

Mejores prácticas para la cosecha de racimos polinizados con ANA

Por: Kelly Sinisterra Ortiz, Auxiliar de Investigación de Cenipalma; **Alexander Biojo**, Tecnólogo de Cenipalma; **Daniel Eduardo Munévar**, Auxiliar de Investigación de Cenipalma; **Elizabeth Ruiz Álvarez**, Investigadora Asociada de Cenipalma; **Mauricio Mosquera Montoya**, Coordinador Unidad de Validación de Cenipalma

El corte de racimos en estado inmaduro disminuye hasta en 13 puntos porcentuales el potencial de aceite del mismo. Por ello es importante realizarlo en punto óptimo de madurez con el fin de incrementar la tasa de extracción de aceite (TEA) y por esta vía reducir el costo de producción.

Investigadores de Cenipalma realizaron un estudio de referenciación competitiva (*benchmarking*) con plantaciones de las cuatro zonas palmeras que adoptan mejores prácticas de manejo en los cultivares híbridos OxG (Coari x La Mé), con el fin de identificar buenas prácticas de cosecha de racimos polinizados con ANA en mezcla sólida. Los racimos fueron evaluados de acuerdo con la formación de frutos y el estadio de madurez (1.000 racimos y 12 lotes de cada plantación). A continuación, se exponen las mejores prácticas identificadas:

- a. **El empleo de dos criterios para determinar el estado de madurez de los racimos a cortar.** Se consideran tres criterios para la elección de dichos racimos que son opacidad (o pérdida del brillo en el racimo), cuarteamiento (o rajado generalizado de los frutos del racimo) y desprendimiento natural de frutos (Figura 1). Si se cumplen 2 de los 3 criterios mencionados, se garantiza que más del 80% de racimos cortados serán maduros (estadios 807-809).
- b. **Ciclos de cosecha ajustados.** Se cosechan los racimos con ciclos que van desde 10 hasta 21 días, dependiendo de la disponibilidad de personal y de fruto en el campo, y del rendimiento de la mano de obra en la labor. Con estos ciclos se garantiza encontrar racimos en estados adecuados de madurez y disminuir la presencia de inmaduros o sobremaduros en la labor.
- c. **Supervisión efectiva de la labor.** Implementar un esquema de revisión permanente de la calidad de

los racimos cosechados. Una buena supervisión requiere: porcentaje de racimos según su estado de madurez, número de racimos sin cortar o sin alzar, recolección de fruto suelto, racimos con corte de pedúnculo inadecuado, acomodación de hojas y uso de elementos de protección personal (EPP). Las empresas que participaron en el estudio realizaron la supervisión en los puntos de acopio, con la metodología del lazo (Figura 2).

- d. **Personal debidamente capacitado.** De la habilidad que tenga el operario en la identificación de racimos maduros depende el éxito de la cosecha y, por ende, la extracción de aceite. El personal debe ser entrenado en fenología de los racimos, criterios de corte y aspectos de salud ocupacional.



Figura 1. Identificación de racimos en punto óptimo de cosecha. Foto: archivo Fedepalma



Figura 2. Supervisión de cosecha de racimos en estados óptimos de madurez. Foto: Alexander Biojo Cortés