

Causas y formas para eliminar las pérdidas poscosecha

ETAPA	CAUSAS PRIN- CIPALES DE LAS PERDIDAS	NATURALEZA	MEDIDAS Y FORMAS PARA ELIMINAR LAS PERDIDAS
Cosecha	Tiempo incorrecto - Producto sub- o sobredesarrollado.	R	- Determinación del estado correcto de desarrollo para conservar mejor el valor nutritivo y el sabor. - Recolección selectiva.
	Descuido durante la cosecha.		
	- Cosecha sin cuidado.	M	- Entrenamiento y supervisión de los trabajadores.
	- Recipientes inadecuados para cosechar.	M	- Desarrollar o recomendar mejores recipientes para cosechar.
	Exposición innecesaria a temperaturas altas.		
	- Cosechar durante las horas mas calurosas	R	- Cosechar durante las horas más frescas del día. del día.
	- Exposición de los productos al sol.	R	- Cubrir los productos con hojas, provisión de techos, enfriar el producto, más frecuente recolección del producto cosechado.
	Transporte de campo descuidado.		
	- Conducir sin cuidado.	M	- Instrucción y supervisión de los choferes.
	- Vehículos inadecuados.	M	- Vehículos más adecuados.
	- Exceso de carga.	M	- Determinación de la altura máxima de la carga a granel o de la estiba de recipientes o sacos.
Clasifica- ción por calidad/ empaque	Falta de estándares de calidad o de requisitos mínimos.	M	- Fijación de requisitos mínimos. - Entrenamiento en clasificación por calidad y control de los productos clasificados.
	Manipulación descuidada.	M	- Instrucción y entrena miento sobre mejor manipulación. - Desarrollo o introducción de una mejor clasificación por calidad, empaque y métodos de manipulación o equipo.
	Recipientes inadecuados: - muy grandes - ásperos - sin rebordes - no aptos para estibar	M	- Determinación e introducción de tipos más ade carados de recipientes para los diferentes productos.
	Llenado excesivo de los recipientes.	M	- Control de llenado.
Acopio	Lugares de acopio sin preparación adecuada.	R,l	- Preparación del sitio y proveer protección.

Causas y formas para eliminar las pérdidas poscosecha

Carga y descarga	Manipulación descuidada.		- Instrucción y supervisión sobre manipulación.
			- Introducción de equipo que facilite un manejo suave.
	Exceso de carga.	M	- Determinación y control de la altura máxima de estiba.
	Estiba deficiente.	M	-Estandarización y mejora de los contenedores.
			- Obligar a los vehículos a tener equipos para asegurar la carga.
	Ventilación inadecuada de las bodegas de almacenamiento, pilas y estibas.	R	- Mejoramiento del edificio.
			- Usar material permeable para cubiertas y para dar sombra.
			- Dejar corredores de aire entre las estibas.
			- Reducir la altura de la estiba.
			- Instalar repisas en la bodega.
			- Usar contenedores estibables que permitan la circulación por la parte superior y a través de los muros.
			- Instalar ventilación forzada.
	Temperaturas de almacenamiento demasiado altas.	R	- Hacer mejor uso de las posibilidades de enfriamiento natural.
			- Usar el enfriamiento con equipo.
	Manipulación descuidada, pilas o estibas demasiado altas.	M	- Reducir la altura de la estiba o usar repisas o contenedores más fáciles de estibar.
			- Usar equipo para el transporte mecánico y el manejo.
Maduración	Falta de uniformidad en la madurez.	R	- Clasificación antes de la madurez comercial de acuerdo a la maduración fisiológica.
	Equipo y métodos de maduración inadecuados.		- Mejor control de la temperatura y composición del aire/gas.
	Manipulación descuidada.	M	- Entrenamiento y supervisión del personal.
			- Usar contenedores y equipo de transporte más apropiados.
			- Usar repisas y contenedores más apropiados para la estiba en la bodega de maduración.
Transporte		M	- La prioridad para mejorar los caminos es el transporte de productos perecibles

Causas y formas para eliminar las pérdidas poscosecha

	Malos caminos, manejo descuidado, vehículos inadecuados.		<ul style="list-style-type: none"> - Concentrar el transporte de frutas y hortalizas en vehículos más apropiados y conducidos en forma más cuidadosa. - Introducción de vehículos más apropiados para caminos malos. - Evitar los vehículos cargados parcialmente.
Comercio Mayorista	Protección insuficiente contra el sol y la lluvia.	R	<ul style="list-style-type: none"> - Proveer protección suficiente (techar los mercados). - Provisión de frío.
	Manipulación descuidada, espacio insuficiente.	M	<ul style="list-style-type: none"> - Proveer más espacio expandiendo los mercados. - Instrucción y supervisión del personal.
	Trabajadores irresponsables.	M	<ul style="list-style-type: none"> - Provisión de equipo para facilitar la manipulación cuidadosa. - Mejor organización del movimiento del producto.
	Mercados minoristas: protección y espacio insuficiente.	R	<ul style="list-style-type: none"> - Expansión de mercados minoristas. - Techado de los mercados minoristas. - Exhibición sólo bajo protección.
	Locales de venta: abastecimiento a intervalos muy largos. Protección insuficiente.	R	<ul style="list-style-type: none"> - Manejo de volúmenes menores para permitir un abastecimiento más frecuente. - Medidas para aumentar la vida de almacenamiento.
	Facilidades de almacenamiento inadecuadas.	R	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollo e introducción de mejores métodos de almacenamiento.
Almacenamiento en el hogar	Procesamiento insuficiente: <ul style="list-style-type: none"> - Falta de conocimiento. - Falta de equipo. 		<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollo e introducción de mejores métodos para la conservación y procesamiento. - Desarrollo y provisión de mejor equipo, especialmente los de uso común.

R = Reducción de la calidad fisiológica.

M = Daño mecánico (heridas).

I = Infección de frutas y hortalizas sanas.

L = Pérdidas a causa de métodos o recursos insuficientes para la conservación.