



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Cooperación Suiza en Bolivia

Mercados rurales

Cosecha-Poscosecha de hortalizas



“En Bolivia se da poca importancia a las prácticas de cosecha y poscosecha, que son imprescindibles para lograr productos de alta calidad y durabilidad.”

La buena calidad de los productos es una condición indispensable para la obtención de mejores precios para el productor, por lo que el desarrollo y la aplicación de las técnicas poscosecha son un factor básico y fundamental en el proceso productivo de productos alimenticios.



Requisitos para la obtención de una buena cosecha

- Estimar el volumen de la cosecha, planear la recolección y alistar herramientas, empaques o embalajes necesarios.
 - Recoger y eliminar frutos descompuestos, con residuos de pesticidas o enfermos.
 - Evitar la manipulación excesiva del producto cosechado.
 - Lavarse las manos frecuentemente y emplear recipientes, utensilios, ropa y herramientas limpias y desinfectadas.
 - Evitar la permanencia prolongada del producto recolectado en el lote, a la intemperie o al sol; las altas temperaturas y el viento excesivo deterioran el producto.
 - Evitar el contacto de las hortalizas y los empaques con animales o con personas enfermas.
 - Ubicar los puntos de acopio en lugares secos, de fácil acceso y lejos de focos de contaminación como baños, porquerizas, depósitos de agroquímicos y otros.
- Emplear personal capacitado y experimentado indicándole las características de los productos que tiene que cosechar, el manejo y cuidado de las herramientas a utilizar.
 - No mezclar hortalizas con diferentes estados de madurez en un mismo empaque.
 - No es recomendable mientras llueve.
 - Si se recolectan hortalizas mojadas, es indispensable airearlas o secarlas y no dejarlas expuesta al sol.
 - La cosecha se realiza en varias pasadas, en forma manual o mecánica durante horas de la mañana y la tarde, evitándose las horas del medio día, para evitar los rayos del sol y el calor intensos porque los vegetales se deshidratan con facilidad.



Criterios para mantener la calidad

1. **Buena planificación de la producción:** para asegurar que la madurez del cultivo coincida con la demanda del mercado.
2. **Comunicación continua con los compradores:** para identificar sus necesidades exactas a medida que se acerca el tiempo de la cosecha.
3. **Planificación de la cosecha:** para coordinar el personal, el trabajo y el transporte.
4. **Supervisión en terreno:** la eficiencia de la operación de cosecha depende de la experiencia del personal y la adopción de métodos que satisfagan las necesidades de los compradores.



Elementos de poscosecha e higiene de campo

- Minimizar la exposición del cultivo a situaciones críticas, tales como temperaturas extremas o presiones ocasionadas por el peso de una excesiva carga.
- Transportar el cultivo del campo al comprador con el mínimo de operaciones de manipulación para que el producto no se dañe.
- Los productos que no se van a comercializar no deben dejarse en el terreno.
- Los trabajadores deben realizar la recolección rutinaria de los desperdicios de la cosecha.
- La limpieza, esterilización o reemplazo de los recipientes de recolección debe realizarse regularmente con el fin de prevenir infecciones.
- La higiene del personal de campo es un punto vital si se desean evitar los peligros de contaminación bacteriana de los productos recolectados a mano.



Refrigeración y “calor de campo”



El buen manejo de las operaciones de cosecha y poscosecha se refleja en la rapidez con la que el producto se mueve del campo al mercado, manteniendo la calidad y logrando un mayor tiempo de vida en los puntos de venta.

Al momento de la cosecha, las hortalizas tienen una determinada temperatura llamada “calor de campo”. Es importante reducir el calor de campo mediante refrigeración o inmersión en agua fría para

bajar la tasa respiratoria, a fin de asegurar la preservación del producto y de sus atributos de calidad. La temperatura de refrigeración varía de acuerdo al producto, oscilando entre 5 °C a 10 °C, evitando

las temperaturas de congelación para no dañar las células y evitando las manchas negras sobre los productos.

APUNTES:

Créditos:

Equipo técnico
Fundación Valles

Ricardo Alem
Claudia Sainz
Alina Arévalo

Diseño e Ilustración
Iver Romero | ztratoz.com

Fotografía
Roberto Alem
Sergio Estrada
Equipo Fundación Valles

Edición General

imago