

# Manejo de Post-Cosecha

para frutas y verduras



# ¿Qué es la tecnología **postcosecha**?

Las tecnologías postcosecha constituyen una ciencia y técnicas interdisciplinarias, aplicadas a los productos agrícolas después de su cosecha para su preservación, conservación, control/mejora de calidad, procesamiento, empaquetamiento, almacenamiento, distribución, mercado y utilización. Esto con el fin de lograr los requerimientos nutricionales en relación a las necesidades de los consumidores.

El manejo postcosecha consiste en técnicas encaminadas a mantener la calidad, la inocuidad alimentaria y reducir las pérdidas que se pudieran generar entre la cosecha y el consumo.

## ¿Porque es importante la tecnología postcosecha en **frutas y vegetales**?

Los tres principales objetivos de utilizar la tecnología de postcosecha en frutas y vegetales que se han cosechado son:

- Mantener la calidad (aspecto, textura, sabor y valor nutricional)
- Proteger la inocuidad alimentaria
- Reducir las pérdidas entre la cosecha hasta el consumo.
- Poder acceder a más mercados



# ¿Cuáles son los beneficios que se derivan de utilizar **tecnologías postcosecha**?

- **Ventaja nutricional:** Debido a que hay menos pérdidas, se generan alimentos más nutritivos y saludables.
- **Ventajas económicas:** El desperdicio de alimentos representa pérdidas económicas. Las pérdidas económicas incrementan a medida que el alimento se mueve a través de la cadena alimentaria, esto debido a las pérdidas de costo que se agregan por cuestiones de manejo, transporte, almacenamiento etc.



- **Rentabilidad:** La cadena alimentaria incrementa su capacidad sin la necesidad de tener que aumentar el número de acres de tierra para la producción, con menor utilización de energía, agua y capital.
- **Amigable con el medio ambiente:** Reduce los problemas relacionados con contaminación al medio ambiente y disposición de desperdicios.
- **Satisfacción del consumidor:** El consumidor estará completamente satisfecho y recibe alimentos saludables.

# ¿Qué es lo que causa las pérdidas postcosecha?

- En los países en vías de desarrollo, la principal causa de pérdidas postcosecha es:
- Manejo inadecuado de las frutas y vegetales después de la cosecha.
- Inadecuadas temperaturas de enfriamiento.
- Manutención de temperaturas óptimas



# ¿Qué es lo que causa desperdicio?

Existen dos tipos de causas: primarias y secundarias

## Causas Primarias

- **Biológicas y microbiológicas:** Consumo o daño causado por insectos, plagas, animales y microorganismos (hongos y bacterias).
- **Químicas y Bioquímicas:** Reacciones no deseables entre los compuestos químicos presentes en la comida. Algunos ejemplos son el oscurecimiento, la rancidez, los cambios enzimáticos, etc.
- **Mecánicas:** Derrames, daños causados por abrasión, golpes, aplastamiento, pinchado, etc.
- **Físicas:** Condiciones ambientales y de almacenamiento inapropiadas (temperatura, humedad relativa, velocidad del aire etc.)
- **Fisiológicas:** Brotes, senectud y otros cambios en la respiración y transpiración.

Muchos de los factores aquí mencionados pueden tener efectos sinérgicos al momento de generar pérdidas.

## Causas secundarias

Las causas secundarias normalmente son el resultado de situaciones inadecuadas que dan pie a las causas primarias. Algunos ejemplos son:

- **Inapropiados métodos de cosecha**
- **Inadecuadas instalaciones de almacenamiento**
- **Transporte inadecuado**
- **Refrigeración inadecuada**
- **Sistema de mercadotecnia ineficiente**

# ¿Qué aspectos cubren las tecnologías de manejo postcosecha encaminadas a la reducción de desperdicio?

Algunos de los aspectos que se cubren en un entrenamiento postcosecha son los siguientes:

- Prácticas de cosecha
- Prácticas de clasificación y separación
- Prácticas de empaquetamiento
- Análisis del decaimiento y control de insectos
- Control de temperatura y humedad relativa
- Almacenamiento

Actualmente existen un amplio espectro de tecnologías postcosecha, así como prácticas que tienen un gran potencial para lograr las necesidades de productores y vendedores de frutas y verduras a escala pequeña.

Muchas de estas prácticas han sido exitosamente implementadas en la reducción de pérdidas y la mejora de calidad en diferentes partes del mundo.

