



## COSECHA DE FRUTALES



**MENDOZA GOBIERNO**  
Ministerio de Economía y Energía  
Subsecretaría de Agricultura y Ganadería  
Dirección de Agricultura



Ministerio de Economía y Energía  
Dirección de Agricultura

|

## INSTRUCTIVO DE COSECHA PARA FRUTALES DE CAROZO

*En nuestro país la cosecha es una actividad que requiere de mucha mano de obra calificada, es por ello que para desarrollar esta actividad el personal debe capacitarse. Además la fruta tiene la característica de ser parte de un ser vivo que cambia en cuestión de horas, por esta razón la cosecha debe realizarse en el día indicado y no en otro, o la fruta se sobre madurará o estará verde.*

## 1.- Sistemas de cosecha

La elección de un sistema de cosecha u otro depende fundamentalmente del cultivo considerado, del destino y muy especialmente del tamaño del predio a ser cosechado.

La cosecha de frutas, es mayormente manual, y en menor escala semi-mecanizada y mecanizada.

La cosecha manual solo la realizan los operarios, seleccionando el producto en su adecuado estado de madurez y manipulándolo con mucha mayor suavidad garantizando de esta manera una mayor calidad y menor daño. Esto es particularmente importante en los cultivos delicados.

## 2.- Herramientas

En la cosecha se emplea una amplia variedad de herramientas manuales

Las herramientas más comunes usadas son:

- a- Tijeras: deberán estar bien afiladas y con puntas redondeadas para evitar pincharse.
- b- Morral, canastos, cestos, bolsas: Se emplean muchos tipos de recipientes de campo dependiendo del cultivo, costos, disponibilidad de materiales y del sistema de cosecha empleado. Por ejemplo, la cereza se cosecha en cajas de 5 kg, los duraznos y manzanas en cajas o en bins de 250 a 500 kg.



- c- **Escaleras:** Hay distintos tipos de escaleras, la más utilizada para la tarea del cosechador frutícola es la escalera trípode de tres patas, pudiendo ser de madera (más frágil y liviana) o metálica (más robusta pero más pesada). También se suele usar la denominada “cabrita” que es una escalera de tres patas de baja altura (70 a 80 cm).



### 3.- Ubicación de los frutos

Todas las frutas están unidas a distintas partes de la planta que es importante cuidar en el momento de la cosecha, porque si se rompe, se pueden comprometer las próximas cosechas. Por eso es importante desprender la fruta con cuidado y no tironearla.

### 4.- Madurez

En los frutales, a diferencia de la vid o algunas hortalizas, la cosecha se hace en “pasadas”, separadas por dos o tres días, de manera de cosechar la fruta seleccionando solo la madura. Normalmente son dos o tres pasadas.

Si el productor decidiera cosechar todo en una sola pasada, se la llama “al barrer”.

El término madurez indica el punto adecuado para el consumo, y es el momento en el que el fruto alcanza cambios en el color, textura y sabor.

El cosechador debe realizar la tarea de cosecha según las indicaciones que reciba del encargado, que incluirá: madurez, tamaño, color, forma; por este motivo es importante conocer algunas de las características sobresalientes de los distintos productos en relación a estos puntos. Varios tipos de cambios acompañan a la madurez en la mayoría de las frutas:

- Textura

Cambios en textura y reducción de la firmeza. Mientras más madura este una fruta, menor firmeza tendrá y será más susceptible a lastimarse.

- Color

El cambio de color es el síntoma externo más evidente de la maduración y se debe,

generalmente a la pérdida de color verde y un aumento de los colores rojo y amarillo, (aparición del color característico de la especie).

- Tamaño

Sólo se cosecha fruta de igual o mayor tamaño que el indicado por el técnico o responsable.

- Sabor y aroma

Generalmente volviéndose más dulce a medida que madura. el almidón es convertido en azúcar, y con la producción de compuestos volátiles frecuentemente aromáticos.

### 5.- Cosecha manual- como cosechar?

- En general, toda la fruta se desprende sin el pedúnculo (es decir el palito que la une a la planta), pero algunas deben cosecharse siempre con el pedúnculo, por ejemplo, cerezas. Ya que, sin pedúnculo, queda una herida por donde entran enfermedades (hongos).



- Cómo tomar el fruto: Las prácticas de cosecha no deberán causar muchos daños físicos al producto. Un cuidado extremo al entresacar, sujetar, desprender y manipular el producto, ayudará notablemente a reducir las pérdidas. Nunca con los dedos, solo con la palma de la mano, no tirando solamente sino primero haciendo una torsión y luego se desprende o tira. El recolector deberá tomar la fruta firme pero suavemente y tirar hacia arriba.



- Los recolectores deberán usar guantes de algodón, recortarse las uñas y no usar anillos o joyas para reducir los daños físicos al producto durante la cosecha.

### Consideraciones generales

Como regla general, independientemente del tipo de fruta de que se coseche, podemos enumerar los siguientes parámetros a tener en cuenta:

- Llegar hasta la propiedad en horario fijado por el responsable.
- Respetar el protocolo de prevención de COVID-19.
- Contar con todos los elementos necesarios para realizar la cosecha.
- Conocer la especie a cosechar.
- Conocer los índices de madurez (color, tamaño, sabor, firmeza)



- Seguir las instrucciones del propietario, el cuadrillero o el técnico responsable de la finca.
- La higiene personal es muy importante:
  - las manos deben estar limpias, lavadas con abundante agua y jabón,
  - uñas cortas para no lastimar la piel de la fruta (o uso de guantes como en el caso de aceitunas de mesa o cerezas)

- La ropa debe ser cómoda y liviana, y debe cubrir todo el cuerpo (mangas largas y pantalones largos) ya que las temperaturas suelen ser de templadas a altas, según horario.



- Utilizar calzado cerrado, y preferiblemente de seguridad, para la protección de los pies.



- Protegerse del sol, con sombreros en lo posible con alas (para protegerse de los rayos solares y permitir el cabello quede asegurado dentro del sombrero), como así también anteojos para protección de la vista.



- Estar siempre bien hidratados.
- Realizar descansos periódicos.
- Abrir bien la escalera de 3 patas, de manera que las mismas estén bien firmes sobre el suelo, esto evita inestabilidad y caídas.



- Cortar la fruta de la planta con tijera cuidando siempre que conserve el pedúnculo (palito) que la une a la planta. En caso de que la fruta se coseche directamente a mano, como el durazno, ciruela, damasco, manzana, girar la fruta, nunca tironear, de esa manera se evitan daños en la planta y en el producto.





- No cosechar frutos podridos, dañados ni con hojas.



- Colocar una cantidad de fruta que llene el morral, no sobrecargarlo, para evitar daños en su cuerpo y en la fruta (machucones, rajado, aplastamientos)



- Volcar el contenido de los morrales en los envases contenedores que correspondan.

