



UNALM



Agrobanco

Servicios Financieros para el Perú Rural



GUÍA TÉCNICA

“ASISTENCIA TÉCNICA DIRIGIDA EN COSECHA Y POST COSECHA DE BANANO ORGÁNICO”



EXPOSITOR:

Ing. Ulises Vegas Rodríguez

MALLARES - SECTOR MALLARITOS - MARCAVELICA

SULLANA - PIURA

PERÚ 2012



OFICINA ACADÉMICA DE EXTENSIÓN Y PROYECCIÓN SOCIAL

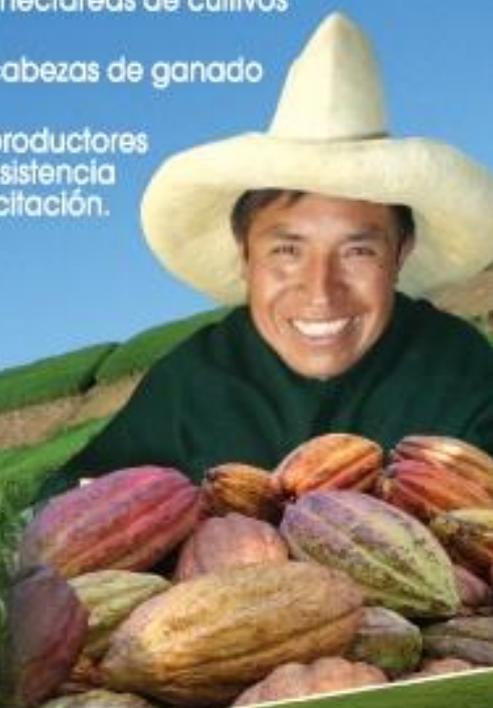
OAEPS



10 años

trabajando por el Perú rural...

- **Más** de 1,800 millones de nuevos soles en colocaciones.
- **Más** de 110 mil pequeños productores atendidos.
- **Más** de 145 mil créditos otorgados.
- **Más** de 302 mil hectáreas de cultivos financiados.
- **Más** de 82 mil cabezas de ganado financiadas.
- **Más** de 52 mil productores atendidos con Asistencia Técnica y Capacitación.



Agrobanco

Servicios financieros para el Perú rural



“ASISTENCIA TÉCNICA DIRIGIDA EN COSECHA Y POST COSECHA DE BANANO ORGÁNICO”

CONTENIDO

I. INTRODUCCIÓN	4
II. COSECHA.....	6
2.1. La edad de la fruta	7
2.2. El calibre de los dedos.....	11
2.3. Demanda de fruta	12
III. POST COSECHA	13
IV. BIBLIOGRAFIA	22

ASISTENCIA TÉCNICA DIRIGIDA EN COSECHA Y POST COSECHA DE BANANO ORGÁNICO

I. INTRODUCCIÓN

Como en todos los cultivos, las etapas de cosecha y poscosecha requieren un cuidado a fin de conservar la calidad de la fruta. Y esta buena calidad pueda ser mantenida hasta el punto final que es el consumidor.

La modalidad de cosecha, varían en las regiones donde se cultivan, a veces estas modalidades afectan significativamente la calidad de la fruta. Y eso se da porque no se ha promovido que el mercado nacional también requiere fruta de buena calidad. Esa falta de comunicación hace que el productor no tenga en cuenta el factor de calidad, a lo mucho evita que vayan frutas en descomposición.

Sobre ello se hicieron intentos por promover el factor calidad, es así que se logró introducir en la década del 90 conceptos de buena cosecha, cosecha por cintas y calibre, empacadoras, empaque en cajas. Estas actividades se dieron tanto en la costa y selva norte del país.

Fueron pocos los agricultores que continuaron con estas actividades de manejo eficiente. Una gran parte regresó a sus prácticas antiguas, que daba como resultado una fruta de calidad y pérdida de fruta en las etapas de cosecha y pos cosecha.

Un ejemplo de ello es en la selva donde los agricultores cosechan cada 15 o 21 días, a fin de tener volúmenes de fruta.

Lo que no se evalúa es que en ese largo tiempo mucha fruta madura ya no puede ser comercializada. Cuando una práctica eficiente es cosechar semanalmente.

Si no existiese volúmenes de fruta se puede coordinar con otros vecinos a fin de programar cosechas simultáneas y tener volúmenes de fruta, y poder lograr que el camión de transporte entrase a sus zonas, pero ocurre en la gran mayoría de veces que el camión espera en un punto central y llegan a ellos los productores transportando en camionetas, ello significa que el productor tenga que hacer un gasto adicional de transporte.



II. COSECHA

La cosecha constituye una de las etapas finales en campo en el cultivo tecnificado del plátano y banano, demanda criterio, labor oportuna a fin de evitar las pérdidas en campo. Es un complemento a todo el proceso iniciado desde la siembra. La cosecha oportuna permitirá obtener una fruta de calidad y fresca.

El criterio de cosecha depende de varios factores que se deben de tener en cuenta, como por ejemplo: Edad de la fruta, calibre y demanda de la fruta.



2.1. La edad de la fruta

Esto va a depender del comportamiento fisiológico de la variedad a cultivar y de los parámetros de cosecha que se establezcan.

El uso de cintas de colores permite llevar un control y programar así la orden de cosecha o corte, generalmente se cosechan tres colores en una semana. El número de cintas de colores va a depender de las políticas de la empresa u organización. El número de colores puede variar entre 8 a 12 colores diferentes de cintas para identificar una semana.



Para ello el año lo separan en 52 semanas y a cada semana le asignan un color de cinta, si por ejemplo la empresa “x” utiliza 10 colores de cintas, entonces cada 10 semanas se repetirán los colores de las cintas.



Dependiendo de la variedad, la fruta puede ser cosechada en un determinado tiempo, por ejemplo si decido cosechar la fruta que ha sido encintada con la cinta azul hace doce semanas, entonces la orden del primer corte o cosecha se dará corte en esa semana con un determinado calibre o diámetro de los dedos, el segundo corte de esa misma cinta será en la siguiente semana (semana 13) con un calibre menor al primero y en la siguiente semana (semana 14) se realizara el corte final o barrido de todos esos racimos que tengan la cinta azul.

Esto se hace por que esta última fruta ya ha alcanzado su máximo desarrollo fisiológico.



Y así sucesivamente se realiza con los otros colores de cintas.

En las siguientes semanas se podrá observar que en una semana se cosechan hasta tres colores de cinta (ejemplo, 1er corte cinta amarilla, 2do corte cinta azul y 3er corte o barrido de cinta verde). Observar cuadro.

Cuadro en el que se pone como ejemplo los colores (ocho) distribuidos en las 52 semanas, obsérvese que la cinta roja colocada en la primera semana del año, es cosechada en la semana 20, la segunda cosecha es a la siguiente semana y la última cosecha o barrido es realizado en la tercera semana.



2.2. El calibre de los dedos

El calibre nos permite programar la cosecha a partir de una medida que va relacionado a la distancia del mercado, es así que cuando más este alejado el calibre de la fruta disminuirá a fin de evitar una maduración.

A nivel internacional se utiliza como medida un calibrador que esta graduado en 32 avo de pulgada (32/32), con este instrumento se puede calcular el diámetro de la fruta y dar las indicaciones sobre la cosecha. Este calibrador puede ser fijo o automático.

Finalmente, el calibre de cosecha de la fruta dependerá de la distancia del mercado y las especificaciones del comprador.

Las condiciones climáticas determinan el crecimiento rápido o lento de la fruta en una determinada época.





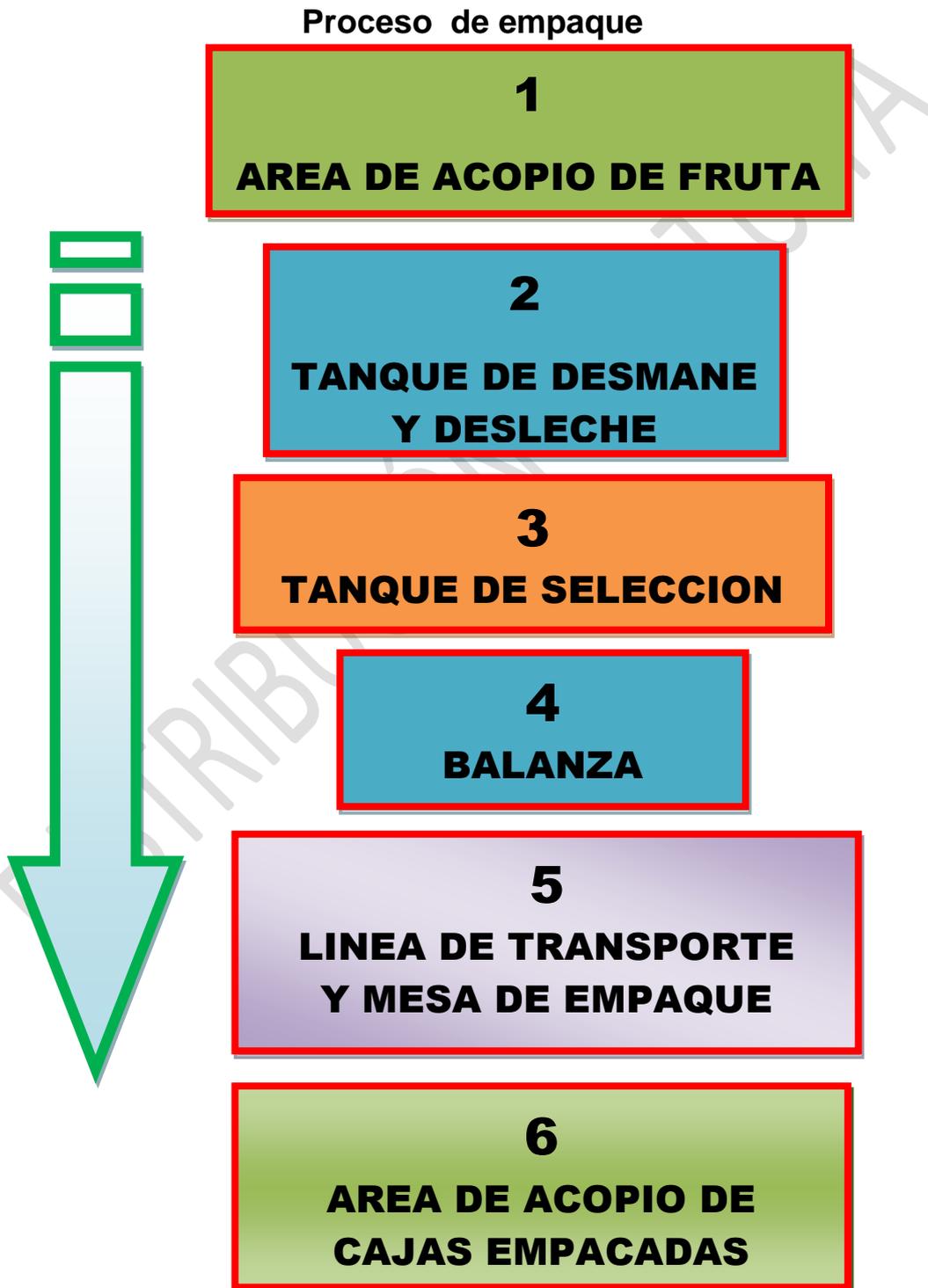
2.3. Demanda de fruta

Este factor es muy importante porque va a determinar los volúmenes a cosechar y tener en cuenta los criterios a considerarse al momento de realizar la orden de corte.

Cuando se realiza el enfunde y encintaje de los racimos, se puede estimar los volúmenes a cosechar durante el año. Por ello es importante manejar la población y buscar la secuencia madre – hijo – nieto, cuando más cercana sea la producción de fruta en dicha secuencia, se tendrá volúmenes de fruta.

III. POST COSECHA

Luego de la cosecha la fruta es conducida al área de empaque donde a partir de parámetros y normas establecidas se procederá a empacar la fruta seleccionada en cajas ya sean de madera, cartón o plástico.



1.- Los racimos cosechados son colgados en vigas, esta área se denomina Área de acopio de fruta.

Seguidamente estos son colocados en los tanques con agua alumbre para evitar el derrame de látex por los cortes practicados en los dedos, esta actúa como una sustancia cicatrizante.



2.- Entre el tanque de desmane y el área de acopio se encuentra el desmanador quien utilizando la cuchareta o cuchilla desmanadora va quitando las manos del racimo y los va colocando en el tanque de desmane y desleche.





3.- Entre los tanques de desmane y selección se encuentran trabajadores formando los gajos o cluster utilizando cuchillas curvas y estos gajos de diferentes números de dedos lo van colocando en el tanque de selección donde pueden clasificar la fruta de primera y segunda. Se ha observado que algunas empresas no hace este tipo de clasificación, más bien dividen este tanque para separar la fruta proveniente cuando cosechan más de un productor.



4.- En la primera mesa está la balanza que permite colocar sobre las bandejas de plástico el peso de fruta establecido que es de 18.14 kg. Así mismo procede a colocar sobre la bandeja en forma equitativa dedos curvos, semi curvos y planos con la finalidad de facilitar un buen empaque de la fruta.



5.- Seguidamente se procede a aplicar agua con alumbre con la ayuda de una mochila pulverizadora, también se aplica citrex a fin de cicatrizar los cortes en la corona y evitar así pudriciones. Seguidamente se coloca los sticker sobre los dedos, y se procede a su empaque, algunas empresas de acuerdo a lo que le requiere el mercado colocan los gajos o cluster en bolsas y recién proceden a empacarlos.

Es importante indicar que los protocolos de tratamiento de la fruta en las empacadoras dependen de las políticas de cada empresa, es por ello que no existe una sola metodología, estas varían; lo que se indica aquí es un ejemplo de un proceso de empaque.







6.- Finalmente está el área de acopio de las cajas empacadas previa verificación de la calidad del empaque.

Estas cajas son trasladadas en camiones refrigerados hasta los principales puertos, son embarcados y trasladados a los mercados finales. La fruta que no es procesada en las empacadoras es destinada al mercado nacional.





IV. BIBLIOGRAFIA

-  Belalcázar, S. 1991. El cultivo del plátano en el trópico. Manual de asistencia técnica N° 50. INIBAP. CIID. ICA. Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. 376 p.
-  Belalcázar, S. 2003. El cultivo del plátano, Capacitación para capacitadores. INIBAP- Musalac. CD Room
-  Rojas Llanque, Juan Carlos. 2006. El banano Orgánico. Guía técnica - práctica para el cultivo del banano bajo el sistema orgánico. Por publicarse. INIEA, Piura, Perú.
-  Rojas Llanque, Juan Carlos. 2003. El Cultivo del Plátano. Manual técnico. CODESU, Ucayali, Perú
-  Wikipedia®. El Banano, La Enciclopedia Libre de Wikipedia
-  El contenido está disponible bajo los términos de la Licencia de documentación libre de GNU Wikipedia® es una marca registrada de Wikimedia Foundation, Inc.
-  URL: <http://es.wikipedia.org/>

¡En línea con el campo!
¡Kampuwan yaykunchik linyapi!

¡Llámanos GRATIS!*
¡Qayamuwayku DIBALDILLA!*

 **Agrofono**
0800-1-6060

Desde cualquier teléfono fijo o celular (*1)
a nivel nacional.

Maymantapas qayaykamuwayku filifunu
fijuman mana chayñataq silularman intiru
nasyunmanla.



 **Agrobanco**
Servicios Financieros para el Perú Rural ✓



Atención de lunes a viernes de 9 am. a 6 pm. y sábados de 9 am. a 1 pm. - www.agrobanco.com.pe

* Servicio Gratuito para brindar información a los clientes y público. No es el procedimiento regular para reclamos y/o quejas; en dichos casos, deberán presentarse a través de la página web: www.agrobanco.com.pe o en los formularios que se encuentran en nuestras oficinas a nivel nacional. *1 Servicio limitado. En el caso de celulares sólo es sin costo para llamadas desde Movistar.

