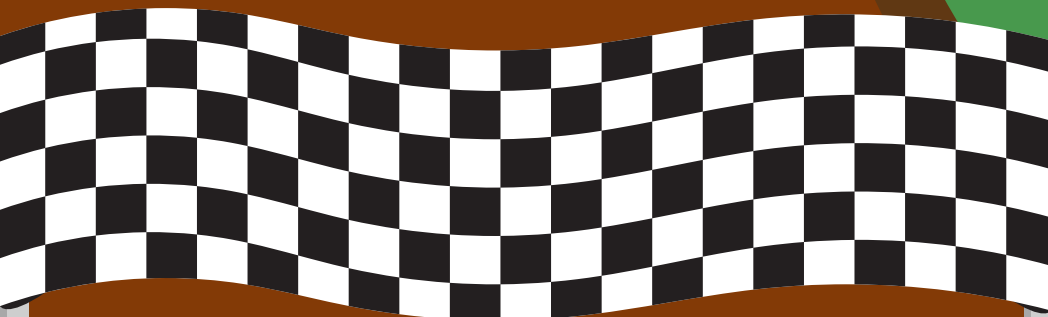
Video animado

Etapa 6:
Almacenamiento de granos



Video con experto

Cierre del Módulo



META

Etapa 1 Recolección

La cosecha es la primera actividad que debemos realizar para obtener el beneficio del cacao. Hacerlo correctamente garantiza la buena calidad del grano que se obtendrá al finalizar el proceso.

Para recolectar las mazorcas, se debe realizar el corte en el pedúnculo lo más cerca posible a la mazorca, para evitar la destrucción del cojín floral.



Utilice tijeras podadoras o cuchillas curvas. Nunca utilice el machete para esta actividad.



Recuerde solo recolectar mazorcas maduras

La madurez de la mazorca se aprecia por su cambio de pigmentación: de verde pasa al amarillo, anaranjado fuerte o pálido. En las mazorcas de coloración rojo-violáceo, el cambio de color es hacia el anaranjado rojizo.

Evite recolectar frutos verdes, pintones, sobre maduros y enfermos, porque solo ocasionarían grandes pérdidas; tanto en rendimiento, como en calidad.



Campo para **notas**

Etapa 2

Quiebra de la mazorca y extracción de almendras



Esta operación consiste en partir los frutos haciendo un corte en forma diagonal.



Para quebrar las mazorcas, lo más recomendable es utilizar un **mazo de madera**.



Otra opción es usar un **machete corto** sin filo para no dañar los granos.

Debemos tener cuidado de no herir las almendras. Los granos heridos facilitan la contaminación de la masa, generando sabores a moho y manteca ácida.



Antes de la extracción **lávese las manos con agua y jabón**, retire anillos, relojes o cualquier accesorio en sus manos.



Realice el **proceso de extracción** inmediatamente después de abrir la mazorca.



Campo para **notas**

Etapa 3 Fermentación de la almendra

La fermentación consiste en apilar las almendras y las pulpas frescas para que los microorganismos produzcan calor, elevando la temperatura e impidiendo que demasiado aire circule entre las almendras.



La masa de las almendras húmedas debe tener:

- Color blanco
- Granos con suficiente pulpa y miel
- Olor típico de baba fresca
- Sabor agridulce.



Verifique la masa NO tenga:

- Agua
- Olor a etanol
- Granos dañados o chupados
- Sabor extraño
- Placentas o "tripas"
- Granos con baba seca o escasa
- Granos inmaduros, muy pequeños, con moho o germinados.



Al momento de llenar los cajones fermentadores recuerde:

- Limpiar los cajones y asegurar que los drenajes queden abiertos antes del llenado.
- Los cajones fermentadores NO se deben lavar, realice la limpieza con un trapo destinado solo para esta labor.
- Los líquidos deben ser recolectados en pozos sépticos.



Campo para **notas**

Etapa 4

Secado de la almendra

El secado permite bajar el contenido de humedad interna del grano para evitar la acción de agentes patógenos que puedan dañar la calidad.



Las almendras deben estar libres de la mayor parte de la pulpa, pero conserva todavía cierto contenido de humedad y estar algo blandas.



Una vez culminada la fermentación, se retiran las almendras de la caja.



Para realizar el proceso de secado correctamente distribuya las capas de manera uniforme en las bandejas de secado.

No haga el proceso de forma artificial ya que puede alterar el olor del cacao a ahumado o a gasolina.




Campo para **notas**


Puntos clave del módulo

Etapa 5 **Limpieza y selección** **de granos**

Cuando el grano está seco debe ser extendido para iniciar con la limpieza manual en la que se retiran granos mohosos, pegados, arrugados, trozos de cascarilla, placentas y polvo.



En la plataforma encontrará el video “Etapa 5 limpieza y selección de granos” donde podrá conocer como hacer este proceso correctamente.



Campo para **notas**

Etapa 6 Almacenamiento del grano

Paso 1 Envasado



El envasado del grano se refiere al proceso de ensacado del grano que se hace cuando ya fue seleccionado, para hacerlo correctamente debe:

- Utilizar sacos preferiblemente nuevos y completamente secos.
- Al sellarlo, pese el saco y márkelo con el código del lote que corresponda.
- Durante el proceso, los granos de cacao no deben tener contacto con materiales extraños y debe cerrarse muy bien, esto para evitar que se contaminen.

- Aquí es donde más cuidado se debe tener, ya que es la etapa antes de la venta y distribución, y los cuidados deben ser extremos.
- Los sacos de cacao deben permanecer sobre estibas, nunca pueden estar en contacto directo con el suelo o muros de la bodega.
- Almacene solo cacao, y evite la entrada de humo, esto puede alterar el aroma del cacao.
- Controle semanalmente la limpieza del punto de acopio, esto para evitar la entrada de animales dañinos.

Paso 2 Almacenamiento



Campo para **notas**



Competencia

que debe **adquirir**:

Reconoce los métodos adecuados para desarrollar una adecuada **cosecha y poscosecha** que garanticen un producto de final con altos estándares de calidad.

Para **aprobar este módulo** usted deberá



Visualizar la **totalidad de los contenidos**.



Obtener una calificación igual o superior al **80% en la evaluación de este módulo**.

*Si usted adquirió el programa completo que consta de **8 módulos** deberá obtener una nota del **100%** en la evaluación final para lograr la certificación.



Glosario

Etanol:

Es un líquido incoloro, de olor fuerte e inflamable que se obtiene por destilación de productos de fermentación de sustancias azucaradas o feculentas.

Pozos sépticos:

Recipiente o cámara cerrada en donde se depositan temporalmente las aguas residuales.

Zaranda:

Recipiente grande con una tela, chapa o tejido con agujeros que sirve para limpiar un material o mezcla de materiales que tenga partículas de distintos tamaños.

Fitosanitario:

Relativo a la prevención y curación de las enfermedades de las plantas.

Estibas:

Son armazones rígidos sobre los que se coloca la mercancía distribuida de forma homogénea.

Acopio:

Lugar donde se acumula gran cantidad de un producto o material.

Fermentación anaeróbica:

Fermentación que se produce en ausencia de oxígeno.



En Agrademy queremos aportar al desarrollo sostenible en los territorios y en las familias agricultoras, sabemos que para ofrecer un producto que cumpla con altos estándares de calidad es indispensable realizar una cosecha y poscosecha correcta, por eso, con este material formativo esperamos contribuir y orientar a los agricultores en cada etapa del proceso.

Así mismo, queremos invitarlos a conocer cada uno de los módulos que **Agrademy** preparó para usted y así fortalecer sus conocimientos en:



Gestión
del cambio



Conociendo
el cacao



Siembra



Buenas prácticas
del cultivo



Cosecha
y poscosecha



Economía
Circular



Administración
de fincas



Emprendedor
del agro

¡Es hora de **cosechar los frutos**
de **nuestro esfuerzo!**

