

## COSECHA DE PIJUAYO PARA PALMITO

La cosecha es una labor muy importante, que se inicia entre los 12 y 18 meses, dependiendo del manejo, luego se debe realizar con una frecuencia semanal en forma selectiva, esto favorecerá el crecimiento y desarrollo de los hijuelos principalmente por el factor luz. Lo esperado en plantaciones comerciales bien manejadas para obtener un margen de utilidad aceptable es lograr cortar un promedio de 2 tallos/cepa/año. Así para las densidades de 5000 plantas por año, se espera cortar entre 7000 a 10000 tallos/ha/año a partir del segundo año de producción.

### PARÁMETROS DE COSECHA

Para la cosecha se debe tener en cuenta los siguientes criterios:

#### 1. Diámetro de la base de la planta

Es el primer parámetro (indicador) para efectuar el corte, siendo recomendable cosechar todos los tallos que han alcanzado un diámetro basal mayor de 8 cm. Este parámetro indica que el palmito industrial o procesable ha logrado un diámetro basal mayor de 2,5 cm, óptimo para la industria.



Hoja bandera o vela mayor

#### 2. Hoja bandera o vela mayor

Es el segundo parámetro que se conoce también como cresta de gallo. En este estado de desarrollo el palmito se encuentra totalmente envuelto y se le conoce como entero, lo cual va a permitir a la industria aprovechar al máximo la materia prima, pues la longitud del palmito superará los 40 cm. También es necesario considerar el grosor y color de la hoja bandera o vela mayor, esta debe ser 40% de color blanco y 60% de color verde.

#### 3. Hoja candela o vela menor

El tercer parámetro a considerar es la hoja candela o vela menor que es la hoja más joven de la planta. Esta hoja debe presentar un tamaño entre 15 a 30 cm y hallarse desprendida de la hoja bandera o vela mayor.

A mayor tamaño se presenta un mayor contenido de fibra. Considerando estos parámetros es necesario cosechar selectivamente con una frecuencia de cada 15 a 20 días, con la ventaja de promover un mayor crecimiento y desarrollo de los hijuelos.

## COSECHA DE TALLOS

Los tallos más apropiados para la conserva de palmito de pijuayo en salmuera provienen de tallos con 10 a 12 cm en la base, lo cual se logra a partir de 15 meses después del trasplante. Al tallo cortado se le quitan en el campo una a dos de las capas o cáscaras externas, dejando solamente las más internas, con una longitud entre 60 y 80 cm, y es llevado a la planta de procesamiento. Para la cosecha de palmito se requiere de un equipo básico cuando se tiene plantaciones con espinas, esto consta de un guante de cuero y un machete.



La actividad se inicia con el deshoje, que consiste en la eliminación de las hojas, las mismas que son depositadas en la superficie del suelo. Se continúa con el despunte para lo cual el corte se realiza a una cuarta o 20 cm de la base de la hoja bandera o vela mayor. El corte inferior se efectúa en lo que se conoce como cuello de botella.



Se continúa con el descapado, que viene a ser la eliminación de las cubiertas protectoras hasta dejar 3 capas. Se debe efectuar el corte en ambos lados de cada peciolo para facilitar el pelado.

A partir de este punto se debe efectuar el corte superior a 60 ó 70 cm o al equivalente a la longitud del machete, con lo cual queda apto para ser transportado. Un buen corte nos va a permitir llevar a la Planta de Procesamiento un menor peso de envoltura, que son determinantes en los costos de transporte y en el rendimiento de la planta.

Una vez efectuado el corte el producto puede permanecer en el campo por 48 horas sin merma en el rendimiento. Para periodos mayores se requiere de refrigeración.



Chonta procesable



Para el transporte se recomienda amarrar los tallos, en grupos de 20 por cada tercio para facilitar su manipuleo.

#### Estación Experimental Agraria San Roque - Iquitos

Calle San Roque N° 209 - Distrito de San Juan Bautista - Provincia Maynas - Departamento Loreto  
 Carretera Iquitos - Nauta km 1 Apartado 609 Telefax: (065) 260732 - 261035  
 E-mail: sroque@inia.gob.pe http://www.inia.gob.pe