



Cosecha del cacao

Importante

Antes de hablar del último proceso de postcosecha, es muy importante mencionar dos aspectos de mucha importancia, para los cuales la calidad del grano de cacao va de la mano; estos son:

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

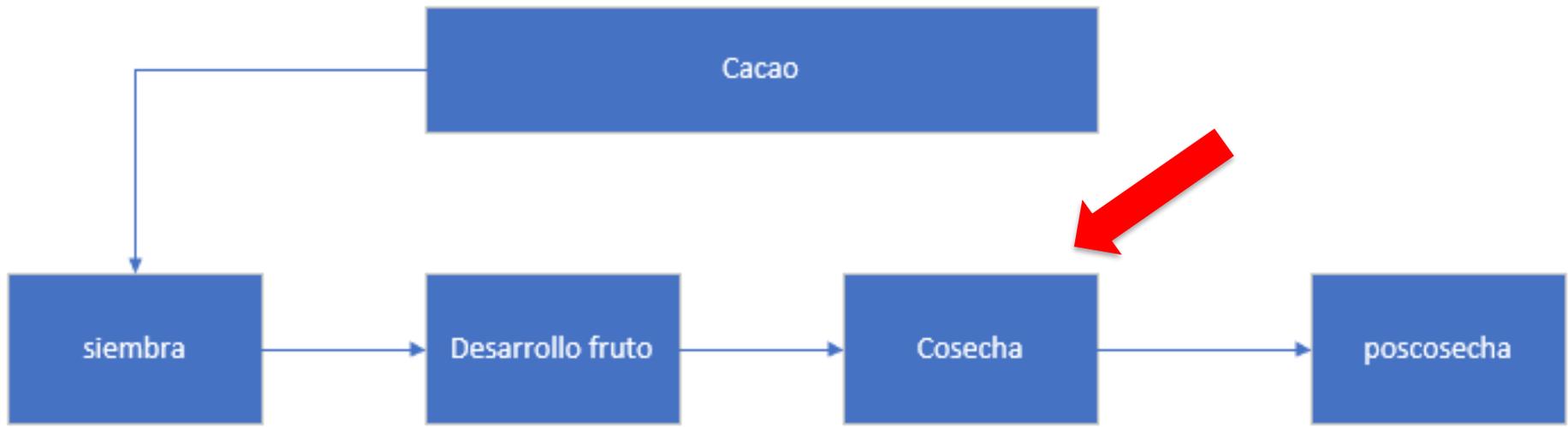


Figura n.1. Procesos básicos del cacao.

Fuente: elaboración propia.

Cosecha

Cosechar la fruta en su maduración óptima y darle un manejo postcosecha 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.

(Cacao móvil, 2020).

Las mazorcas, al madurar, cambian de 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 n.2. Cacao cosechado.

Fuente: persona productora de San Vito de Coto Brus.



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



Figura n.3. Cacao de varias variedades.

Fuente: *Cacao móvil*, 2020.



Figura n.4. Ejemplo de maduración de cacao de diferentes variedades y tamaños.

Fuente: *Ifinca*, 2018.

¿Cómo seleccionar las mazorcas?

Para asegurar que las mazorcas estén maduras, se raspa la cáscara 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 n.5. Fruto de cacao enfermo.

Fuente: *Cacao móvil*, 2020.



Figura n.6. Fruto de cacao verde.

Fuente: *Cacao móvil*, 2020.

Cosecha



Figura n.7. Cosecha de la fruta del cacao con tijera de poda.

Fuente: *POR LOS CAMINOS DEL VRAEM*, 2012.



Figura n.8. Cosecha con media luna.

Fuente: *Cacao móvil*, 2020.

Importante

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



Figura n.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 más tardar a 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 n.10. Ejemplo de extracción del grano fresco.

Fuente: Dubón, 2016.

Bibliografía

- Cacao móvil. (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
- 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

