



# Métodos de cosecha y preparación de hortalizas para la industria de IV y V gama.

Inestroza-Lizardo, C.<sup>1</sup>, Gómez-Gómez, H. <sup>1</sup>, Turcios, E.<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Universidad Nacional de Agricultura, Catacamas, Honduras  
[cinestrozalizardo@gmail.com](mailto:cinestrozalizardo@gmail.com)

## INTRODUCCIÓN

El primer paso en la vida postcosecha de una hortaliza es el momento de la cosecha. La elección del método que se empleará para realizar esta labor, depende en gran medida de la naturaleza del producto y del uso que posteriormente se le dará. En la mayoría de las hortalizas destinadas a la IV y V gama, esta labor se realiza de forma manual. Mantener la calidad de los frutos es el objetivo principal de la cosecha y de las demás etapas de producción. Se debe tener especial cuidado con el daño físico: magullamiento por impacto, compresión, abrasión o vibración. Además, se debe reducir el tiempo entre la cosecha y el transporte, realizar un lavado eficiente y un enfriamiento rápido, estas etapas son esenciales en el alargamiento de la vida útil de las hortalizas.

El objetivo de esta revisión, es abordar los principales aspectos relacionados con la preservación de la calidad de las hortalizas frescas usadas como materia prima en la industria de IV y V gama.

### 1. Cosecha de hortalizas

La cosecha de las hortalizas se realiza mediante dos métodos: manual y mecánico.

#### 1.1 Cosecha manual

Se fundamenta principalmente en el entrenamiento y la sensibilidad del cosechador, sobre todo en los sentidos de visión y tacto (Ferreira y Graziano, 2008).

Este entreno debe enfocarse en parámetros específicos como: el punto de cosecha del producto, las buenas prácticas agrícolas (BPM) y la manipulación del fruto.



Figura 1. La cosecha manual, presentada aquí en tomates, es el principal método de cosecha de los productos hortofrutícolas en Honduras.  
Foto: Fundación hondureña de investigación agrícola (FHIA).

#### 1.2 Cosecha mecánica

Este método se caracteriza por el bajo uso de mano de obra, por lo tanto, es una máquina quien realiza actividades como el corte del producto desde la planta o el desprendimiento de ésta, desde el medio de crecimiento (suelo o sustrato), la limpieza o el empaque del producto (Ferreira y Graziano, 2008). Existen sistemas de recolección donde todavía se requiere la participación del operador (semimecanizados), hasta los que son totalmente automáticos que requieren poca o ninguna intervención humana en su funcionamiento (Li, et al., 2011).

### 2. Transporte del campo a la empacadora

Una vez cosechadas, las hortalizas deben ser transportadas lo antes posible para evitar contaminación y que las altas temperaturas las deterioren.



Figura 2. Transporte de hortalizas del campo a la empacadora.  
Foto: Fundación hondureña de investigación agrícola (FHIA).

### 3. Recepción y control de calidad

La prevención de problemas en la adquisición de las hortalizas comienza con: Determinaciones claras y simples de controles mínimos de calidad, debajo de los cuales los productos no serán tolerados, caracterización precisa del producto deseado en la solicitud de compra, un sistema de muestreo rápido y simple para el control de la calidad.

### 4. Lavado y desinfección del producto entero

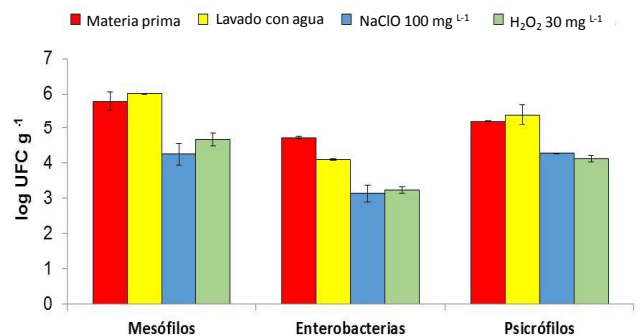


Figura 3. Carga microbiana (log UFC g<sup>-1</sup>) en hojas de rúcula lavadas con agua potable y soluciones sanitizantes a 5 °C.

Fuente: Inestroza-Lizardo, 2011

### 5. Enfriamiento rápido y almacenamiento refrigerado

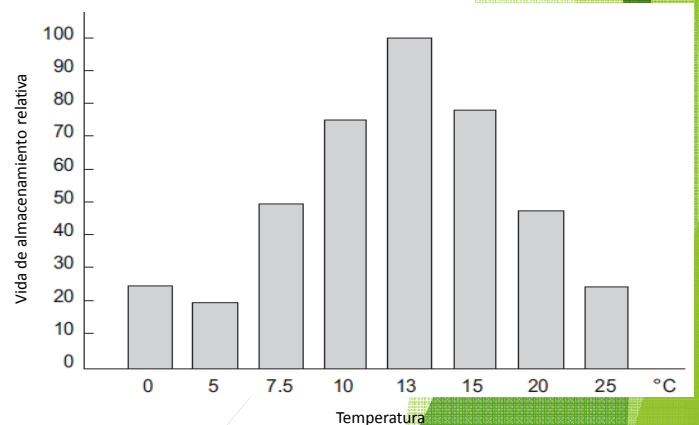


Figura 4. Vida útil de pepinos en relación a la temperatura de almacenamiento.  
Fuente: Kader, 2002.