



5.

C. JAVIER SÁNCHEZ CHÁVEZ
PRESIDENTE

ING. VÍCTOR M. ALDRETE TEJEDA
SECRETARIO GENERAL

OBJETIVO DE LA COSECHA

- Entregar caña fresca, limpia y suficiente al Ingenio.
- Menor costo por tonelada cosechada.
- Simplicidad y control de la operación de cosecha.
- Seguridad en la cosecha y entrega de caña.
- Mejorar en el transporte de la caña.
- Proteger al medio ambiente.



DOS FACTORES CLAVES

Corte al ras del suelo: De no realizarse, se pierden toneladas de caña estimándose en algunos casos hasta de 3 ton/ha, que se quedan en el campo en la sección que tiene una mayor concentración de sacarosa.

Frescura: Concepto a partir de la hora de quema del campo hasta la entrega de caña en básculas del ingenio. La caña se deteriora a partir de la quema y corte. Esto es un proceso natural que se define de la siguiente manera:

1. Pérdida de humedad o deshidratación.
2. Pérdida de peso.
3. Desdoblamiento de la sacarosa en azúcares reductores (glucosa-fructuosa) producida por hongos y bacterias del suelo.
4. Fermentación de los azúcares reductores causados por levaduras y transformado en vinagre (llamada caña avinagrada).
5. Rezago, provocando ataque por hongos después de varios días o en condiciones de clima con alta humedad.

BOLETÍN TÉCNICO No. 17

PREPARANDO LA COSECHA

Una búsqueda constante de los productores es la de mejorar la calidad de la materia prima en los campos a cosechar, por lo que se requiere precisar los objetivos y parámetros de operación para alcanzar mayor rendimiento de campo y calidad de caña por hectárea.

Se deben hacer todos los esfuerzos para reducir el porcentaje de impurezas en el corte, mismas que son procesadas como materia prima, que mezclada con la molienda, provoca que sea absorbida sacarosa quedando en el bagazo e incrementando la fibra.

Los resultados económicos de un buen corte se detectan al momento de industrializar la caña, por el azúcar recuperable y rendimiento en fábrica. De nada servirán los esfuerzos por cultivar correctamente la caña si no se realiza la cosecha organizada y supervisada para obtener la mejor producción que beneficie al productor y al ingenio.

Es necesario generar **Buenas Prácticas de Cosecha** de acuerdo con las siguientes primicias, mismas que deben ser implementadas por el Comité de Producción y Calidad Cañera:

BUENAS PRÁCTICAS DE COSECHA

- Cumplimiento estricto del programa de cosecha: Por día y semana.
- Cero quemas accidentales.

- Corte al ras: Solo así se evita hacer labor de destroncone y sobre todo dejar dulce en el campo que es dinero ya hecho.
- Despunte correcto: Último nudo desarrollado, se evita dejar caña en campo y meter impurezas (sección 8-10).



- Buen bulteo: Evitar dejar caña en campo por un mal alce.
- Transporte: Camas bien acomodadas y amarradas para así evitar tirar cañas en el camino.
- Aplicar programa de junta-caña: Evitar dejar caña en campo que ocasione pérdidas de rendimiento.
- Abastecer caña de calidad: Muy importante no meter impurezas como; punta, mamón, paja, tierra, caña seca, raíz, daños de plagas, entre otros.
- Frescura: El programa de cosecha o sistema deberá estar bien coordinado para abastecer caña fresca (menor cantidad de horas).
- Antes de iniciar la zafra, capacitar a cabos y personal de campo para dar a conocer los parámetros establecidos.