- 1. Cultivo: Maíz (Zea Mayz)
- 2. Título de la tecnología disponible: Cosecha y desgrane
- 3. Ubicación geográfica: comunidades de Azacualpa, Municipio Distrito Central
- 4. Descripción de la tecnología: Cosecha de elotes.

Los productores del Consorcio manifiestan que el 50% de la producción de sus parcelas se cosecha cuando la mazorca está apta para venderse como elote para consumo fresco. Las mazorcas son cosechadas a mano, depositadas en sacos de polietileno y llevadas a los mercados de Tegucigalpa para su venta.

Cosecha manual o "tapisca"

La cosecha de la mazorca seca de maíz se hace manual. Con la variedad criolla utilizada, "Intibucano", primero a los 120-130 días ocurre la práctica de doblar la planta, por debajo de la base de la mazorca, para provocar el acelere del secado de maíz. El inicio de la tapisca (separado de la mazorca del la planta), generalmente se da entre los 180 a 200 días para minimizar las pérdidas de campo por pudriciones.

Destusado y desgranado manual

El 100% de los productores del Consorcio recogen las mazorcas secas del maíz tapiscado (cosechado) y lo depositan en las bodegas o corredores de sus casas, para luego proceder a destusar y desgranar. El destusado se hace con tomando cada mazorca y perforando la tusa con un instrumento punzante (pedazo de metal con punta, una hueso con punta, un clavo con punta, etc.), para lograr separar la tusa de la mazorca. Una vez que todas las mazorcas han sido destusadas, se procede a desgranar tomando la mazorca y frotándola fuerte con un olote hasta separar los granos de la mazorca. Se estima que una sola persona puede desgranar hasta 2qq/día. Otra forma de desgranar que usan los productores del Consorcio es "con garrote", que consiste en golpear con un pedazo de madera ("garrote") las mazorcas destusadas hasta que todo el grano se separa del olote. Se estima que el rendimiento de una persona son 3-5 qq/día.

Durante esta fase, los productores seleccionan las mejores mazorcas que servirán para proveer la semilla para la próxima siembra.

5. Beneficios de la tecnología:

La tecnología de cosecha y desgrane manual permite seleccionar en el campo las plantas y mazorcas no deseables. Por otro lado, genera empleo por el uso de mano de obra local. Otro beneficio es que todo el rastrojo queda en el campo con consecuencias positivas para la futura de siembra.

6. Restricciones de la tecnología Se requiere disponer de mano de obra en abundancia.. 7. Datos de contacto profesional de la tecnología Investigador principal: Punto de contacto: Ana Emelina Fonseca, Consorcio de Maíz, Azacualpa

8. Datos de responsable de captura. Nombre: Roldán Echeverría Institución / localidad: Consultor Freelance

Fecha: Julio 2013