

Cosecha

Granos maduros

Cuando gran parte de la espiga esté de un **color pajizo** (color similar a la paja) y el resto amarillento

Cosechar

Cuando la espiga tenga un **95%** de granos maduros

Humedad

El contenido de humedad en el grano para la cosecha generalmente es del **22 al 24%**

Corte

Se corta aproximadamente **10 cm** debajo de la panícula. Se lo puede realizar de forma manual o con maquinaria

Poscosecha

En pequeñas cantidades

Trillado



Chicoteo

Golpear las espigas cosechadas sobre maderos u objetos fuertes para lograr el desgrane

En grandes cantidades

Trilladoras mecánicas



Estacionaria o combinada la cual realiza el corte y la trilla al mismo tiempo

Secado



En lonas o tendales

Extender los granos de forma uniforme para bajar la humedad al **12%**



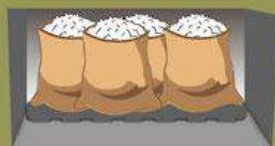
Mantener seco

No permita que al arroz que esta secándose se moje

Almacenamiento

Granos

Bien secados se pueden almacenar sin peligro de contraer enfermedades



Bodega

Guardar el grano en ambientes secos y bien ventilados



Utilizar

Palets para evitar el contacto con el piso

Recuerde



Evite que se moje el grano, la humedad puede provocar recalentamiento, crecimiento de hongos, granos manchados o malos olores, lo que afecta a la calidad del grano y provoca rechazo