


## **ANEXOS 9.2 ORIGINALES PARA TRANSPARENCIAS MÓDULO 2**

# COSECHA DEL BOROJÓ



Consiste en separar manualmente de la planta todos aquellos frutos que hayan alcanzado el índice de madurez fisiológico.



# **MÉTODOS DE COSECHA**

## **• COSECHAR LOS FRUTOS EN EL ÁRBOL**

---

Método utilizado por muchos agricultores de los departamentos de Chocó y Risaralda.

Recolectar manualmente los frutos en el árbol, teniendo en cuenta los índices de madurez.

# **COSECHA DEL BOROJÓ**

## **• COSECHAR LOS FRUTOS EN EL SUELO**

---



Los agricultores recolectan todos los días los frutos desprendidos naturalmente del árbol, (Costa Pacífica).

Este método presenta el problema de deterioro del fruto por la hormiga arriera y algunos hongos.

## MÉTODOS DE COSECHA

- *Sacudiendo con ambas manos* el tronco del árbol, los agricultores provocan el desprendimiento de los frutos hechos.

Este método **NO SE RECOMIENDA**, porque al sacudir los árboles se desprenden los frutos que no han llegado a la madurez fisiológica y además causan daño.

## ÍNDICES DE MADUREZ



- Número de días transcurridos entre la floración y la maduración fisiológica del fruto.
- Las ramas de donde penden los frutos, no deben tener hojas y en caso de que se encuentren, las dos últimas hojas próximas al fruto, deben estar fisiológicamente maduras.

## ÍNDICES DE MADUREZ

---



- La coloración del fruto debe ser verde opaco no brillante.
- Las brácteas que rodean el fruto deben estar secas de color café.
- El anillo dejado por el cáliz, debe estar oscuro (Café) y ser de consistencia blanda.