

COSECHA Y MANEJO POSCOSECHA DEL RACIMO ¹

Vilma González ²; Leonardo A. Marcelino ³

COSECHA

Durante la cosecha hay que evitar: el daño de plantas vecinas e hijos de las plantas en cosecha, así como evitar malograr o dañar la apariencia del racimo. En ocasiones habrá que cortar mediante el empleo de una chuza, todas las hojas de la planta a cosechar, para evitar que las mismas causen daños o se atoren en plantas vecinas. El cosechador debe disponer de una chuza que consiste en una lanceta de hierro en forma de U cerrada, instalada al extremo de una vara larga y un machete bien afilados.

El procedimiento para realizar una adecuada cosecha es el siguiente:

- Mediante el empleo de la chuza se hará un corte en forma de V en el seudotallo, a una altura que supere a la del hijo más desarrollado de la cepa, lo que evitará, que por el lugar del corte, el racimo se golpee contra el suelo, al doblarse el seudotallo.
- Con la ayuda de la chuza, se hala la parte superior del tallo, portadora del racimo, hasta que se doble completamente en el lugar del corte.
- Utilizando el machete, se corta el racimo por el raquis o pizote, a la altura de la cicatriz dejada por una hoja pequeña que cubre al racimo (placenta)

¹Adaptado de: Marcelino, L.; Gonzalez, V.; Ríos, D. 2005. Manual de Recomendaciones Técnicas para el Cultivo tecnificado de Plátano (*Musa paradisiaca* L.) Panamá, 63 p.

² Lic. Adm. de Emp. Agro. IDIAP. Centro de Investigación Agropecuaria Occidental (CIAOC). e-mail: vricky05@yahoo.com

³ Ing. Agr., M.Sc. IDIAP. Centro de Investigación Agropecuaria Occidental (CIAOC). e-mail: leomarc03@yahoo.com.mex

La parte superior del tallo cosechado, se corta en forma de 7 en verano, para evitar que se deseque muy rápido) y de “1” en invierno para favorecer la rápida pudrición de los restos vegetales sobrantes de la cosecha (Figuras 1 y 2).

Los residuos de la cosecha se pican en trozos pequeños, para acelerar su descomposición y se acomodan de forma que no entorpezcan otras labores culturales.

Los racimos cosechados se van colocando en un sitio sombreado uno al lado del otro, sin formar estibas y tapándolos si es posible con hojas de los tallos recién cosechados.

Cuando se trata de siembras anuales en altas densidades, la cosecha se realiza semanalmente. En siembras para cosechas continuas, éstas son realizadas en ciclos de 15 a 20 días, dependiendo de las condiciones del cultivo y desarrollo de los racimos. Bajo este último sistema de siembra.



Figura 1. Seudotallo cortado en Forma de “7” (verano).

Si se adelanta la cosecha, se altera la secuencia normal de producción, llegando al punto en que en puede transcurrir uno o más meses sin cosecha.

MANEJO POST-COSECHA DEL RACIMO

Una vez que el racimo queda separado de la planta se inicia la etapa de post-cosecha y debe tenerse cuidado de evitar que la fruta cosechada sufra daños que reduzcan su calidad, dificultando su colocación en el mercado. El manejo que reciba la fruta cosechada, a partir del momento de corte hasta su traslado final desde el campo, debe ser adecuado, sin diferenciar si el destino es el mercado nacional o de exportación. Inmediatamente se corta el racimo, se debe presionar contra el suelo el área del raquis donde se hizo el corte, con el propósito de que se impregne de tierra y se suspenda la emanación de savia o látex, evitando que se manchen los plátanos.



Figura 2. Seudotallo cortado en Forma de “1” (invierno).

Los racimos cosechados se colocan en el suelo, sobre hojas de las plantas cosechadas o cualquier otro tipo de material que impida el contacto directo con la tierra y evitando, en lo posible, formar estibas. Debe evitar la exposición directa al sol y cubrirse con hojas de plátano. Lo ideal es transportarlos directamente hacia un centro de acopio o empacadora donde se seleccione y prepare para su comercialización al mercado nacional o de exportación. Lo ideal es la construcción de una empacadora artesanal dentro de la finca (Figura 3), en la cual, se realice una previa selección (se descartan los plátanos muy cortos, con rajaduras, pudriciones, pasados de madurez o cualquier otro daño significativo).



Figura 3. Empacadora artesanal para el empaque de plátano con cajas.

Generalmente, el plátano destinado al mercado nacional es transportado a granel utilizando camiones o vehículos de tipo pick up que en muchas ocasiones se combina con el transporte de otros productos agrícolas, lo cual va en detrimento de la calidad de los productos transportados (Figura 4). En estos casos los pisos y los laterales del vehículo son cubiertos con un material suave como hojas de plátano que brinden

protección a la fruta contra accidentes y/o golpes; además se cubre la carga con una lona para protegerla de quemaduras ocasionadas por el sol.

Cuando se incursiona en el mercado de exportación se empaca la fruta en cajas de cartón de 22.7 kg. Para el mercado nacional se pueden utilizar cajas de cartón o de plástico, realizando el empaque en las empacadoras artesanales o en área seleccionada del campo (Figura de portada).



Figura 4. Transporte de plátano para el mercado nacional.

Instituto de Investigación Agropecuaria de Panamá
 Rev. Técnica: CRT - CIA - Occidental
 Edición y Publicaciones.
 Primera edición: 500 ejemplares - 2005
 Segunda edición: 200 ejemplares - 2007
 Reimpresión: 1,000 ejemplares - 2009
 Reimpresión: 1,000 ejemplares - 2010
 Reimpresión: 1,000 ejemplares - 2011
 Reimpresión: 1,500 ejemplares - 2012
 Reimpresión: 200 ejemplares - 2013



**INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN
 AGROPECUARIA DE PANAMÁ**

COSECHA Y MANEJO POSCOSECHA DEL RACIMO



Panamá, 2013