



# El Huerto



Número 83

Líderes en el Negocio Agroalimentario

## RECOLECCIÓN DE CALABAZAS

Las calabazas que van a ser conservadas durante el otoño y el invierno se recogen cuando el fruto ha alcanzado su maduración completa. En este momento se produce un viraje del color (naranja para la mayoría de las variedades) y la corteza del fruto permanece firme y consistente.



La recolección se realiza normalmente en los meses de septiembre, octubre y noviembre, poco antes de las heladas invernales. Si las plantas se mueren prematuramente debido a enfermedades, o a cualquier otra causa, habría que cosechar los frutos y mantenerlos en un lugar templado y seco hasta su consumo.

Se cortan con el pedúnculo de unos pocos centímetros, ya que si se arrancan de las plantas lo más probable es que se rompa. Generalmente, las calabazas sin pedúnculo no se mantienen en buenas condiciones.



CAJAMAR  
ADN Agro

# El Huerto

GRUPO  
COOPERATIVO  
CAJAMARcajamar  
CAJA RURAL

Número 83

Líderes en el Negocio Agroalimentario

También es importante la utilización de guantes para la recolección, ya que muchas variedades tienen tallos con espinas.

Una característica fundamental de los frutos de calabaza es su alto grado de conservación tras la recolección y secado, que en algunos casos puede sobrepasar los seis meses, sin que se observe en ellos deterioro alguno. Para ello, deben conservarse en lugares secos, al abrigo de los fríos.



La temperatura óptima de conservación es de 8-12°C, sin grandes oscilaciones térmicas. Los frutos dañados por golpes, heladas, enfermedades, etc., deben desecharse rápidamente para evitar que se contaminen y dañen a los sanos.