



Plenitud PR



COSECHA Y POST-COSECHA



Listado de cultivos con instrucciones sobre cómo manejarlos de manera eficiente.



www.plenitudpr.org



Tabla de contenido



01

Acelga

09

Coco

02

Albahaca

10

Collard

03

Berenjena

11

Cúrcuma

04

Bok Choy

12

Eneldo

05

Calabaza

13

Gandules

06

Cebollín

14

Guineo

07

Celery

15

Guineo Mafafo

08

Cilantrillo

16

**Habichuelas
Tiernas**



Tabla de contenido



17	Habichuelas	25	Ensalada Mixta
18	Hierbabuena	26	Nabo
19	Jaca	27	Pepino
20	Jengibre	28	Perejil
21	Kale	29	Pimiento
22	Kohlrabi	30	Plátano
23	Lechuga	31	Rábano
24	Maíz	32	Remolacha



Tabla de contenido



33

Tomate

34

Viandas

- **Batata**
- **Malanga**
- **ñame**

35

Viandas

- **Yautía**
- **Yuca**

36

Zanahoria





Acelga



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Cortar hojas por el tallo con tijera o cuchilla lo más abajo posible en el tallo cuando alcancen 1 pie de largo sin tallo.

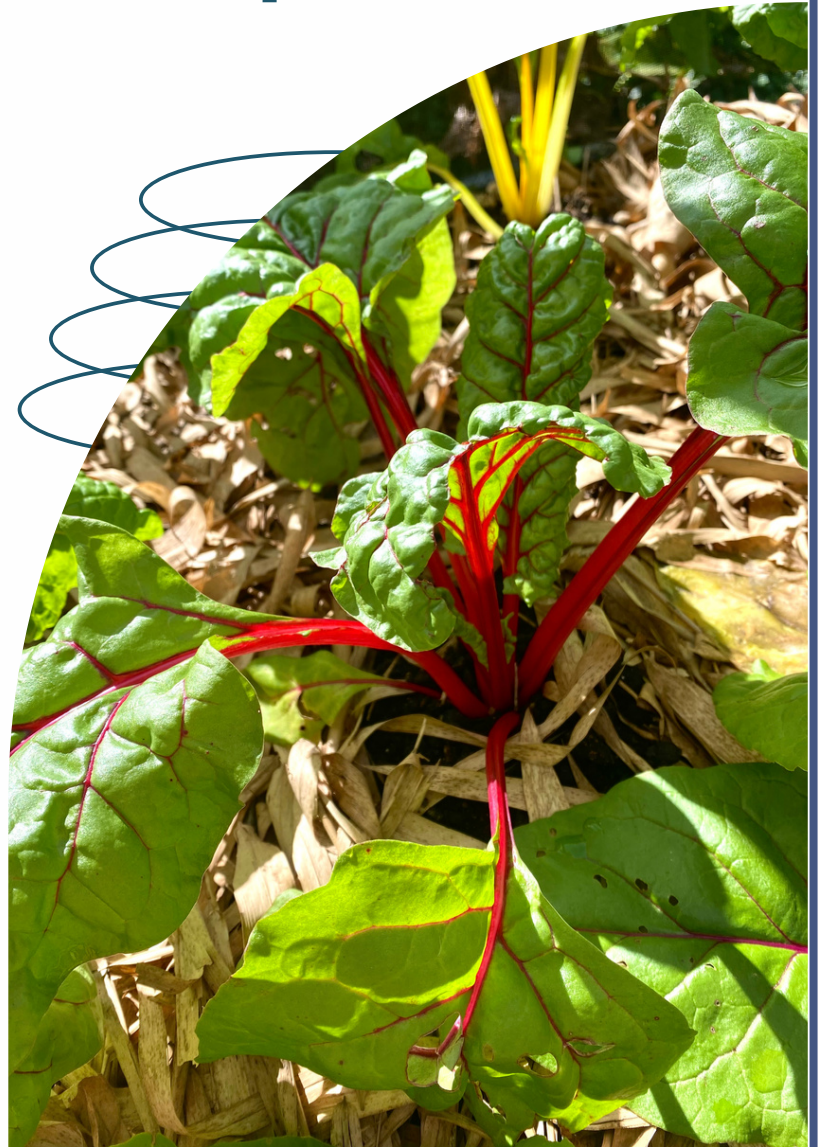


Cosechar cada 5-7 días todas las hojas listas o estas comenzarán a atraer plagas y pudrición. Las hojas listas le quitarán energía a la planta lo cual le acortará su vida útil.

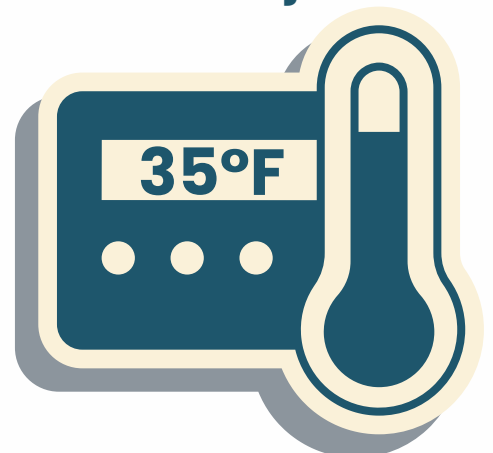
Limpieza:

Enjuagar en agua temp. ambiente y luego agua fría; dejar escurrir, pesar, amarrar porción con liguilla

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Albahaca



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Luego de que las plantas alcancen 1 pie de altura, se pueden comenzar a cortar las puntas con tijeras justo antes del nudo debajo solo si muestran nuevo crecimiento lateralmente.



Cosechar cada 5-7 días todas las hojas lista para aprovecharlas en su momento óptimo y promover crecimiento de hojas nuevas.

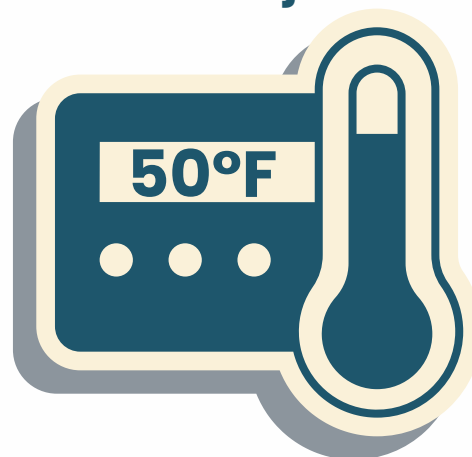
Limpieza:

No se lavan; eliminar hojas dañadas, pesar, empacar en bolsa

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:



Berenjena

Cosecha & Limpieza

Cosecha

Cortar frutos por el pedúnculo (ramita que sostiene el fruto) con tijera o cuchilla cuando el fruto tenga buen tamaño 5"-8" de largo, pierda su brillo y/o muestre venación blanca (no verde) en la parte inferior.



Cosechar cada 4-7 días para evitar que se sobre maduren frutos o que se pierdan por daños de plagas. El cosechar a tiempo promueve el crecimiento continuo de nuevos frutos.

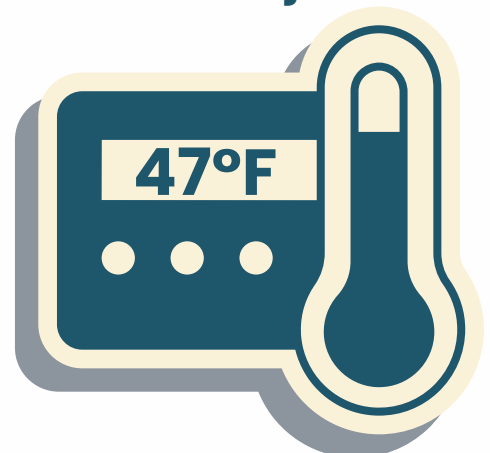
Limpieza:

Pasar un paño húmedo; pesar, amarrar porción con liguilla

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Bok Choy



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Arrancar planta completa colocando la mano por la base de la planta, cuando alcance un tamaño de 1 pie cuadrado y cortar con tijera la bola de raíces (para evitar sacar tanta tierra del banco y ensuciar las plantas)



Cosechar tan pronto alcancen tamaño y hasta 3 semanas después para evitar pudrición y plagas. Eliminar hojas partidas, amarillas o podridas antes de insertar en la canasta de cosecha para facilitar el proceso de post cosecha.

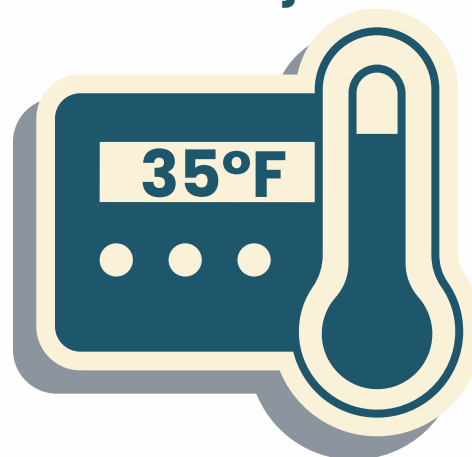
Limpieza:

Enjuagar en agua temp. ambiente y luego agua fría; dejar escurrir, pesar, amarrar porción con **liguilla**

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Calabaza



Cosecha & Limpieza

Cosecha

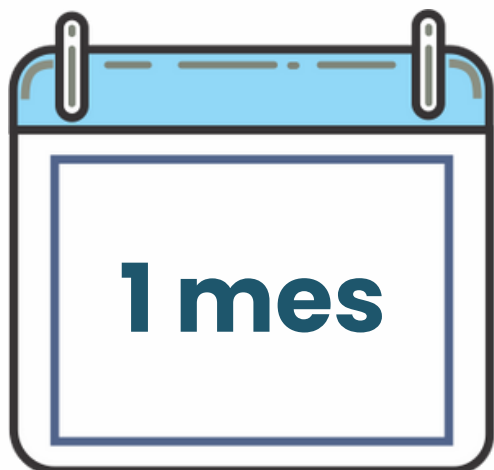
Cortar bejuco con tijera o cuchilla cuando el bejuco se seque y el fruto pierda brillo y su cáscara verde desarrolle colores amarillo/anaranjados.

Limpieza:

Pasar un paño, pesar, cortar porciones, envolver en plástico



Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Cebollín



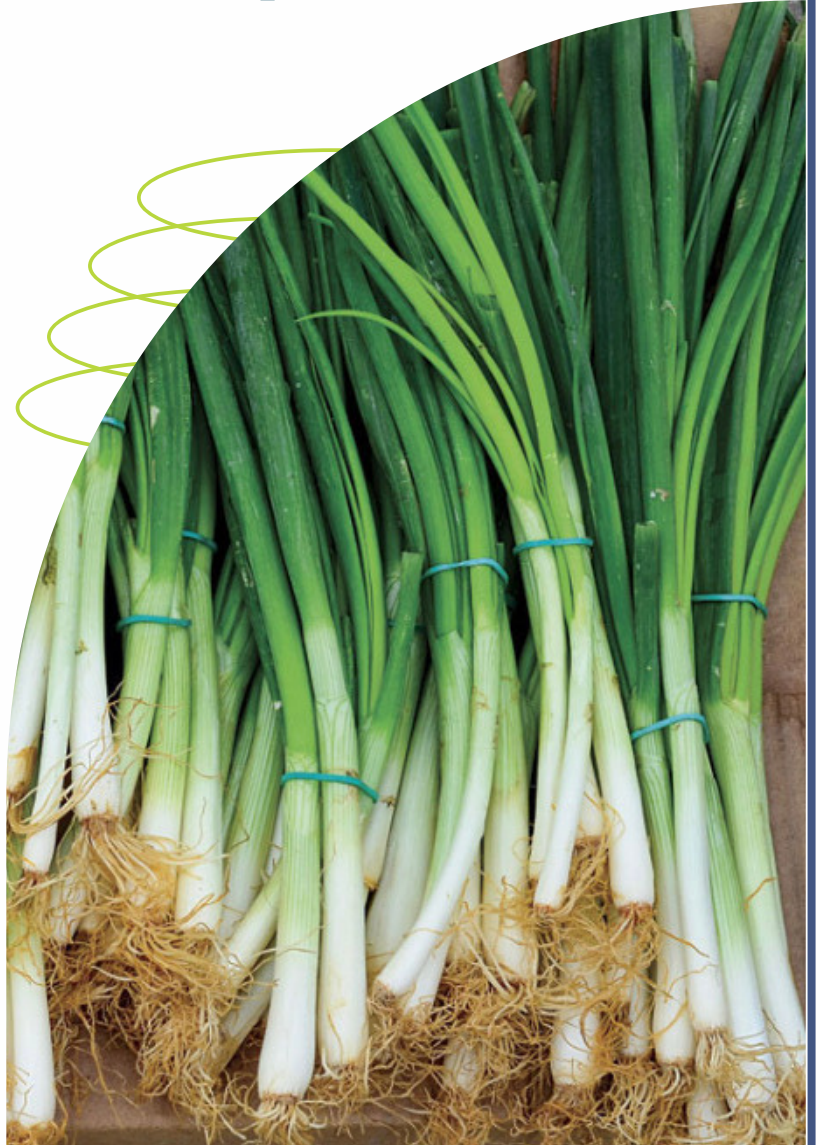
Cosecha & Limpieza

Cosecha

Cosechar planta completa con raíz colocando la mano por la base de la planta, cuando hojas tengan tamaño deseado (pueden sobrepasar un pie). También se puede cortar con tijera dejando solo 1" de tallo para que rebrote.

Limpieza:

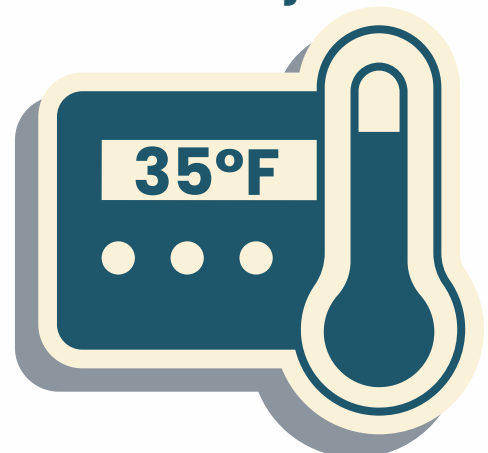
Eliminar tierra de raíces con pistero agua temp. ambiente; cuidado no lastimar las hojas y sacar cualquier hoja vieja o dañada; dejar escurrir, pesar, amarrar porción con **liguilla**



Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Celery



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Cortar tallos con tijera o cuchillo, lo más abajo posible que alcancen tamaño deseado. Solo cosechar el 30% (2-5 tallos por planta) para que planta pueda seguir creciendo.

Cosechar cada 7 días para evitar que se dañen los tallos listo por plaga y que la planta pierda energía en tallos viejos.

Limpieza:

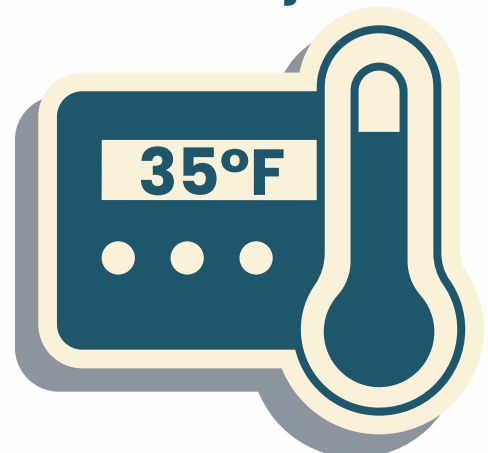
Enjuagar en agua temp. ambiente y luego agua fría; dejar escurrir, pesar, amarrar porción con **liguilla**



Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:



Cilantro

Cosecha & Limpieza

Cosecha

Arrancar planta completa con raíz, colocando la mano por la base de la planta, cuando las planta alcancen 8" - 12" de altura.

Es importante cosechar al momento que estén listas o 7 - 10 días después para evitar que florezcan y atraigan plagas. Se pueden cortar tallos para que vuelvan a rebrotar pero esto no se recomienda para siembras grandes pues atrae plagas y la calidad de los próximos cortes baja.

Eliminar hojas dañadas o amarillas antes de insertar en la canasta de cosecha para facilitar el proceso de post cosecha.

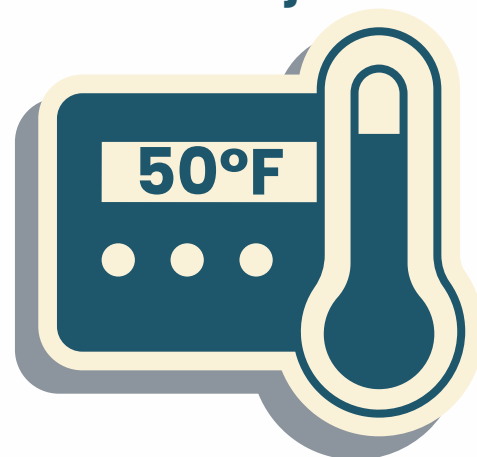
Limpieza:

Eliminar tierra de raíces con pistero agua temp. ambiente; cuidado no lastimar las hojas y sacar cualquier hoja vieja o dañada; dejar escurrir, pesar, amarrar porción con **liguilla**.

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Coco



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Cortar racimo con serrucho. Si está alto, para evitar que se caigan al piso y sufran daños, usar escalera para subir y una soga para amarrar racimo y crear contra peso con la palma. Se hace corte sobre el amarre para luego bajar el racimo lentamente.

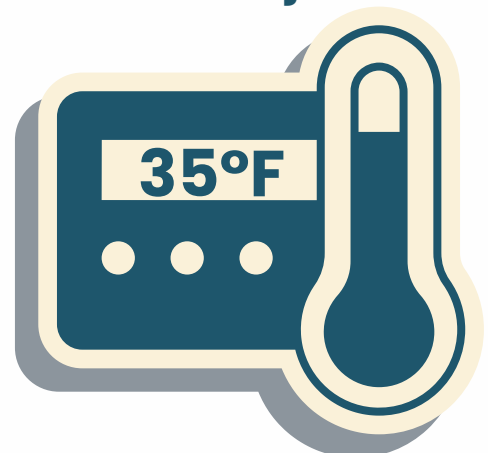
Limpieza:

Enjuagar con pistero agua temp. ambiente y jabón.

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Collard



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Arrancar hoja de la parte más baja del tallo principal con la mano doblando la misma hacia abajo por la base del tallo (Debe despegarse el pedúnculo de la hoja del tallo principal). Hojas listas tiene un diámetro de 8"-12"+.



Suelen tener un brillo grisáceo cuando están en su punto pero si ya están un verde oscuro más opaco, se vuelven más duras (aún se comen pero pierden calidad).

Solo cosechar el 30% (2-3 hojas por planta) para que planta pueda seguir creciendo.

Cosechar cada 5-7 días para evitar que se pasen de madurez, atraigan plaga y que la planta pierda energía en hojas viejas.

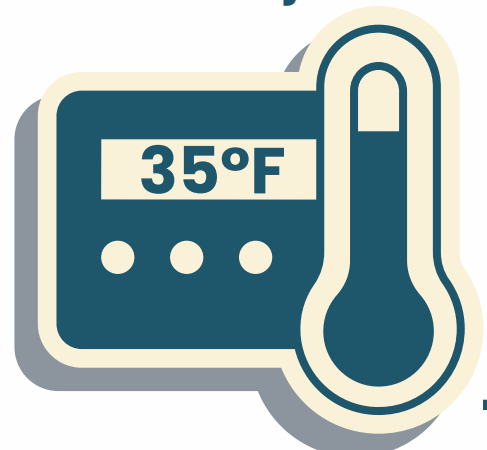
Limpieza:

Enjuagar en agua temp. ambiente y luego agua fría; dejar escurrir, pesar, amarrar porción con **liguilla**

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Cúrcuma



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Cosechar a los 9 meses o cuando las hojas en la superficie se sequen. Desenterrar con pala haciendo un hueco a 1' de diámetro para evitar lacerar raíces.

Limpieza:

Eliminar tierra de raíces con pistero agua temp. ambiente; dejar secar al sol 2 días (no dejar humedecer), pesar y empacar en bolsa. (Si se va a almacenar por largo tiempo mejor no lavar, solo sacar tierra a mano y dejar secar al sol y luego almacenar fuera de bolsas.)



Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Eneldo



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Luego de que las plantas alcancen 1 pie de altura, se pueden comenzar a cortar las ramitas laterales con tijeras pegado al tallo principal.



Solo cosechar el 30% (1-3 hojas por planta) para que planta pueda seguir creciendo.

Cosechar cada 7 días para aprovecharlas en su momento óptimo y promover crecimiento de hojas nuevas.

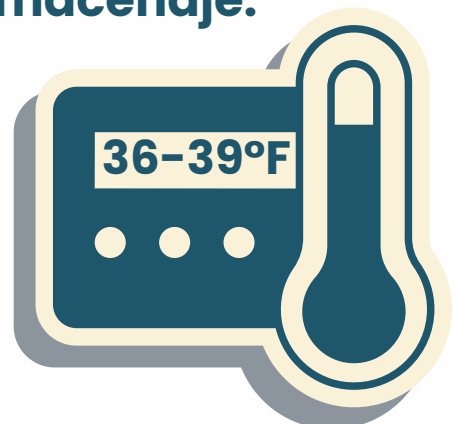
Limpieza:

No se lavan; eliminar hojas dañadas, pesar acomodando puntas hacia una misma dirección para luego poder, amarrar porción fácilmente con liguilla

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Gandules



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Se recogen del arbusto las vainas con los gandules ya desarrollados (Semillitas dentro de la vaina se sienten firmes y llenas), sean tiernas o secas.

Limpieza:

Se clasifican entre las vainas secas y las tiernas; se desgranan a mano y se empacan en bolsa para ubicarlas en el "freezer".

En caso de no poder desgranar al momento, se deben guardar en el cuarto frío hasta 2 semanas.



Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Guineo



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Cosechar racimo completo con machete evitando que caiga al piso. Luego cortar planta completa lo más abajo posible para promover crecimiento de nueva planta.

Limpieza:

Enjuagar con el pistero agua temp. ambiente y jabón; **se cortan en manos**

Temperatura de almacenaje:



Días de almacenamiento:





Guineo Mafafo



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Cosechar racimo completo con machete evitando que caiga al piso. Luego cortar planta completa lo más abajo posible para promover crecimiento de nueva planta.

Limpieza:

Enjuagar con el pistero agua temp. ambiente y jabón; **se cortan en manos.**

Temperatura de almacenaje:



Días de almacenamiento:





Habichuelas



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Arrancar planta completa con raíz, colocando la mano por la base de la planta, cuando las planta alcancen 1 pie y medio de altura y/o lleven 2 meses en el campo.

Otra observación es que la mayoría de las vainas están verdes y amarillas.

Limpieza:

Se clasifican entre las vainas secas(crema o marrón) y las tiernas(verde y amarilla); se pasan por la desgranadora, se pesan y se empacan en bolsa. Guardar en el congelador.

En caso de no poder desgranar al momento, se deben guardar en el cuarto frío hasta 2 semanas.



Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:



Hab. Tiernas

Cosecha & Limpieza

Cosecha

Arrancar vainas con la mano, que alcancen el diámetro de un lápiz cada 2 días para evitar que se sobre maduren.

Limpieza:

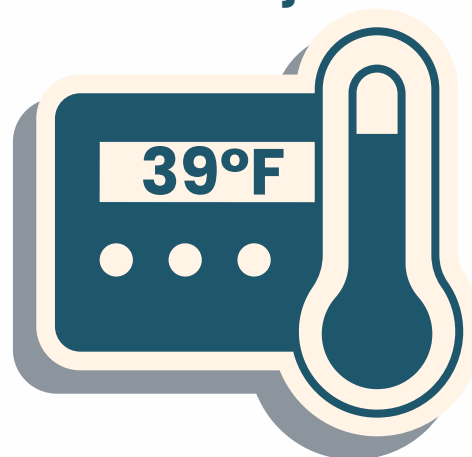
Pasar un paño húmedo si sucias; pesar, amarrar porción con **liguilla**



Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Hierba Buena



Cosecha & Limpieza

Cosecha

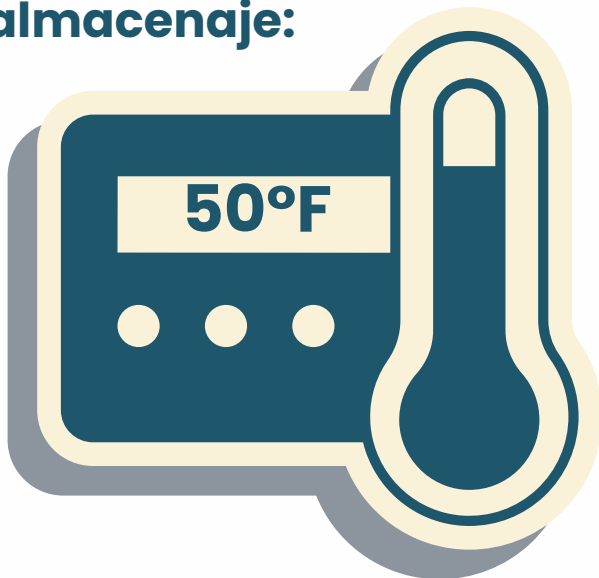
Cortar tallos lo más abajo posible con tijeras con 6+ hojas sin manchas.

Limpieza:

No se lavan; eliminar hojas dañadas, pesar acomodando puntas hacia una misma dirección para luego poder, amarrar porción fácilmente con **liguilla**



Temperatura de almacenaje:



Días de almacenamiento:





Jaca



Cosecha & Limpieza

Cosecha

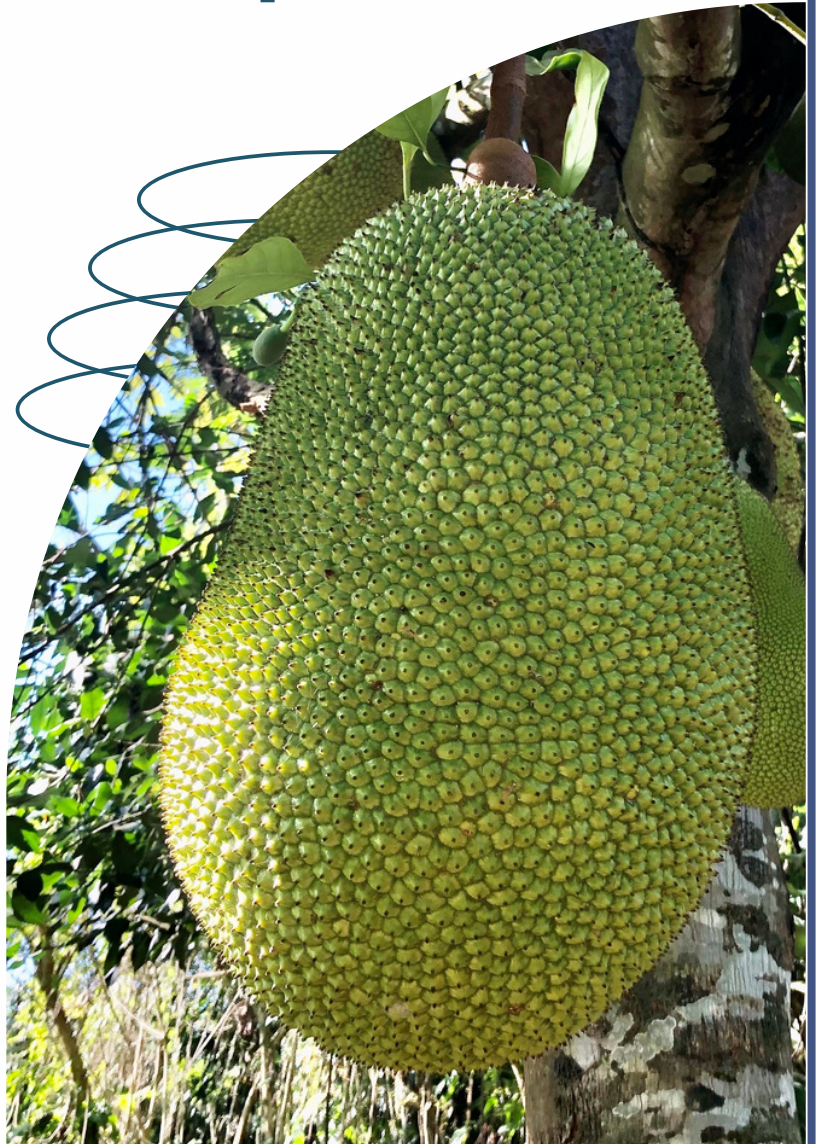
Cortar pedúnculo del fruto con machete. Si está alto, para evitar que se caigan al piso y sufran daños, usar escalera para subir y una soga para amarrar el pedúnculo del fruto y crear contra peso con el árbol. Se hace el corte sobre el amarre para luego bajar el fruto lentamente.

Están listas para cosechar cuando las espinitas de la cascara se separan un poco y su verde se comienza a amarillar. Si se quiere cosechar para cocinar se debe cosechar cuando aun están verdes y duras. Si se quieren cosechar para comer como fruto maduro, se deben cosechar más tornando a amarillosas y se hunde un poco la cáscara al apretar.

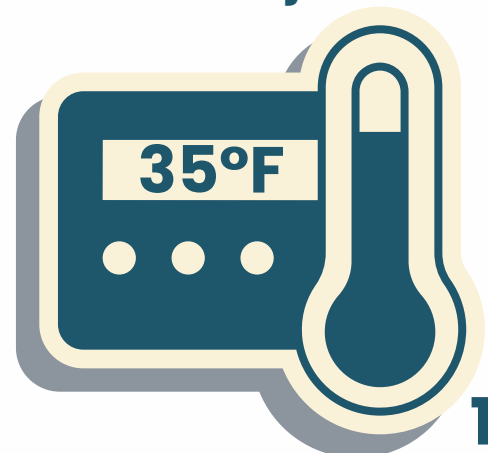
Limpieza:

Enjuagar con pistero agua temp. ambiente y jabón; Se corta al peso deseado; envuelve en plástico

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Jengibre

Cosecha & Limpieza



Cosecha

Cosechar a los 9 meses o cuando las hojas en la superficie se sequen. Desenterrar con pala haciendo un hueco a 1' de diámetro para evitar lacerar raíces.

Limpieza:

Eliminar tierra de raíces con pistero agua temp. ambiente; dejar secar al sol 2 días (no dejar humedecer), pesar y empacar en bolsa. (Si se va a almacenar por largo tiempo mejor no lavar, solo sacar tierra a mano y dejar secar al sol y luego almacenar fuera de bolsas.)

Temperatura de almacenaje:



Días de almacenamiento:





Kale



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Arrancar hoja de la parte más baja del tallo principal con la mano doblando la misma hacia abajo por la base del tallo (Debe despegarse el pedúnculo de la hoja del tallo principal). Hojas listas tiene un largo de 8"-12"+. Suelen tener un brillo grisáceo cuando están en su punto pero si ya están un verde oscuro más opaco, se vuelven más duras (aún se comen pero pierden calidad).

Solo cosechar el 30% (1-3 hojas por planta) para que planta pueda seguir creciendo.

Cosechar cada 5-7 días para evitar que se pasen de madurez, atraigan plaga y que la planta pierda energía en hojas viejas.

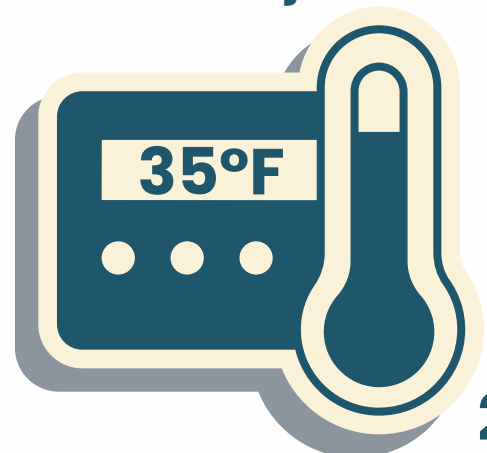
Limpieza:

Enjuagar en agua temp. ambiente y luego agua fría; escurrir, pesar, amarrar porción con **liguilla**

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Kohlrabi



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Arrancar planta completa colocando la mano por la base de la planta, cuando bulbo alcance 4 a 5 pulgadas de diámetro, cortar con tijera la bola de raíces (para evitar sacar tanta tierra del banco y ensuciar las plantas) ***Para referencia ver corte de Bok Choy (pág. 4)**

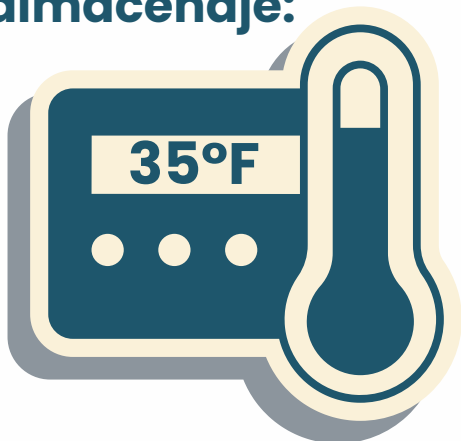
Cosechar tan pronto alcancen tamaño y hasta 3 semanas después para evitar pudrición y plagas. Eliminar hojas partidas, amarillas o podridas antes de insertar en la canasta de cosecha para facilitar el proceso de post cosecha.

Limpieza:

Eliminar tierra de raíces y hojas con pistero agua temp. ambiente; cuidado no lastimar las hojas y sacar cualquier hoja vieja o dañada; dejar escurrir, pesar, amarrar porción con ligulla



Temperatura de almacenaje:



Días de almacenamiento:





Lechuga



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Arrancar planta completa cuando alcance un tamaño de 1 pie cuadrado y cortar con tijera la bola de raíces (para evitar sacar tanta tierra del banco y ensuciar las plantas) ***Para referencia ver corte de Bok Choy (pág. 4)**

Cosechar tan pronto alcancen tamaño y hasta 3 semanas después para evitar pudrición y plagas. Eliminar hojas partidas, amarillas o podridas antes de insertar en la canasta de cosecha para facilitar el proceso de post cosecha.

Limpieza:

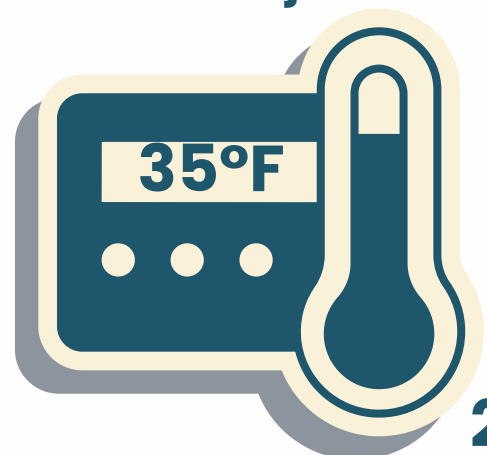
Enjuagar en agua temp. ambiente y luego agua fría; escurrir, pesar, amarrar porción con **liguilla**



Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Maíz



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Verificar la madurez de algunas mazorcas cuando la seda del maíz en la punta de las mazorcas se seque y se torne marrón. De este punto en adelante el maíz se puede endurecer rápido así que se debe cosechar a tiempo si se quiere el maíz tierno.

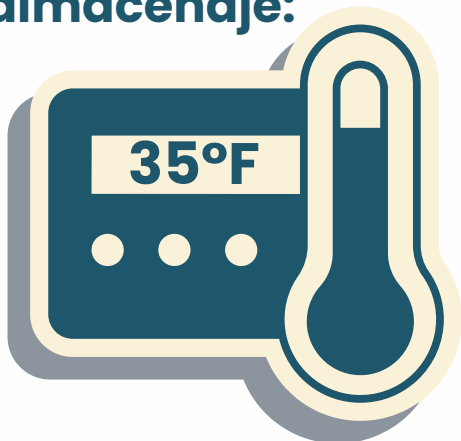
La mazorca se puede arrancar completa agarrándola en el centro y volteándola hacia abajo y hacia afuera del tallo principal.



Limpieza:

Se remueven las hojas y se cortan las puntas de la mazorcas si tienen gusanitos que es muy común. Se pesa y amarra la porción con liguilla.

Temperatura de almacenaje:



Días de almacenamiento:



Ensalada Mixta

Cosecha & Limpieza

Cosecha

Cosechar 3 semanas después de la siembra directa o cuando hojas alcancen 4"-6". Recomendamos cosechar con el "Quick greens harvester" para eficiencia. También se pueden cortar con tijeras o cuchillos justo sobre el crecimiento nuevo.

Se debe cosechar 7 días después o tan pronto crezcan al tamaño deseado nuevamente.

Recomendamos cosechar 3 veces de forma uniforme para evitar que se sobre maduren las hojas y atraigan plagas. A veces se puede hacer un 4to corte si las plantas siguen uniformes y saludables pero muchas veces ya pierden brillo y vigor y ya en ese momento han comenzado a desarrollar plagas lo cual hará el proceso de limpieza muy tedioso e ineficiente.

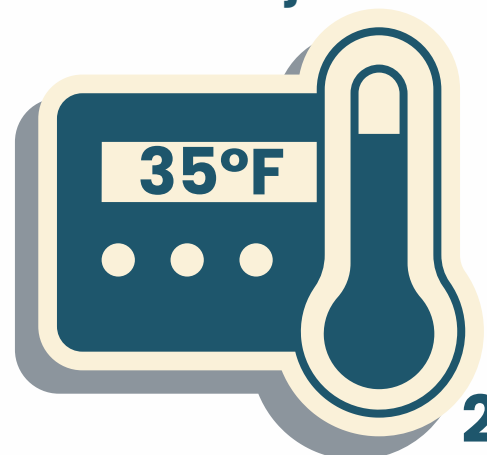
Limpieza:

Lavar en agua temp. ambiente; agua fría; escurrir en salad spinner; pesar y empacar en bolsa cerrada

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Nabo



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Arrancar la planta completa colocando la mano en la base de la planta. Eliminar hojas partidas, amarillas o podridas antes de insertar en la canasta de cosecha para facilitar el proceso de post cosecha.

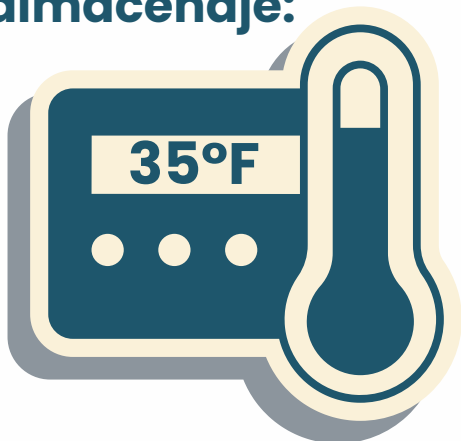
Cosechar cuando los nabos alcanzan el tamaño deseado (hay nabos que crecen hasta 2" y otros a 4"+). Es importante cosechar a tiempo cada 4-7 días para evitar que se rajen y atraigan plagas y pudrición.

Limpieza:

Eliminar tierra de raíces con pistero agua temp. ambiente; cuidado no lastimar las hojas y sacar cualquier hoja vieja o dañada; dejar escurrir, pesar, amarrar porción con liguilla



Temperatura de almacenaje:



Días de almacenamiento:





Pepino



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Cosechar pedúnculos con tijeras cuando frutos se vean túrgidos, tengan 6" - 8" de largo y la punta de abajo comience a aclarar. Pasar a cosechar cada 2-3 días para evitar que frutos se sobre maduren y se tornen amargos y amarillos. Esto también atrae plagas y enfermedades y le quita energía a la planta.

Limpieza:

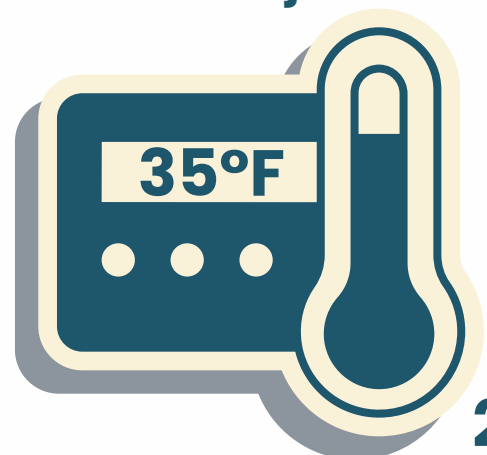
Pasar un paño húmedo; pesar, amarrar porción con liguilla



Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Perejil



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Cortar tallos con tijeras o cuchillo, lo más abajo posible que alcancen tamaño deseado. Solo cosechar el 30% (2-5 tallos por planta) para que planta pueda seguir creciendo.

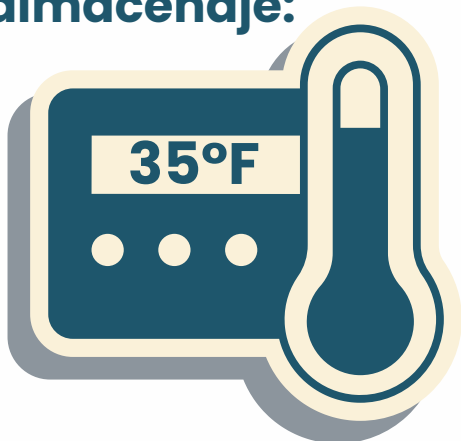
Cosechar cada 7 días para evitar que se dañen los tallos listo por plaga y que la planta pierda energía en tallos viejos.

Limpieza:

Enjuagar en agua temp. ambiente y luego agua fría; escurrir, pesar, amarrar porción con liguilla



Temperatura de almacenaje:



Días de almacenamiento:





Pimiento



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Cortar frutos por el pedúnculo (ramita que sostiene el fruto) con tijera o cuchilla cuando el fruto tenga buen tamaño 4"- 6" de diámetro.

Cosechar cada 4-7 días para evitar que se sobre maduren frutos o que se pierdan por daños de plagas. El cosechar a tiempo promueve el crecimiento continuo de nuevos frutos.

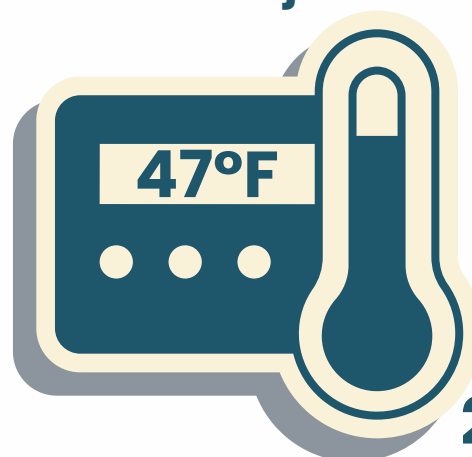
Limpieza:

Passar un paño si es necesario; pesar y empacar en bolsa

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Plátano



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Cosechar racimo completo con machete. Se puede evitar que caiga al piso haciendo un corte en el tallo principal con el machete lo más alto posible de modo que la planta se doble, bajando el racimo a nuestra altura y luego ahí se corta el racimo completo. Con una mano se sostiene la punta del racimo y con la otra se corta para que no caiga al piso y se dañen frutos. Luego cortar planta completa lo más abajo posible para promover crecimiento de nueva planta.

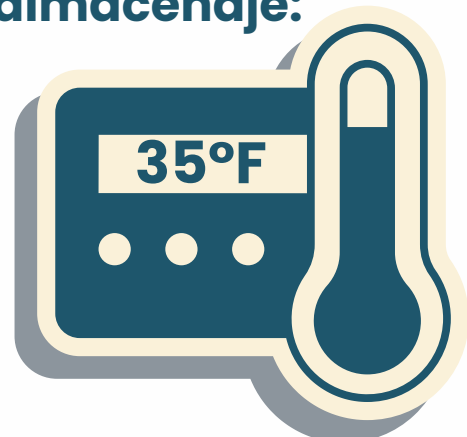
Limpieza:

Enjuagar con el pistero agua temp. ambiente y jabón; **se dividen las manos del racimo con un cuchillo.**

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Rábano



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Arrancar la planta completa colocando la mano en la base de la planta. Eliminar hojas partidas, amarillas o podridas antes de insertar en la canasta de cosecha para facilitar el proceso de post cosecha.

Cosechar cuando los rabanaos alcanzan 2". Es importante cosechar a tiempo cada 4-7 días para evitar que se rajen y atraigan plagas y pudrición.

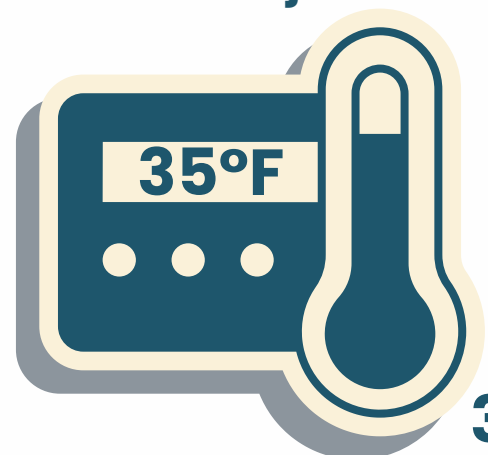
Limpieza:

Eliminar tierra de raíces con pistero agua temp. ambiente; cuidado no lastimar las hojas y sacar cualquier hoja vieja o dañada; dejar escurrir, pesar, amarrar porción con liguilla

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:



Remolacha

Cosecha & Limpieza

Cosecha

Arrancar la planta completa colocando la mano en la base de la planta. Eliminar hojas partidas, amarillas o podridas antes de insertar en la canasta de cosecha para facilitar el proceso de post cosecha.

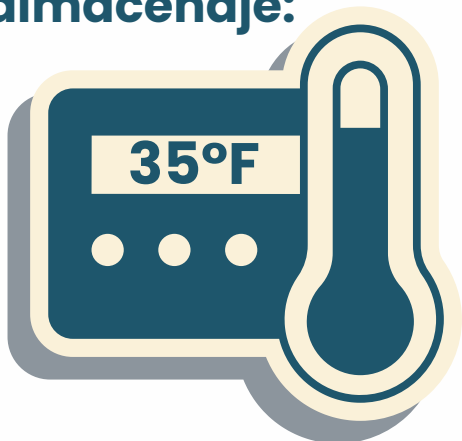
Cosechar cuando las remolachas alcanzan el tamaño deseado de acuerdo a la variedad. Es importante cosechar a tiempo cada 7 días para evitar atraer plagas y pudrición.

Limpieza:

Eliminar tierra de raíces con pistero agua temp. ambiente; cuidado no lastimar las hojas y sacar cualquier hoja vieja o dañada; dejar escurrir, pesar, amarrar porción con liguilla



Temperatura de almacenaje:



Días de almacenamiento:





Tomate



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Cortar frutos por el pedúnculo (ramita que sostiene el fruto) con tijera o cuchilla cuando el fruto torne anaranjado/rojizo/un poco de verde aún y siga firme. Si se cosecha muy verde se pierde sabor y si se cosecha muy rojos maduros, su tiempo de almacenamiento se disminuye a 2-3 días.

Cosechar cada 2-5 días para evitar que se sobre maduren frutos o que se pierdan por daños de plagas. El cosechar a tiempo promueve el crecimiento continuo de nuevos frutos.

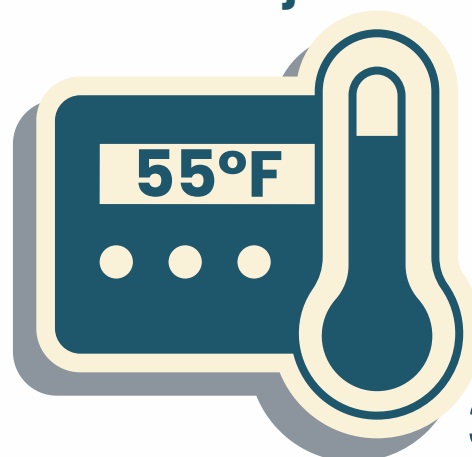
Limpieza:

Passar paño si es necesario; pesar y empacar en bolsa

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:





Viandas Pt. 1

Cosecha & Limpieza



Cosecha

Varía por cultivo:

Batata - Verificar tamaños a los 4-6 meses dependiendo de la variedad. Se pueden desenterrar con pala larga o trinche.

Malangas - Verificar tamaños a los 8 meses y desenterrar planta palanqueando con pala larga o pico y eliminar tallo e hijos con machete, limpiar raíz arrancando fibra seca con las manos

Ñame - Cuando bejuco esté seco a los 8 meses, se debe desenterrar con pala larga

***Antes de cosechar puedes preparar nuevas áreas para sembrar ya que las semillas de estos cultivos también se sacan al cosechar las partes comestibles.

Limpieza:

Eliminar tierra de raíces con pistero agua temp. ambiente; dejar secar al sol 2 días (no dejar humedecer), pesar y empacar en bolsa. (Si se va a almacenar por largo tiempo mejor no lavar, solo sacar tierra a mano y dejar secar al sol y luego almacenar fuera de bolsas.)



**Temperatura
de almacenaje:**



**Días de
almacenamiento:**





Viandas Pt. 2



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Yautía - Verificar tamaños a los 8 meses y desenterrar planta palanqueando con pala larga o pico a y arrancar yautías debajo entre las raíces.



Yuca - Desenterrar planta completa con pala larga, separar yucas debajo de la planta con machete.

Limpieza:

Eliminar tierra de raíces con pistero agua temp. ambiente; dejar secar al sol 2 días (no dejar humedecer), pesar y empacar en bolsa. (Si se va a almacenar por largo tiempo mejor no lavar, solo sacar tierra a mano y dejar secar al sol y luego almacenar fuera de bolsas.)

La yuca no se puede almacenar por más de 1-3 días en la nevera. Es mejor quitarle la cáscara rápidamente y congelarla.



Temperatura de almacenaje:



Días de almacenamiento:





Zanahoria



Cosecha & Limpieza

Cosecha

Arrancar la planta completa colocando la mano en la base de la planta. Eliminar hojas partidas, amarillas o podridas antes de insertar en la canasta de cosecha para facilitar el proceso de post cosecha.

Cosechar cuando las zanahorias alcancen el tamaño deseado de acuerdo a la variedad. Es importante cosechar a tiempo cada 7 días para evitar que se pasen y atraigan plagas y pudrición.

Limpieza:

Se cortan las hojas dejando suficiente tallo para amarrarlos; Eliminar tierra de raíces con pistero agua temp. ambiente; dejar escurrir, pesar, amarrar porción con **liguilla**

Días de almacenamiento:



Temperatura de almacenaje:

