

2.6 ALISTAMIENTO PARA LA COSECHA

Esta información también permite determinar el número de recolectores necesarios para la cosecha, teniendo en cuenta los datos promedios de cosecha hombre (kg de fruto/hora) de la zona. Ejemplo: para el Valle del Cauca una persona puede cosechar 300 kg/hora. Esto significa que si la cantidad de fruta por cosechar es de 600 kilos, el número de recolectores requeridos para la cosecha es de 20 horas/cosechador.

También permite determinar la cantidad de empaque requerido para la fruta que va para los diferentes mercados, teniendo en cuenta la capacidad de cada tipo de empaque. Ejemplo, si la cantidad de fruta por cosechar es de 2.000 kilos y cada empaque tiene una capacidad de 12.5 kilos se requieren un total de 160 empaques.

Con el fin de realizar una adecuada cosecha, que permita conservar la calidad de la fruta y que no se deteriore la planta madre y además, se le brinde al operario un ambiente apropiado para esta labor sin que corra riesgo en su integridad física, se requieren algunas herramientas y materiales como guantes de cuero, tijera podadoras, canastilla plástica, la cual es de una superficie plana y sin aristas, además debe estar cubierta con un material aislante, por ejemplo: una espuma delgada que proteja la fruta del contacto directo con el material de la canastilla y así evitar deterioro de la calidad por magulladuras. Se debe tener en cuenta que la canastilla y el material aislante deben desinfectarse inmediatamente después de usarse, con hipoclorito de sodio a razón de 5 cm por litro de agua. En algunos casos se recomienda el uso de escalera pequeña. Diapositiva uva.

2.7 CONDICIONES CLIMÁTICAS PARA LA COSECHA

La cosecha debe realizarse en las horas más frescas del día y con la fruta totalmente seca, en lo posible de 8 a.m. a 12m, cuando la fruta aún conserva la temperatura fresca de la noche. No se debe cosechar cuando esté lloviendo. Al cosechar frutos saturados de humedad, lo más probable es que se estallen, rajen y se ablanden, convirtiéndose en presa fácil de los hongos que ocasionan pudriciones como la "Botrytis". En caso de tener que cosechar frutos húmedos, se deben secar antes de empacarlos.

2.8 COSECHA

La operación de recolección de la uva y las demás operaciones requeridas para su acondicionamiento, es realizada en la mayoría de los casos por operarios contratados directamente por los intermediarios, quienes compran la fruta directamente en el lote y la reciben pesada. Muy pocas empresas productoras asumen la responsabilidad de continuar con el proceso de acondicionamiento de la fruta y ofrecerla a mercados especializados.

Es un procedimiento sencillo y cómodo que adopta el productor por carecer de infraestructura para el acondicionamiento de la misma y además al no querer correr el riesgo de la incertidumbre del mercado, pero a su vez, pierde la oportunidad de agregar valor, lo que está aprovechando el intermediario.

Mediante este sistema toda la fruta se negocia bajo una sola categoría de calidad previa evaluación del cultivo entre comprador y vendedor.

Saneo de racimos

Al momento de la cosecha, se realiza un saneo de los racimos para eliminar las bayas que presenten daños mecánicos como raspaduras, heridas producidas por insectos, por las tijeras durante la labor de raleo de la fruta, la fricción entre un racimo y otro cuando hay vientos fuertes, bayas arrugadas, con residuos de agroquímicos o presencia de enfermedades y frutas inmaduras que no han logrado el color característico de la variedad. (*Figura 2.7*).

Diapositiva
UVA
2.7

Figura 2.7

Saneo de un racimo de uva en el campo.



Cosecha

La cosecha se realiza manualmente, sosteniendo con una mano el racimo y con la otra, toma las tijeras para cortar el pedúnculo dejándole unos 3 ó 4 cm adheridos al racimo.

Figura 2.8

Cosecha manual de la uva, cortando el pedúnculo con tijera.



Siempre que sea posible se debe cosechar durante las primeras horas de la mañana para hacer la tarea menos agotadora para los operarios y además, evitar daños a la fruta como consecuencia de las altas temperaturas que aceleran la deshidratación (transpiración) y ocasionan quemaduras o golpe de sol.

Recipiente de recolección:

Consiste en una canastilla plástica telescópica que permite acoplarlas cuando están vacías para aprovechar mejor el espacio y tienen una capacidad aproximada de 20kg a 25kg.

Cualquiera sea el recipiente de recolección utilizado, éste además de contener las frutas debe brindarles protección evitando daños mecánicos tales como heridas y magullamiento por el contacto directo entre la fruta y las

estructuras del empaque. Se recomienda cubrir con algún material suave las aristas de estos empaques, por ejemplo, con espumas sintéticas.

Los racimos se deben acomodar acostados, procurando que quede suficiente espacio libre en la parte superior que permita arrumar varias canastillas sin que se deteriore la fruta por aplastamiento.

2.8.1 Transporte de la fruta dentro de la finca

Esta labor consiste en el traslado de la fruta dentro de los recipientes de cosecha al lugar donde se realiza el pesaje, como ocurre con la gran mayoría de los pequeños productores, labor que realizan transportando la fruta directamente los recolectores o con la ayuda de una carreta en la que arruman varias unidades.

Se debe tener especial cuidado durante el cargue y descargue de la fruta durante esta etapa. Los vehículos utilizados (carretas o remolques), deben estar debidamente acondicionados con llantas anchas, poco aire y buena amortiguación, para evitar vibraciones fuertes del vehículo que ocasionen magulladuras y heridas a la fruta.

2.9 PESAJE DE LA FRUTA EN EL CAMPO

Esta operación es la más generalizada entre los pequeños productores, quienes venden al intermediario la fruta pesada en la finca.

La fruta debe ubicarse en un lugar protegido de la acción directa de los rayos solares y de la lluvia, mientras se realiza la operación de pesaje o es transportada a la bodega empacadora.

Los equipos utilizados para esta operación deben estar en perfecto estado de funcionamiento, por ejemplo: la báscula debe estar bien graduada y sobre una superficie firme además, se debe procurar un estricto control sobre el pesaje para que la operación le brinde garantía y transparencia a las partes en negociación.

Lo recomendado es cosechar, pesar y transportar la uva desde el lote hasta la bodega en canastillas plásticas, para no manipularla excesivamente. Se debe tener cuidado de no maltratar la fruta en las operaciones de cargue y descargue, para que la fruta no sufra un rápido deterioro en la calidad y durabilidad.

2.10 TRANSPORTE DE LA FRUTA DESDE LA FINCA HASTA LA BODEGA EMPACADORA

Para transportar la fruta del campo a la bodega empacadora, se utilizan diferentes tipos de vehículos como: camionetas, camiones, remolques, debidamente cubiertos para proteger la fruta de los rayos solares y de las lluvias. Se recomiendan lonas de color blanco que mantienen la temperatura más fresca dentro del vehículo, lo que no sucede con lonas de otro color. Estos vehículos se utilizan para transportar la fruta entre la finca y la bodega de empaque bien sea, por el agricultor como es el caso de algunas empresas grandes o por el intermediario, como ocurre en la mayoría de los casos. (*Figura 2.10*).

Figura 2.10

Transporte de la uva en remolque cubierto con carpa blanca.



PRÁCTICA 2.1 ÍNDICES DE MADUREZ - MEDICIÓN DE SÓLIDOS SOLUBLES

Objetivo • Determinar el porcentaje de azúcares en los frutos maduros de vid a través de la determinación de sólidos solubles.

Recursos necesarios:

- Tabla de picar.
- Cuchillo.
- Frasco lavador.
- Agua destilada.
- Pitillo.
- Toallas de papel.
- Refractómetro (escala 0 - 30 °Brix).
- Uvas en diferentes grados de madurez.
- Escala para corrección de sólidos solubles de acuerdo con la temperatura.

Orientaciones para el Instructor

- El instructor solicitará a los estudiantes formar sub-grupos y les mostrará como utilizar el refractómetro, hacer las lecturas correspondientes en la escala del aparato y como corregir la lectura de acuerdo con la temperatura.
- Se hará una plenaria y se analizarán los resultados de los diferentes sub-grupos y de las diferentes muestras.