



Cosecha

Definiciones

Es el momento más esperado de todo el proceso de producción y consiste en la extracción de la planta o la parte comestible de ella cuando ya se encuentra lista para ser consumida. El momento de cosecha depende del criterio del agricultor pero, en general, mientras más tierno sea consumido el producto tendrá mayor cantidad de nutrientes. Estos serán conocidos como “hortalizas bebe” que en estos últimos años está incrementando su demanda.



Cosecha

Debe realizarse de preferencia en las primeras horas de la mañana, cuando los rayos solares no calientan con mucha intensidad y cuando las plantas se encuentran turgentes (hinchadas de agua); se debe evitar la cosecha en horas de la tarde porque las plantas se encuentran deshidratadas y se van a marchitar más rápido.

Para la cosecha de hortalizas se pueden utilizar diferentes tipos de herramientas como: cuchillos, tijeras, etc., también algunas se pueden desprender con la mano sin necesidad de usar herramientas.



Cosecha

Métodos

- El rabanito, nabo, zanahoria y betarraga, se cosechan manualmente, antes de extraer las plantas es recomendable aflojar el suelo para no dañar las raíces comestibles.
- El repollo, la lechuga, coliflor y brócoli se cortan en la base del tallo con un cuchillo.
- Los tomates, ajíes y rocotos se cosechan manualmente, cuando se encuentran verdes o pintones, se puede usar tijeras para evitar daños al tallo al arrancar el fruto.



- Las arvejas, frijoles y habas se recolectan manualmente, pero con cuidado de evitar dañar al tallo.
- El perejil, la albahaca y la mayoría de hierbas aromáticas y medicinales se cosechan cortando los tallos con un cuchillo o tijera para podar, esto estimulará el desarrollo de más tallos.



Cosecha

- Para la cosecha de papa y camote se debe de aflojar el suelo con una lampa y arrancar la planta entera, algunos tubérculos o raíces reservantes que se encuentren más enterrados serán extraídos con la mano o con una lampa de mano.
- Para el maíz se debe cortar toda la planta para luego extraer los frutos maduros o choclos cortándolos con las manos o con un cuchillo.



Cosecha

Después de la cosecha se debe de lavar con mucho cuidado los productos, se deben escurrir y se pueden almacenar en un lugar fresco por un dos días, sin embargo es recomendable consumirlo lo más pronto posible porque tiene mayor cantidad de nutrientes.



Cosecha