

# Manejo Poscosecha del Mango



Juan J. Aracena

Junio 17 del 2005

# Introducción

- Mercado Potencial

Local

Europa

Estados Unidos

- Nichos de Mercado

Orgánico (Tommy Atkins, Haden,  
Kent, Keith)

Étnico (Banilejo, Madame Francés)



# Introducción

**La exigencia de calidad del producto y los requisitos para el empaque son distintos entre el mercado nacional y el extranjero**



- Una fuente consistente de producto de alta calidad es esencial para la exportación
- Manejo poscosecha apropiado es crítico para el éxito en la exportación de frutas y vegetales perecederos



# La calidad se hace en el campo





# La calidad se hace en el campo





# COSECHA



Use tijeras

No deje caer la fruta al suelo

Coseche con el pedúnculo lo más largo posible



# COSECHA



Corte de  
pedúnculo



Deslechado





# TRANSPORTE



- Uso de cajas plásticas
- Superficies internas lisas
- Con suficiente aereación
- Fuertes
- Evite sobrellenarlos





# Recepción de la Fruta

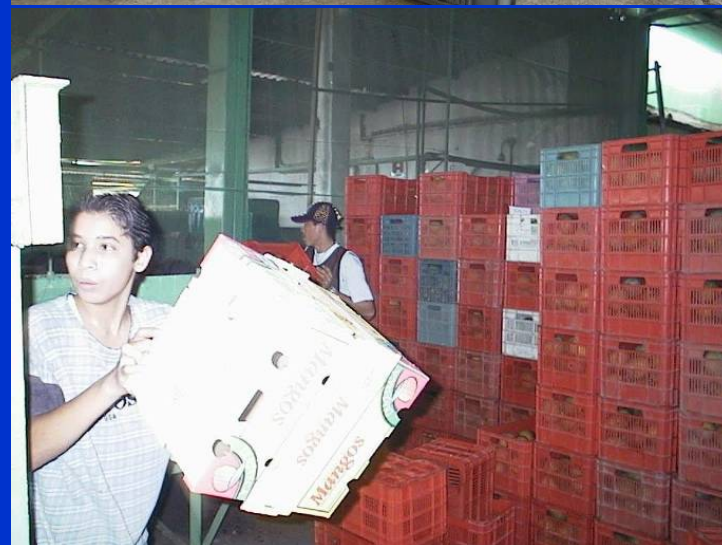


Área techada

Amplia

Disponibilidad de rampa

Descarga con cuidado



## Descarga en tina de lavado



La descarga debe ser suave para evitar daños mecánicos



# Limpieza

Eliminar tierra, hojas, látex, etc.

Si no hay esos problemas = no hay necesidad de lavar



# Limpieza

## Limpieza

- Desinfección del agua  
aplicación de cloro





## Monitoreo de la calidad del agua del lavado



### Recomendación:

- 50-100 ppm hipoclorito de sodio
- pH de 6.5-6.8

## Dosificación del Cloro

Conc. ppm	ml/L	cuch./ 5 gal	taza/ 50 gal
<u>Hipoclorito de sodio, 5.25% (clorox)</u>			
50	1.0	3 2/3	3/4
75	1.4	5 1/2	1
100	1.9	7 1/4	1 1/2





## Tratamiento de agua caliente para controlar antracnosis:

48C a 52C; 5-10 minutos.

Mas tiempo = temperatura más baja

Se pueden manejar menor temperatura añadiendo fungicida



# Aplicación de cera

La aplicación de cera mejora la apariencia del producto

- Da más brillo a la cáscara
- Retiene el color y la apariencia fresca
  - los compradores juzgan la frescura del producto por la apariencia externa





## Clasificación: Selección general y por tamaño



# Empaque



Use cajas resistentes y con buena ventilación

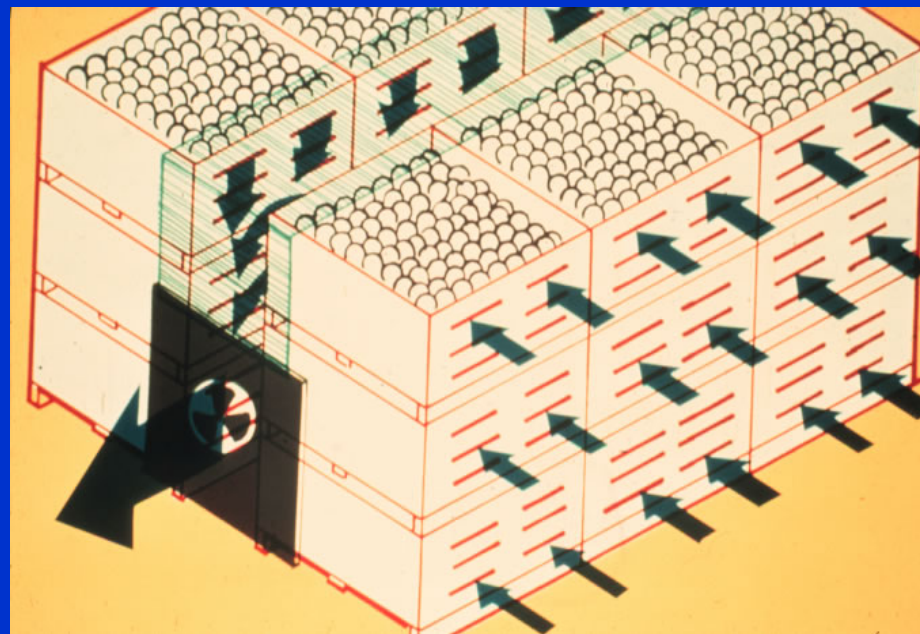


# Enfriamiento

- Empezar el enfriamiento tan pronto como sea posible luego de la cosecha.
- \* de 1 – 2 horas, máximo
- La mayoría de las frutas son altamente perecederas.
- como regla, cada hora de retraso en el enfriamiento acorta su vida de mercado en 10 horas

Se prefiere enfriamiento por aire forzado

- \* elimina rápidamente el calor de campo del producto
- \* hasta 5 veces más rápido que el enfriamiento en el cuarto frío



## Enfriamiento con aire forzado

- Puede localizarse dentro del cuarto frío existente.
- Necesita un abanico con capacidad suficiente para halar aire a través de dos filas paralelas de cajas de cartón apiladas bien apretadas
- El túnel o espacio entre las pilas debe ser del ancho del abanico.
- Cubrir el túnel con un lienzo o una lona alquitranada estirada hasta el piso.





## Mantener la cadena fría durante la carga y el transporte



Almacenar y transportar:

- Temperatura de 10-12 C
- Humedad Relativa: 85-90%

GRACIAS POR LA ATENCION

