

## MÓDULO 2 COSECHA



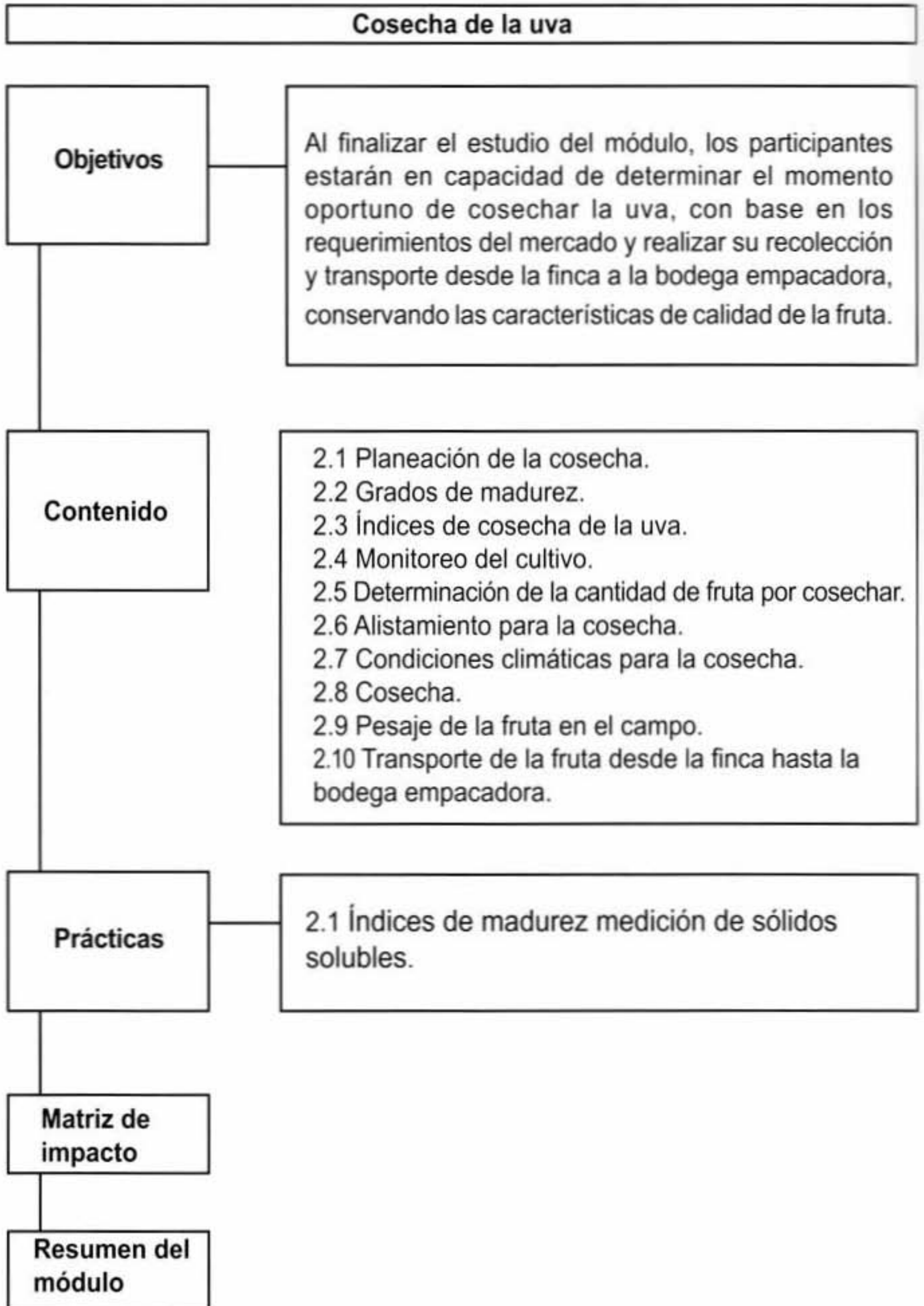
# MÓDULO 2

## COSECHA

---

	<i>Página</i>
Flujograma módulo 2.	2-4
Objetivos.	2-5
Introducción.	2-5
2.1 Planeación de la cosecha.	2-6
2.2 Grados de madurez.	2-7
2.2.1 Madurez fisiológica.	2-7
2.2.2 Madurez comercial.	2-7
2.2.3 Madurez de consumo.	2-7
2.3 Índices de cosecha de la uva.	2-7
2.3.1 Número de días desde la poda de producción a la cosecha (días calendario).	2-8
2.3.2 Tabla de color.	2-8
2.3.3 Sólidos solubles o grados °Brix.	2-10
2.4 Monitoreo del cultivo.	2-11
2.5 Determinación de la cantidad de fruta por cosechar.	2-12
2.6 Alistamiento para la cosecha.	2-14
2.7 Condiciones climáticas para la cosecha.	2-14
2.8 Cosecha.	2-15
2.8.1 Transporte de la fruta dentro de la finca.	2-17
2.9 Pesaje de la fruta en el campo.	2-17
2.10 Transporte de la fruta desde la finca hasta la bodega empacadora.	2-18
Práctica 2.1 Índices de madurez medición de sólidos solubles.	2-19
Matriz de impacto.	2-22
Resumen módulo 2.	2-26
Diapositivas módulo 2.	2-27

## FLUJOGRAMA PARA EL ESTUDIO DEL MODULO 2



## OBJETIVOS

- Generales**
- Al finalizar el estudio del módulo, los participantes estarán en capacidad de determinar el momento oportuno de cosechar la uva, con base en los requerimientos del mercado y realizar su recolección y transporte desde la finca a la bodega empacadora, conservando las características de calidad de la fruta.
- Específicos**
- Establecer un programa de monitoreo del cultivo para diagnosticar y evaluar el momento oportuno de la cosecha.
  - Diferenciar en la planta los racimos que se encuentran en estado óptimo de cosecha utilizando los índices de madurez más prácticos en la vid.
  - Determinar el volumen de fruta por cosechar en cada una de las categorías.
  - Programar todas las actividades de la cosecha.
  - Realizar el alistamiento de los elementos indispensables para la cosecha.
  - Cosechar con la ayuda de tijeras adecuadas aplicando las normas de seguridad para el operario, sin causar daño a las plantas y a los racimos.
  - Seleccionar el recipiente de cosecha que garantice la protección de los racimos.
  - Seleccionar el método más conveniente para poner los racimos dentro del recipiente de recolección, evitando golpear la fruta.
  - Elegir el sitio adecuado para hacer el acopio en la finca.
  - Seleccionar el medio más apropiado para transportar la fruta desde el campo hasta la casa de empaque o lugar destinado para las operaciones del manejo poscosecha.

## INTRODUCCIÓN

La cosecha, permite evaluar la forma como se han manejado las labores de precosecha, donde se han invertido recursos humanos, económicos, tecnológicos y de tiempo. Es importante tener en cuenta que en las etapas posteriores a la cosecha, se debe conservar la calidad de la fruta lograda hasta ese momento.

Se plantea en este módulo la etapa de cosecha de la uva, aplicando métodos y prácticas que garanticen un manejo adecuado de la fruta, desde el

momento de separarla de la planta madre, manteniendo la calidad lograda en la etapa de precosecha, para ofrecer al mercado frutos de optima calidad.

El módulo se inicia con la planeación de la cosecha que incluye las etapas de recolección, acopio en el lote y transporte dentro de la finca hasta el sitio de empaque. Al final se desarrollará una práctica que considera los temas estudiados en este módulo.

## 2.1 PLANEACIÓN DE LA COSECHA

A menudo en las fincas no se consideran anticipadamente y de manera organizada aspectos fundamentales que conlleven a un proceso exitoso de cosecha.

Para realizar la recolección de la producción se necesita hacer un alistamiento detallado de todos los elementos por utilizar y considerar las actividades necesarias para efectuar con éxito esta operación.

Para la cosecha se requiere:

- Monitorear el cultivo para observar y evaluar el grado de desarrollo de los frutos, determinar el índice de cosecha y calcular el volumen de frutos por cosechar (ver numeral 2.4).
- Hacer un presupuesto de recolección.
- Ponerse en contacto con los compradores previamente identificados para acordar la venta del producto.
- Alistar herramientas, empaques, equipos y vehículos para el transporte tales como: tijeras podadoras, canastillas plásticas, carretas, remolques.
- Contactar los transportadores.
- Determinar el número de personas requeridas para la cosecha, que deben estar capacitadas para desarrollar esta labor.
- Explicar y demostrar a los trabajadores los métodos que deben aplicar para hacer la cosecha, evitando posibles accidentes de trabajo y daños al producto (ver numeral 2.2).
- Distribuir los trabajadores en el lote.
- Adecuar un sitio en el lote para recibir el producto, mientras se transporta al sitio de acopio definitivo (ver numeral 2.).

- Disponer del sitio de empaque para llevar a cabo las operaciones de acondicionamiento del producto, antes de llevarlo al mercado.

## 2.2 GRADOS DE MADUREZ

Se refiere al conjunto de cambios que suceden en la fruta, después de que el crecimiento de ésta ha cesado; cambios de carácter físico-químicos y de síntesis que contribuyen a mejorar la calidad del producto desde el punto de vista del consumidor.

**2.2.1** Etapa que se inicia con el llenado del fruto y termina cuando la fruta ha alcanzado su máximo desarrollo y peso, además, ha adquirido el color típico de la variedad. El momento oportuno para la cosecha está directamente relacionado con la madurez fisiológica de la fruta.

**2.2.2** Es el estado de desarrollo de la fruta, donde además de haber alcanzado su máximo tamaño, presenta una consistencia firme al tacto, que permite el manejo de la fruta por cuatro o cinco días en condiciones de temperatura ambiente, entre 22°C y 25 °C, dentro de la cadena de comercialización.

**2.2.3** Corresponde a un estado de madurez en que la fruta ha alcanzado las mejores características físicas, químicas y sensoriales que la hacen atractiva para el consumidor.

Cuando se cosecha la fruta en un estado de madurez apropiado, se obtiene una buena calidad. En el caso específico de la uva por tratarse de una fruta no climatérica, no continúa su maduración después de ser retirada de la planta, debe cosecharse entre madurez comercial y madurez de consumo, cuando la fruta haya desarrollado el color y tamaño característico de la variedad y de consistencia firme, que permita el manejo dentro de la cadena de comercialización sin deteriorar la calidad.

## 2.3 ÍNDICES DE COSECHA DE LA UVA

Los principales índices de cosecha que pueden utilizarse en la uva son: