

1. Cultivo: Yuca (<i>Manihot esculenta</i>)
2. Título de la tecnología disponible: Cosecha
3. Ubicación geográfica: Región Atlántica, El Porvenir, Atlántida
4. Descripción de la tecnología: Cosecha manual La cosecha de la yuca Valencia y “5 minutos” se realiza entre los 8 y 10 meses dds, pero las variedades criollas “Seda” y “Super” deben cosecharse después de 12 meses para favorecer a la formación adecuada de almidones y fibra para elaboración de un casabe de calidad. Entre más joven este para cosechar mayor calidad tendrá la yuca especialmente para proceso (congelada o chips). Para poder comenzar la cosecha debe podarse el tallo y dejar un troncón de unos 50 cm. para poder sostener y halar la planta hasta arrancarla, pero también permite que los carbohidratos acumulados en esa parte del tallo se trasloquen a las raíces y no pierdan peso por ese tiempo de espera después de la podada. Esta labor se realiza de 15 a 20 días antes de la cosecha. La razón es que favorece el sazónamiento de la epidermis de la yuca lo cual hace que disminuya el problema del pelado de las raíces al momento de la cosecha y lavado de la yuca. Esto es importante cuando se trata de yuca para consumo fresco o de exportación ya que si la yuca se pela es descalificada. Después de arrancar la yuca deben cortarse las raíces del tallo dejando una pulgada de pedúnculo. Una vez desprendidas las raíces se procede a realizar una selección y llenado de cestas o sacos. Esta fase no debe llevar mucho tiempo realizarla, no más de una hora, ya que la yuca pierde mucha calidad al sol y puede ocasionar una oxidación prematura causando que el producto se pierda ya que no se puede utilizar ni para exportación o proceso. La calidad de exportación es la siguiente: · Diámetro mínimo 4 cm · Diámetro máximo 10 cm · Largo mínimo 25 cm · Largo máximo 50 cm · Máximo de peladura de la epidermis 10% · Pedúnculo de 2.5 cm de largo · Relativamente recta · No debe de estar quebrada · Sin daños mecánicos de insectos o roedores · Libre de manchas u hongos.
5. Beneficios de la tecnología: La aplicación de esta tecnología permite obtener yuca de calidad, menor pérdida en el proceso de arranque por quebradura de yuca especialmente si se ocupa para consumo fresco.
6. Soporte técnico: A través de la FHIA, FINTRAC, CURLA, la Escuela de Agricultura John F. Kennedy y ONG's se han recibido jornadas de

capacitación, entrenamiento en labores agronómicas y de comercialización del cultivo de yuca, pero no existe un plan definido a largo plazo, como tampoco convenios institucionales para esta temática.

7. Datos de responsable de captura.

Nombre: Roldán Echeverría

Institución / localidad: Consultor Freelance

Fecha: Julio 2013