



MANEJO DE COSECHA Y POS COSECHA DE AGUAYMANTO

PRESENTADO POR:
RAUL CACERES SANTA CRUZ

Cosecha

- La cosecha se inicia entre los 3 y los 5 meses después del trasplante, dependiendo de la altitud donde se establezca el cultivo; a mayor altura sobre el nivel del mar, mayor será el período de tiempo entre la siembra y la cosecha
- La planta produce sus mejores y más grandes frutos durante los primeros meses de cosecha.
- Con un manejo agronómico adecuado se puede tener cosecha hasta 15 meses, obteniendo fruta de buena calidad.

Consideraciones Para la Cosecha

- Por ser una fruta susceptible de daños por la manipulación, debe dársele buen trato hasta que se entregue al comercializador y satisfacer sus necesidades de calidad.
- La cosecha oportuna y adecuada determina la calidad y la vida pos cosecha del aguaymanto.
- Se debe tener muy en cuenta las condiciones climáticas, el estado de las vías y la disponibilidad de mano de obra.

Consideraciones Para la Cosecha

- La cosecha se debe hacer en horas de la mañana, pero evitando la recolección de la fruta con humedad excesiva.
- No debe cosecharse cuando llueve o cuando los frutos estén humedecidos mojados o con mucho rocío.
- La fruta cosechada se debe acopiar rápidamente para evitar la exposición directa a los rayos solares.
- Durante la cosecha se deben descartar los frutos con daños causados por plagas y enfermedades que impidan su comercialización.

Indicadores de Cosecha

- El estado fisiológico ideal, es cuando el capuchón presenta una coloración amarillo patito, muy atractiva a la vista.
- El principal criterio de calidad es los grados Brix de la fruta, que aumentan correlativamente con el tamaño/peso de la fruta y el color anaranjado de la misma. Los sólidos solubles pueden llegar a 15,1 grados Brix.

Recolección

- Una vez iniciada la cosecha, ésta es continua y las recolecciones se hace semanal, atendiendo el comportamiento del mercado y las condiciones climáticas de la zona
- La forma más apropiada para recolectar los frutos es manualmente, extrayendo el fruto con pedúnculo y capuchón sin magullar el fruto.
- El uso de tijeras es más práctico y permite mejores condiciones para la planta y el fruto.
- Las tijeras deben permanecer en buen estado y deben desinfectarse antes de pasar a la planta siguiente.

Recolección

- Cualquiera sea la forma de recolección, se debe evitar el desprendimiento del cáliz 'capucho', ya que este protege al fruto y aumenta la posibilidad de almacenamiento por largos periodos, hasta su consumo o procesamiento.
- Los frutos cosechados se depositan en cajas de cartón o bandejas plásticas con capacidad de hasta diez kilos, hay que tener en cuenta que demasiado peso puede partir la fruta o arrugar los capuchones.
- La fruta se debe depositar con suavidad en los recipientes, evitando lanzar y maltratar los frutos.

Índices de madurez aguaymanto

N°	Aspectos externos del fruto	°Brix mínimo	% de ácido cítrico máximo	Índice de Madurez °Brix/% Ácido
1	Fruto fisiológicamente desarrollado color verde oscuro	9,4	2,69	3,5
2	Fruto de color verde un poco más claro	11,4	2,70	4,2
3	El color verde se mantiene en la zona cercana al cáliz y hacia el centro del fruto aparecen unas tonalidades anaranjadas	13,2	2,56	5,2
4	Fruto de color anaranjado claro con visos verdes hacia la zona del cáliz	14,1	2,34	6,0
5	Fruto de color anaranjado claro	14,5	2,03	7,1
6	Fruto de color anaranjado	14,8	1,83	8,1
7	Fruto de color anaranjado intenso	15,1	1,68	9,0

Fuente: Instituto Colombiano de Normas Técnicas

Pos Cosecha

- La pos cosecha se refiere al conocimiento de los procesos adecuados aplicados a un producto cosechado y la tecnología de manejo necesario que se le hace en estado natural y fresco.
- El objetivo principal es la preservación de calidad, integridad física de los productos frescos después de la cosecha.

Generalidades

- Cuando se desea guardar producto en espera de mejores precios y/o contar con mayor cantidad para la venta, puede almacenarlo en tarimas, en ambientes cuya temperatura no exceda los 18°C.
- El tiempo de vida del aguaymanto con cáliz es de alrededor de un mes mientras que sin cáliz es de 4 a 5 días aproximadamente.

Selección

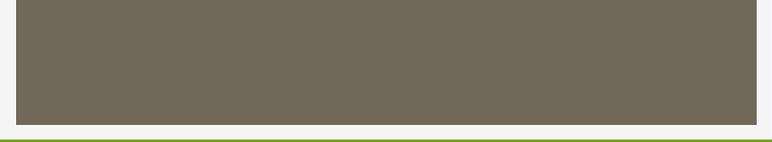
- Con la selección se busca separar los frutos defectuosos por daños de insectos, hongos o bacterias, falta de madurez u otros que no los hagan aptos para la comercialización.
- Agrupar los frutos sanos y limpios con características similares de tamaño, color, firmeza, textura y apariencia
- Generalmente se revisa externamente y luego se abre el cáliz con cuidado hasta ver completamente el fruto para comprobar su integridad.

Transporte

- El transporte, es el movimiento de la fruta de la parcela hasta el almacén y posteriormente hasta el punto de acopio, como hacia la comercializadora o centros de procesamiento, en todos los casos debe buscarse que sea en envases limpios y nuevos, que no hayan sido utilizados para otros productos.
- El transporte de preferencia debe realizarse en horas en que la temperatura no sea muy alta.

Recepción

- Para la recepción los frutos deben ser trasladados al punto de acopio y estar contenidos en jabas de plástico de hasta 10 Kg.
- La recepción debe hacerse en un local o cobertizo acondicionado para el efecto, con las medidas de protección necesarias (malla, techo, piso nivelado, paredes, etc.) ventilado, aseado, desinfectado y ubicado lejos de posibles focos de contaminación.



Muchas Gracias