

## 2.4 TÉCNICA Y HERRAMIENTAS DE COSECHA

Aplicando los índices de madurez determine si el fruto está listo para ser cosechado, es decir está hecho. Tome el fruto con la mano y haga un leve giro para que desprenda el pedúnculo.

La cosecha con tijera podadora se realiza de la siguiente forma: sostenga con una mano el fruto y con la otra la tijera podadora, con la parte ancha de la cuchilla hacia arriba corte el pedúnculo que lo une al fruto 1 a 2 cm arriba del mismo (figura 2.9).



Figura 2.9 Cosecha de borojó con tijera.

## 2.5 TABLA DE MADURACIÓN DEL BOROJÓ

Esta tabla se utiliza para identificar el grado de maduración. Es un parámetro bastante práctico y fácil de aplicar (Diapositiva Bor D-2.5)

La tabla de maduración es muy útil al productor, con ella puede darle instrucciones y recomendaciones muy precisas a los cosechadores para realizar la recolección eficientemente.

### Tabla de maduración del borojó

En la figura se muestran siete borojós que presentan diferencias en su color y se han enumerado así (figura 2.10):

**El color cero (0):** Corresponde a un fruto que no está fisiológicamente maduro, es decir no tiene la madurez comercial. Color verde brillante.

**El color uno (1):** Corresponde a un fruto fisiológicamente maduro, con madurez comercial sin signos de madurez de consumo, color verde opaco "hecho".

**El color dos (2):** Corresponde a un fruto con un (10%) de maduración.

Nota: Para pasar del color 1 al color 2 se llevan aproximadamente 29 días.

**El color tres (3):** Corresponde a un estado medio maduro es decir 50% de maduración.

Nota: Para pasar del color 2 al color 3 se llevan aproximadamente 12 horas.

**El color cuatro (4):** Corresponde a un 75% de madurez.

Nota: Del color 3 al color 4 transcurren 12 horas.

**El color cinco (5) :** Corresponde a un fruto maduro.

Nota: Del color 4 al color 5 transcurre aproximadamente 1 hora.

**El color seis(6):** Corresponde a un fruto sobremaduro.

Nota: Del color 5 al color 6 transcurren 30 días. Tanto el color 5 como el color 6 son de madurez de consumo.

### TABLA DE MADURACIÓN DEL BOROJÓN A TEMPERATURA DE 22°C

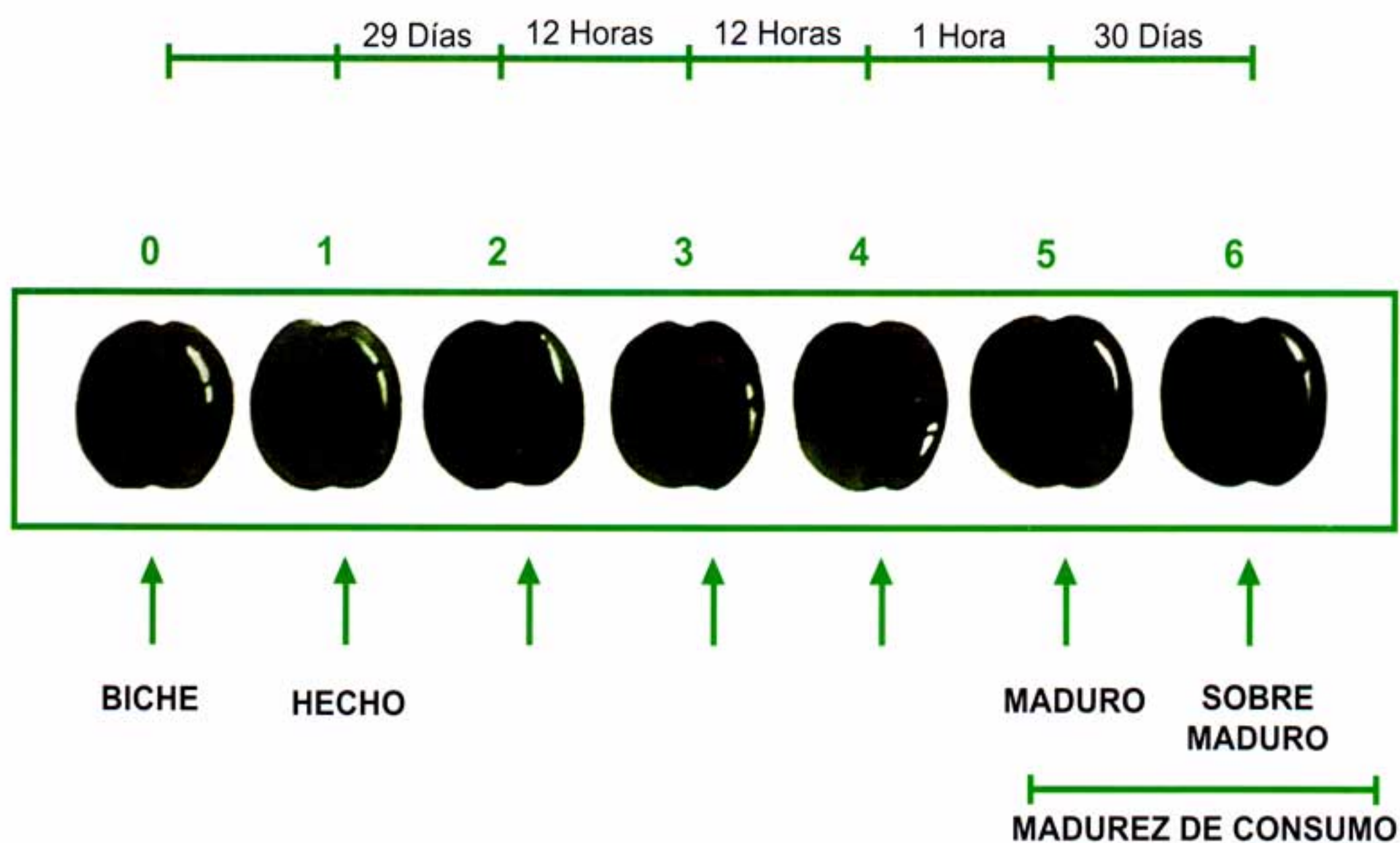


Figura 2.10 Tabla de maduración del borojón.

## **2.6. ALISTAMIENTO**

El agricultor debe definir previamente qué acciones, elementos, recursos y mano de obra necesita para realizar adecuadamente la cosecha y así no tener inconvenientes en el momento de la recolección.

Debe tener en cuenta lo siguiente:

1. Horario de cosecha.
2. Tijeras podadoras.
3. Tabla de colores.
4. Empaques de cartón, canastillas, guacales, bolsas plásticas.
5. Lugares claves para hacer arrumes de fruta.
6. Definir sitios de empacado.
7. Transporte dentro de la finca (obreros, animales de carga y/o automotor).
8. Aperos para las bestias.
9. Lotes a cosechar.
10. Almacenamiento.

## **PRÁCTICA 2.1 DETERMINACIÓN DE LA COSECHA APLICANDO LOS ÍNDICES DE MADUREZ.**

### **Objetivos**

Determinar la cosecha del borojó aplicando los índices de madurez.

### **Orientaciones para el instructor**

- ◆ Escoja una finca para la práctica.
- ◆ Explique claramente el objetivo a los participantes.
- ◆ Forme grupos de tres personas para el desarrollo de la práctica.
- ◆ Entregue a cada grupo la hoja de datos que debe diligenciar.
- ◆ Habrá un relator por grupo.
- ◆ Discuta en plenaria los resultados de la práctica y las conclusiones del grupo.
- ◆ Esté atento a responder las dudas que surjan entre los participantes.
- ◆ Lleve papel para papelógrafo.

Tiempo: 3 horas.

## **PRÁCTICA 2.1 DETERMINACIÓN DE LA COSECHA APLICANDO LOS ÍNDICES DE MADUREZ.**

### **Objetivos**

Determinar la cosecha del borojón, aplicando los índices de madurez.

### **Instrucciones para el participante**

- ◆ Aplicando los índices de madurez seleccione 30 frutos que estén listos para su cosecha en el árbol.
- ◆ Llene la hoja de datos.
- ◆ Coseche 30 frutos.
- ◆ Discuta en plenaria con el resto del grupo las conclusiones y la forma en que aplicó los índices de madurez.