



COSECHA PARA CULTIVOS HORTÍCOLAS



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 CULTIVOS HORTÍCOLAS

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

Existen dos sistemas de cosecha:

- Cosecha manual
- Cosecha mecanizada

La **cosecha manual** es el sistema predominante para la recolección de hortalizas para el consumo en fresco (ajo, tomate, papa, cebolla) y para uso industrial (conservas, caldos de verdura, etc)

La principal ventaja de este sistema, es que el cosechador selecciona el producto en su adecuado estado de madurez y de manipularlo con mucha mayor suavidad, garantizando de esta manera una mayor calidad y un menor daño.



La **cosecha mecanizada** puede involucrar varios niveles de tecnología.

La cosecha mecanizada puede acelerar la velocidad de esta operación y al mismo tiempo reducir la necesidad de trabajo, pero no reemplaza al 100% a la mano de obra tradicional. Se utiliza principalmente en grandes superficies.

La cosecha a mano es todavía la forma más delicada de cosecha, mientras que la mecanizada siempre producirá un mayor daño físico del producto.



2.- Herramientas

En la cosecha de hortalizas, dependiendo de la especie, las herramientas más comunes usadas son:



- Tijeras: deberán estar bien afiladas y de punta redondeada para evitar dañar el fruto.
- Hilo: para atar paquetes de ajo, o cerrar bolsas de papa.



- Cajas cosecheras plásticas o de madera (tomate, berenjenas, zapallitos)



3.- Selección de los productos de cosecha

4.- Madurez

Algunos cultivos, como ciertas variedades de tomate, maduran en forma diferente o escalonada y en consecuencia es necesario realizar varias “pasadas” cosechando solo la fruta madura.

En otros cultivos, como por ejemplo el ajo, la papa, la cebolla e incluso algunas variedades de tomate; la madurez está muy concentrada y la cosecha se hace toda junta “al barrer”. En este caso no se selecciona por madurez.

El termino madurez indica el punto adecuado para el consumo, y es el momento en el que la parte que nos interesa cosechar alcanza su estado óptimo.

El cosechador debe realizar la tarea de cosecha según las indicaciones que reciba del encargado, que incluirá:

- tamaño,
- color,
- forma
- sabor

por este motivo es importante conocer algunas de las características sobresalientes de los distintos productos en relación a estos puntos. Cada fruto, planta, bulbo, hoja, presentan uno o más síntomas inequívocos cuando ha alcanzado la madurez y está en el momento justo para su cosecha.

Consideraciones generales del cosechador

- Llegar hasta la propiedad en horario fijado por el responsable.
- Respetar el protocolo de prevención de COVID-1
- Recibir y verificar el estado y cantidad de los elementos de cosecha hortícola (guantes, aguja, hilo, bolsas, tijeras, cuchillas, chuña, cajones).
- Disponer de los elementos en los lugares asignados.
- Detectar fallas en los materiales e informar al responsable directo (productor, jefe, cuadrillero, encargado de cosecha o finca.
- Manipular los materiales, preservando la seguridad propia y de terceros.
- Recolectar las hortalizas de acuerdo a especie, variedad y destino.
- Tomar y desprender la hortaliza de la planta, preservándola en su manipulación, considerando criterios de calidad, orden de trabajo e higiene de ambiente.
- Se extrae y recolecta tubérculos, bulbos y raíces manual o mecánicamente considerando criterios de seguridad laboral, criterios de calidad y orden de trabajo.
- Se corta la hortaliza de hoja atendiendo a la altura del corte, considerando orden de trabajo, criterios de calidad y de seguridad laboral personal e higiene de ambiente.

5.- Cosecha manual- como cosechar?

En este punto haremos mayor hincapié en la cosecha de ajo, que es la que en este momento ha comenzado, y se extiende hasta el mes de diciembre.



Primero pasa un tractor con una cuchilla, desprendiendo la planta del suelo, cortándole las raíces.



- Luego los cosechadores, comienzan a recolectar las plantas, armando paquetes de aproximadamente unos 8 kg.



- Los paquetes se colocan en el suelo formando cordones



Esos paquetes quedan acordonados en el suelo para que se deshidraten o bien se cargan a un camión que los lleva hasta los caballetes en donde cumplen con la etapa de “curado” o “secado”.



Como regla general, independientemente del tipo de ajo que se coseche (blanco, morado, colorado), podemos enumerar los siguientes parámetros a tener en cuenta:

- Conocer la especie a cosechar.
- Conocer los índices de madurez (número de hojas, estado general de la planta)
- Usar siempre guantes para protegerse las manos
- Nunca golpear las plantas de ajo entre sí para sacarles la tierra, ya que provoca daños en los bulbos.
- No cosechar bulbos podridos o dañados.

- La ropa debe ser cómoda y liviana, 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.

6.- Fin de jornada

Cuidado de las herramientas de trabajo

- Lavar y desinfectar de las mismas.
- Entregar las herramientas prestadas (no propias) al encargado o cuadrillero.
- Mantener la limpieza y orden de las zonas de trabajo.