

COSECHA Y COMERCIALIZACIÓN

HORTICULTURA Y FLORICULTURA

FCAyF. UNLP

COSECHA

Separación de la planta madre de la porción vegetal de interés comercial

MANUAL

MECÁNICA

- Consumo en
- Mayores cos
- Criterio de s

industria
idad de cultivo
ción

MIXTA



COSECHA

SIMULTANEA

ESCALONADA



En la planta



En el cultivo



Momento de cosecha

- ▶ Estado de madurez.
- ▶ El destino que se le va a dar al producto (fresco o procesado)
- ▶ La composición interna (fruto climatérico o no climatérico).
- ▶ La frecuencia de cosecha.
- ▶ La adaptación del cultivo a cosecha manual o mecánica.
- ▶ Situación del mercado.

PRECIO



RENDIMIENTO

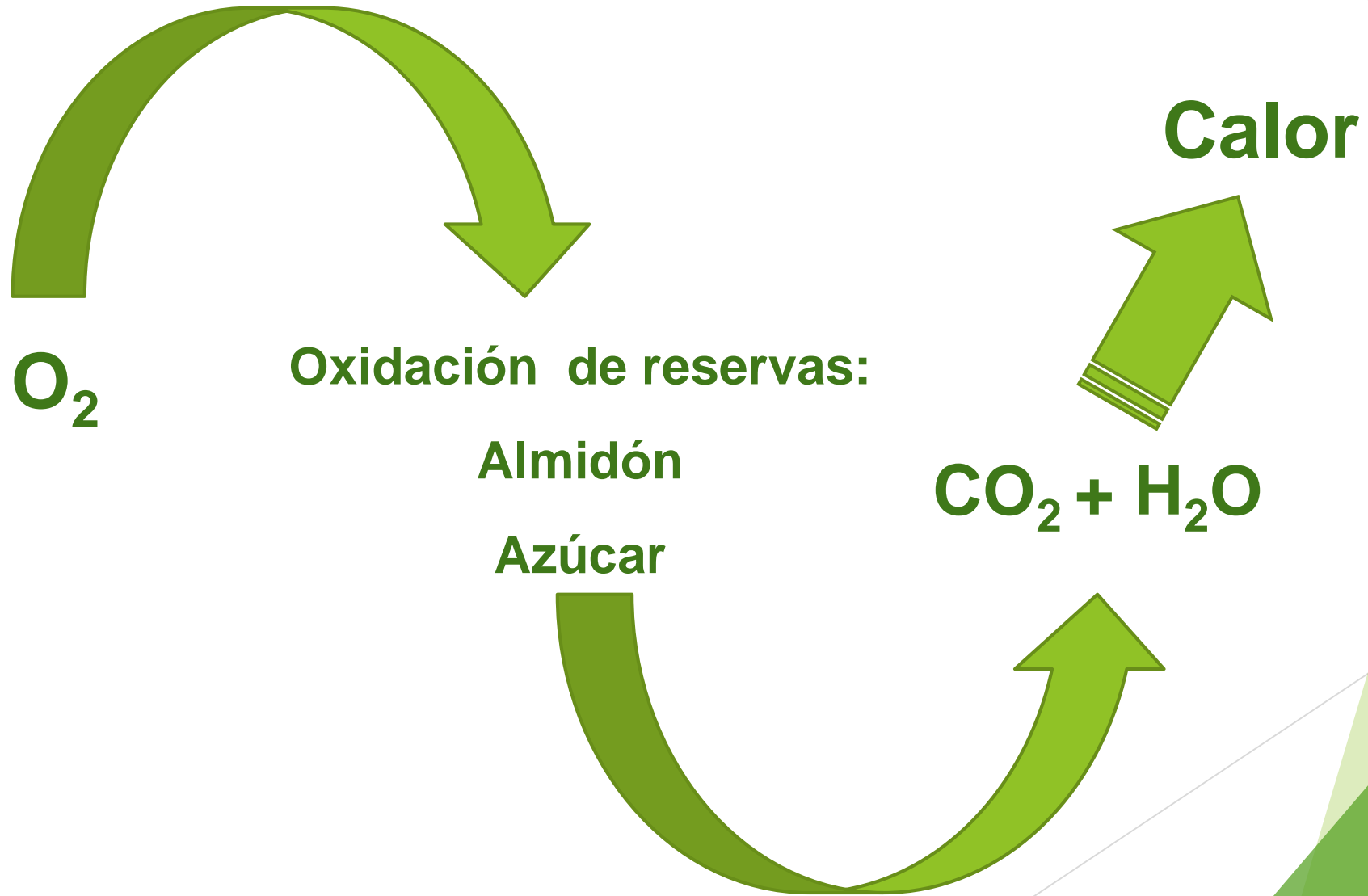
Procesos internos y externos en la maduración de un producto



- ✓ Cambios en la estructura celular
- ✓ Cambios en color
- ✓ Cambios en la textura
- ✓ Cambios en sabor y aroma



Respiración



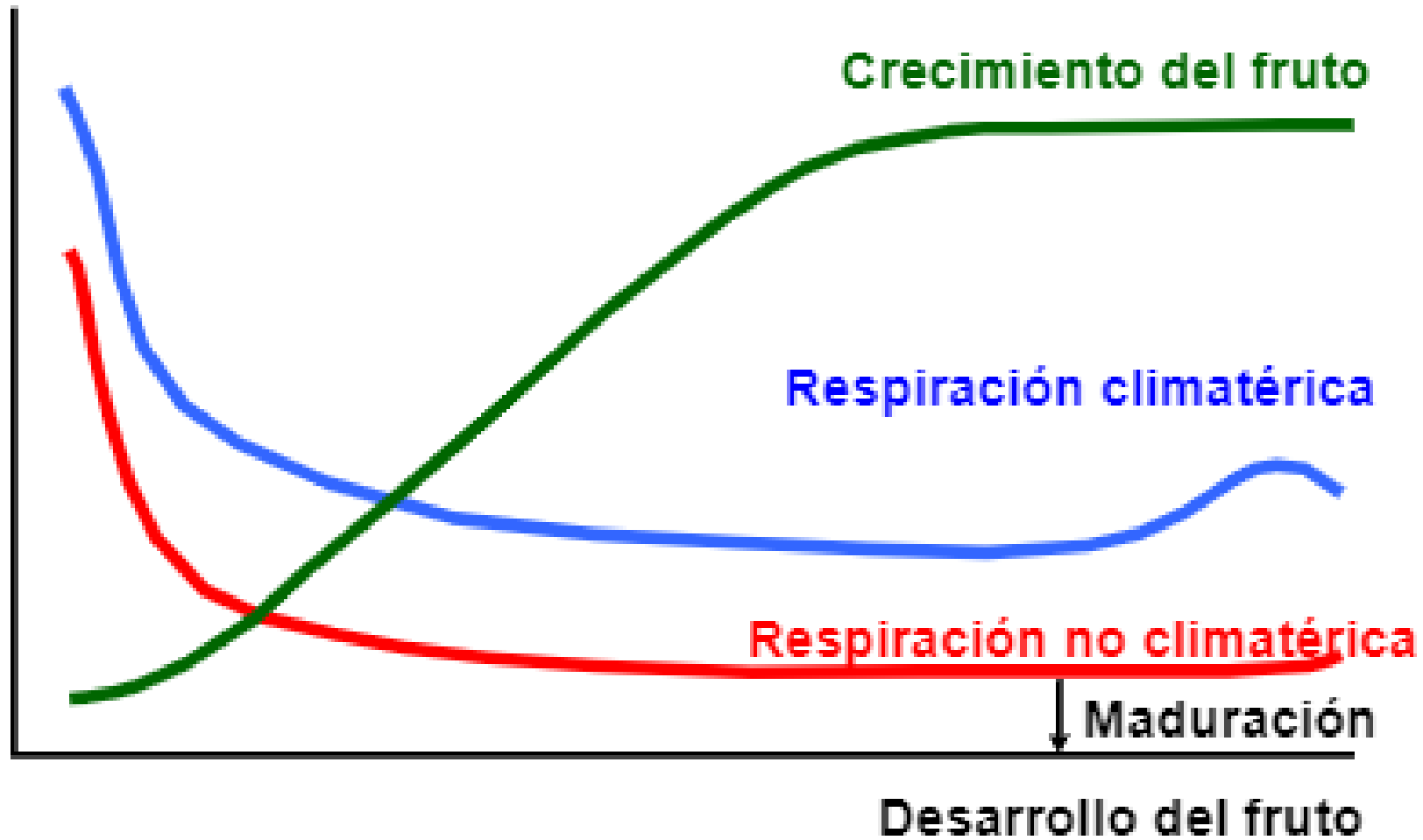
Frutos climatéricos

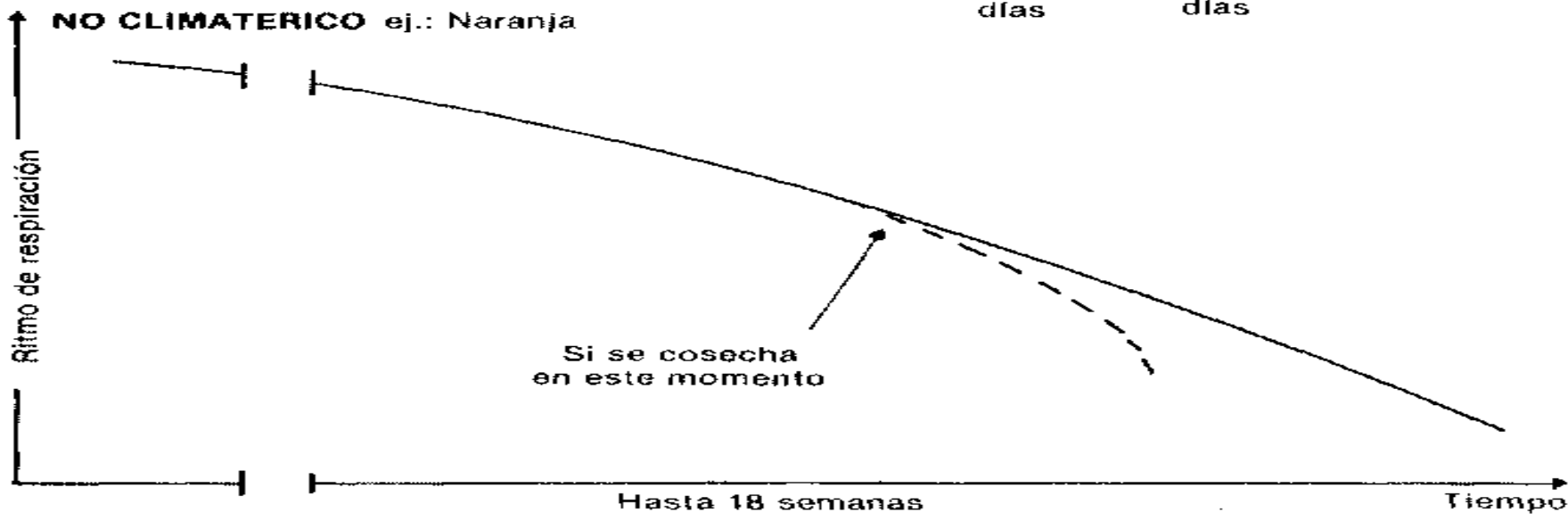
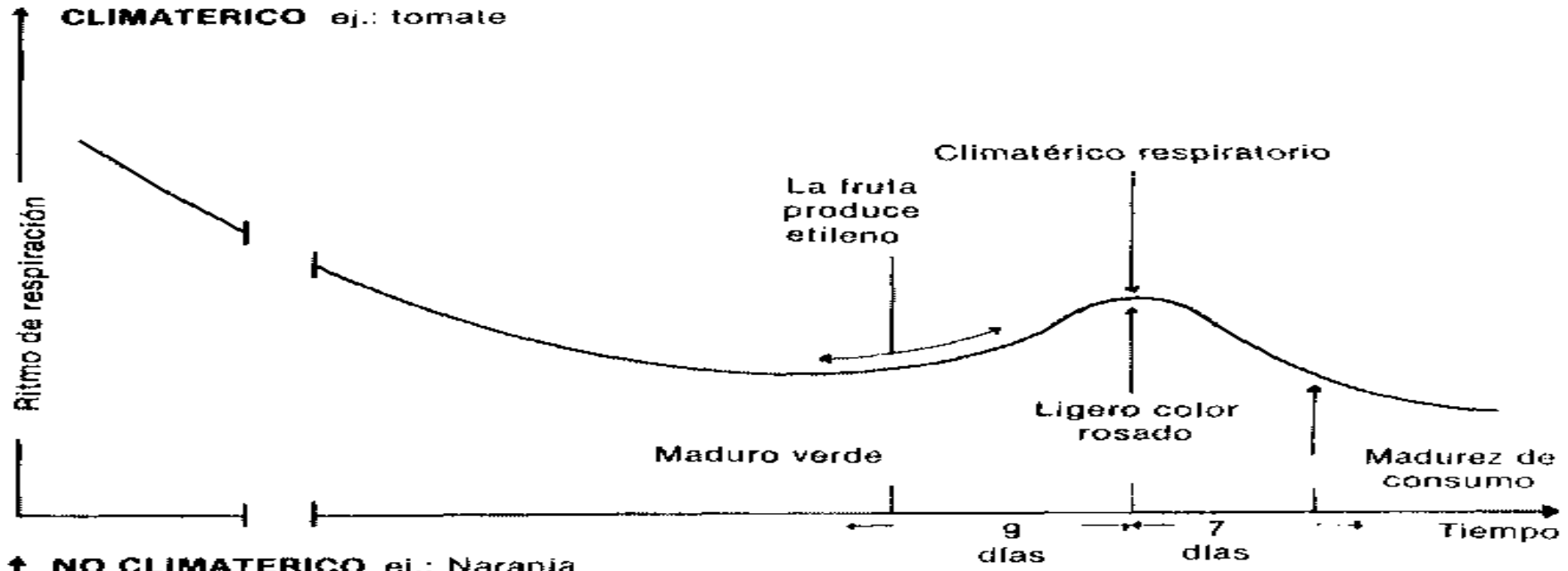
- ▶ Son de climas templados y tropicales
- ▶ La duración depende de temp y especie
- ▶ Es capaz de seguir madurando incluso después de haber sido recolectado
- ▶ Producen etileno en crecimiento y desarrollo
- ▶ Producen etileno de manera auto catalítica y una vez desencadenada la maduración, no se detiene
- ▶ *Para almacenar se debe cosechar a madurez fisiológica*
- ▶ Ejemplos: Pera , Plátano, Higo, Melón, Kiwi, Tomate, Manzana

Frutos no climatéricos

- ▶ La respiración decrece gradualmente en postcosecha
- ▶ La respuesta climática es proporcional a la cantidad de etileno aplicado
- ▶ Adquieren madurez hortícola cuando fisiológicamente son aún frutos inmaduros.
- ▶ Ejemplos: Naranja, Limón, Cereza, Frambuesa, Uva, Aceituna, Pimiento, Pepino

Poner un titulo





Transpiración

Pérdida de peso

Apariencia



Disminución de volumen: daños en transporte

Índices de madurez

Hortaliza	Índice
Arveja, choclo, tomate	Unidades de calor
Melón, tomate	Zona de absición
Melón	Reticulación
Muchas hortalizas	Tamaño
Brócoli, repollo, lechuga	Grado de compactación
Melón, sandía	Sólidos solubles



Clasificación y embalado del producto



Recepcion



Pr



las



PRODUCTO

- ▶ Conjunto de atributos físicos y tangibles reunidos en forma identificable

¿Qué producir?

- ▶ Esto incluye el empaque, color, precio, prestigio del fabricante, del minorista y servicios

¿Cuánto producir?

¿Cómo producir?

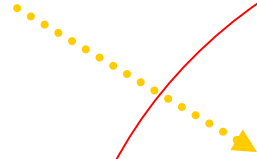
Investigación de mercado

Rentabilidad del producto

Riesgos de la producción

Momento de producción

Factores de precosecha



Producto

Genética
Tipo de órgano
Factores qcos. y
nutricionales

Interacción con factores de post - cosecha

Medio biótico

Medio abiótico

Humedad ambiente
Temperatura
Gases



Prácticas de postcosecha

Adopción y Difusión de nuevos productos

- ▶ Conocimiento
 - ▶ Interés
 - ▶ Evaluación
 - ▶ Prueba
 - ▶ Adopción definitiva
-
- ▶ **Realmente innovadores o novedosos**
 - ▶ **Sustitutos de los actuales**
 - ▶ **De imitación**

Primera gama

- ▶ Se refiere al producto tradicional.
 - ▶ tomate en fresco



Segunda gama

- Son las conservas o enlatados.
- Es la mejor manera de tener productos fuera de estación.



Tercera gama

- ▶ Es el producto congelado.
 - ▶ frutas y verduras



Cuarta gama

- ▶ Es el producto limpio y cortado listo para comer. Vida útil entre 10 y 14 días
 - ▶ surtido de vegetales, papa pelada y cortada, lechuga y repollo cortado en tiras, espinaca lavada, coliflor, brócoli



Quinta gama

- ▶ Es el producto limpio, cortado y cocido listo para comer, herméticamente cerrados al vacío en materiales plásticos multilaminados. Posterior cocción pasteurización luego sometido a un proceso de congelación. Vida útil 1 a 6 semanas.



MERCADOS Y COMERCIALIZACIÓN

El negocio en la producción hortícola

- Decisiones sobre el mercado
- Decisiones sobre el producto
- Decisiones sobre el precio
- Decisiones sobre el negocio

Sobre el mercado:

¿Dónde comercializar?

Mercado local:

Puestos callejeros

Ferias

Bocas de expendio locales

*Accesibles a productores
individuales de pequeña
escala*



Sobre el mercado:

¿Dónde comercializar?

Mercados regionales o nacionales:

Mercados concentradores

*Venta a través de mayoristas,
consignatarios, remates, playa libre*



