

## CURSO DE HORTICULTURA Y FLORICULTURA AÑO 2020

### FICHA DE TRABAJO PRÁCTICO: PRODUCTO, COSECHA Y POST-COSECHA

#### Actividad propuesta:

Realizar un cuadro comparativo con los 4 productos a estudiar, que analice cada indicador de la postcosecha. Considerar unos 3 productos hortícolas similares a los vistos, que se considere con un metabolismo similar en la postcosecha.

1) **Lechuga:** analizar en el “producto lechuga” la evolución de su calidad en la post-cosecha, en relación a los procesos respiración, transpiración y producción de etileno. Citar los parámetros de calidad valorados en la comercialización y consumo del producto cosechado. Comentar cuáles son los métodos de preefriado más adecuados, y las mejores condiciones para su conservación.

2) **Tomate:** analizar en el “producto tomate” la evolución de su calidad en la post-cosecha, en relación a los procesos respiración, transpiración y producción de etileno. Citar los parámetros de calidad valorados en la comercialización y consumo del producto cosechado. Detallar los cambios fisiológicos que se producen después de la recolección. Comentar cuáles son los métodos de preefriado más adecuados, y las mejores condiciones para su conservación.

3) **Cebolla:** analizar en el “producto cebolla” la posibilidad del mantenimiento de su calidad en la post-cosecha, sobre el análisis de los procesos de respiración, transpiración y producción de etileno durante la conservación o almacenamiento. Citar los parámetros de calidad valorados en la comercialización y consumo de este producto. Explicar en qué consiste el proceso de “curado” en cebolla y bajo qué condiciones se realiza el almacenamiento.

4) **Papa:** analizar en el “producto papa” su comportamiento post-cosecha: cómo es la evolución de la calidad en relación a los procesos respiración, transpiración y producción de etileno. Explicar en qué consiste el proceso de “curado” en la papa y bajo qué condiciones se realiza el almacenamiento.

#### Materiales complementarios a la Guía, para lectura durante el TP:

- 1) Lechuga: Postcosecha en lechuga, "BPA en la cadena de hortalizas de hoja, Ferrato et al. 2010. pág. 383-399
- 2) Tratamientos post-recolección del tomate fresco. Tendencias e innovaciones. Artés Calero, Horticultura, 1999.
- 3) Manejo postcosecha y control de calidad, Manual de Cebolla, Furlani – Rivero, 96 a 106.
- 4) Almacenamiento de papa. Argenpapa, 2002.
- 5) Para cada producto analizado, revisar las recomendaciones de las Normas para una adecuada conservación en frío de frutas y hortalizas frescas, del MCBA.