

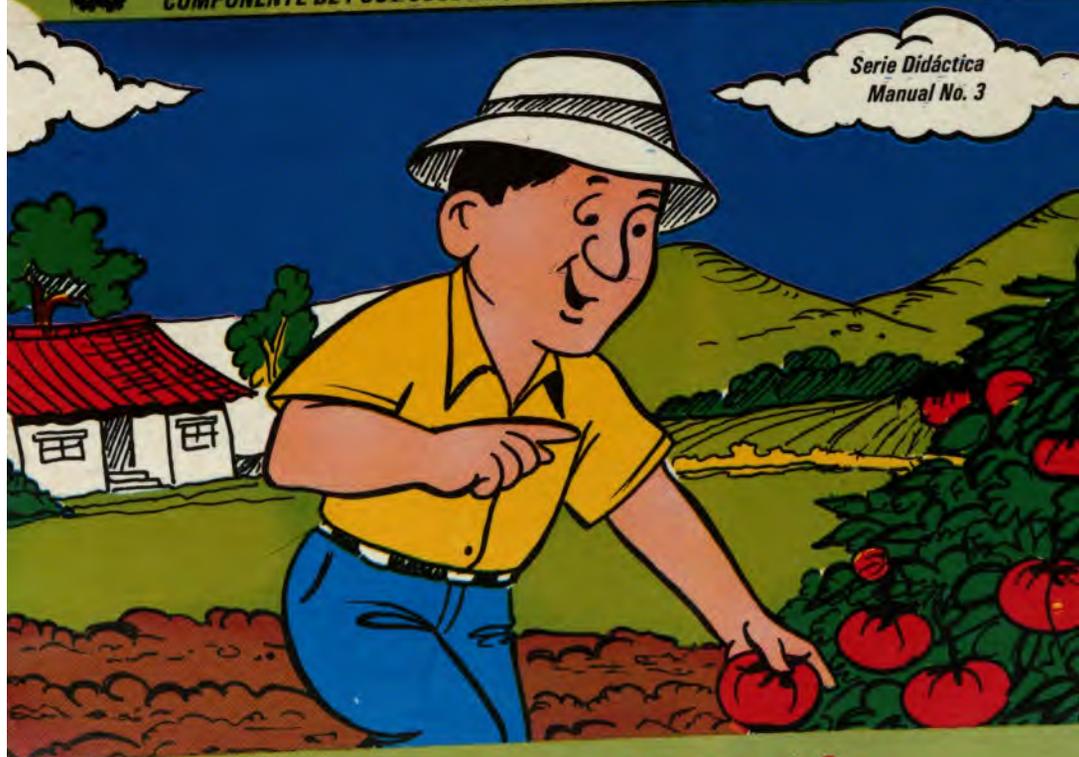
IICA
C20
9

MINISTERIO DE BIENESTAR SOCIAL
SUBSECRETARIA DE DESARROLLO RURAL
PROGRAMA NACIONAL DE DESARROLLO RURAL
PRONADER



COMPONENTE DE POST-COSECHA, AGROINDUSTRIA Y COMERCIALIZACION

*Serie Didáctica
Manual No. 3*

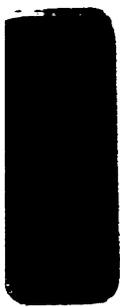


Manual de Manejo Post-cosecha de TOMATE RIÑÓN

Ing. Mario Paz, CONSULTOR IICA



INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACION PARA LA AGRICULTURA



30 MAY 1996

RECIBO DE INTRODUCCION

Este Manual tiene por objeto servir de instrumento para capacitar al campesinado en el manejo post-cosecha de la producción de tomate riñón.

Se señalan las principales operaciones que se ejecutan y que son: cosecha, manejo post-cosecha y comercialización (entrega al mayorista). Con el fin de tener una vista de conjunto de la operación, se presenta al final un diagrama de las tareas que se deben ejecutar.

Ing. Mario Paz



Cultivo de tomate riñón

11CA
C 20
9

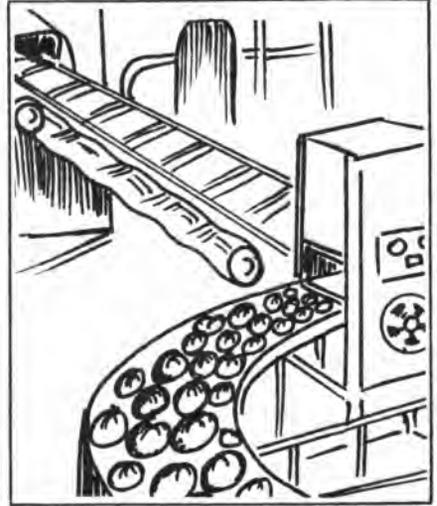
PRODUCCION

Amiga y amigo productor,

Antes de sembrar, es importante que tome en cuenta los siguientes asuntos:



1. Sembrar el tipo de tomate que tenga fácil aceptación en el mercado, ya sea para mesa o para industrialización.



2. Realizar un buen control del cultivo: riego, deshierbe, fertilización, control de plagas y enfermedades.



3. Cosechar en el estado de madurez adecuado a fin de que el consumidor pueda utilizar el producto dentro de un tiempo prudencial luego de la compra.



COSECHA Y POST-COSECHA

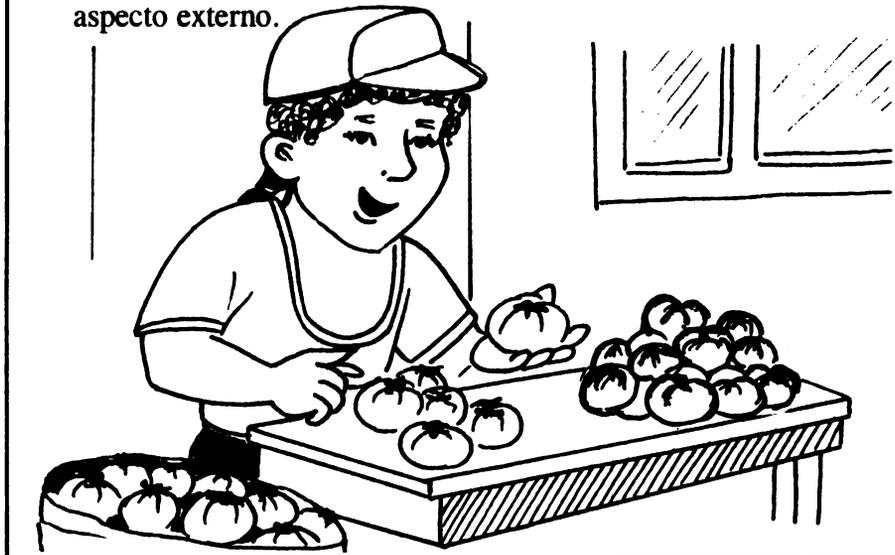


*En esta etapa,
debes atender
las siguientes
recomendaciones:*

1. Evitar el mal trato durante la cosecha.



2. Seleccionar a los tomates por el grado de madurez, tamaño y aspecto externo.



3. Encajonar en recipientes de madera de tamaño, forma y construcción tal que no estropee al tomate y facilite el transporte.



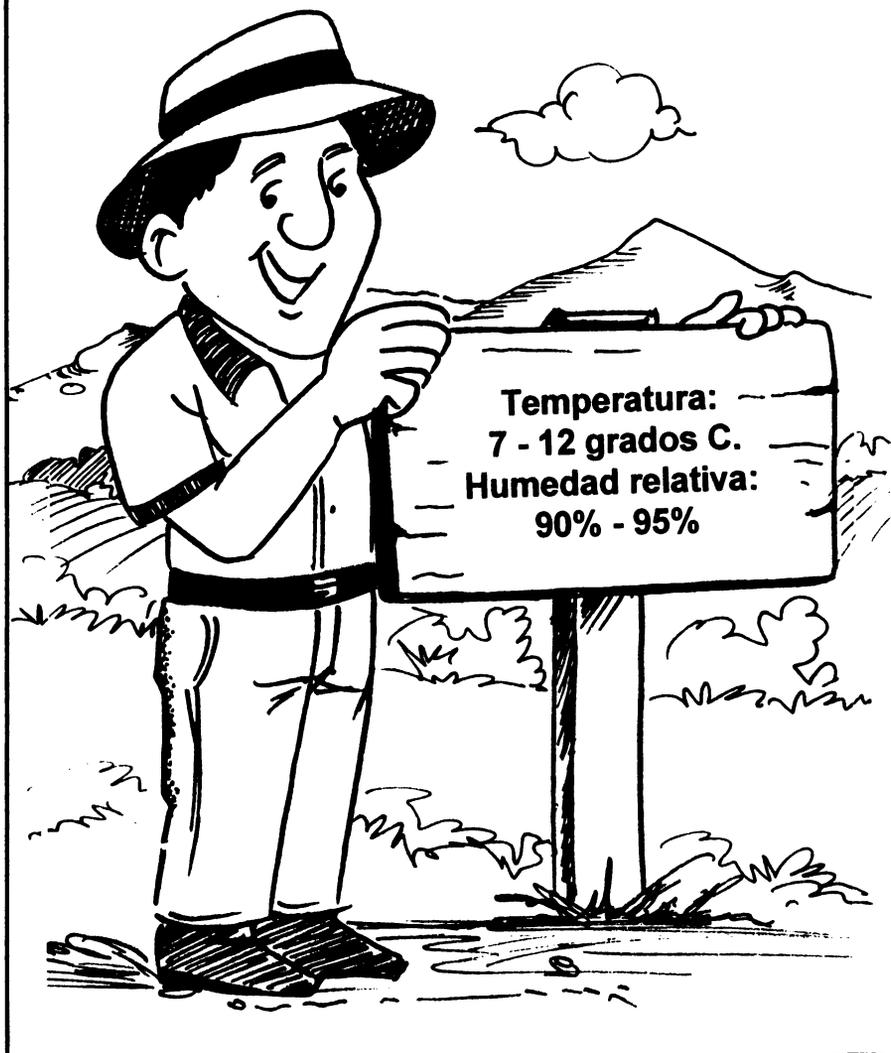
4. Evitar ensuciar y mojar el producto.



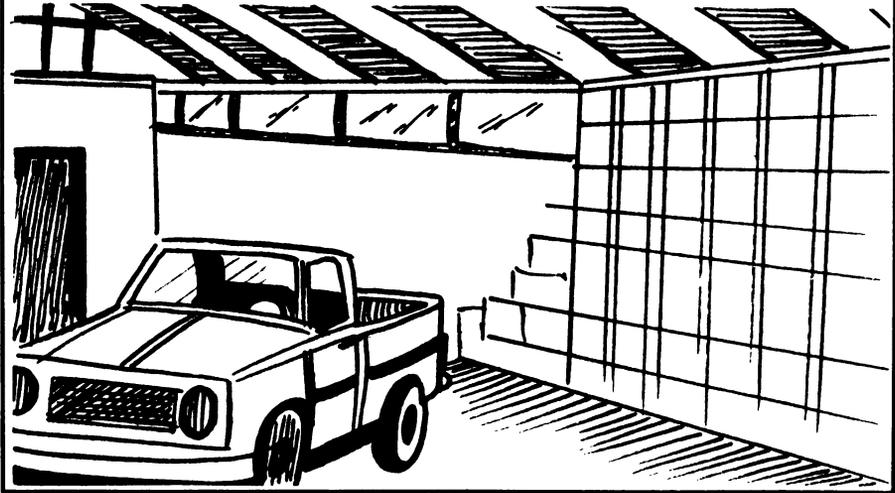
5. Evitar la exposición directa al sol para que no se seque, marchite, pierda peso vendible y se acelere la maduración. Más bien, manejar a la más baja temperatura posible y con una humedad relativa alta.



6. Mantener la temperatura, la ventilación y la humedad relativa más apropiada, que para el caso del tomate se recomienda: de 7 hasta 12 grados Centígrados, con una humedad relativa entre el 90% y el 95%. En estas condiciones, el tomate se puede conservar de 1 a 3 semanas sin mayores alteraciones.



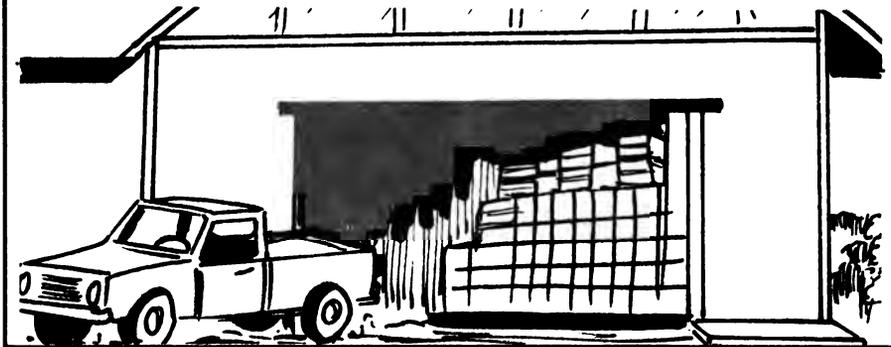
7. Trasladar la producción de cada campesino a un Centro de Acopio que debe tener cubierta, buena ventilación e higiene.



8. En el Centro de Acopio se debe recibir contando o pesando a los cajones de tomate cuidando que el producto no se estropee.



9. Por lo general, a los cajones de tomate se acopian temporalmente hasta reunir la cantidad necesaria que justifique el transporte por camión o camioneta.



10. Durante el embarque en el vehículo, hay que evitar golpes, caídas y maltrato. Se debe apilar a los cajones de tal manera que no aplasten los tomates que están en la parte superior de los recipientes. Así mismo, se debe evitar la exposición al sol y se debe dejar espacios para buena ventilación. El transporte se debe hacer en el menor tiempo posible y con el menor estropeo.



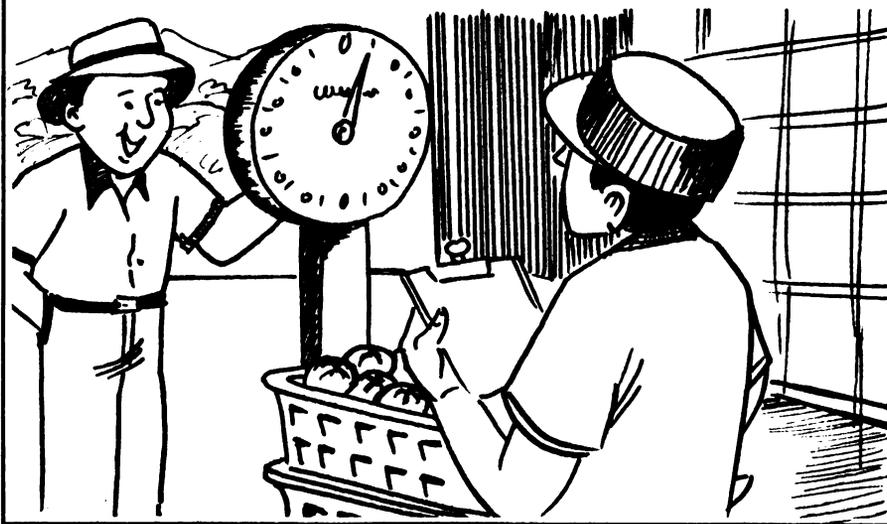
11. El desembarque se debe hacer evitando caídas, golpes y maltrato de los cajones.



12 El mayorista, por lo general, exige que el vendedor coloque el producto en jabas de plástico adecuadas.



13. Las jabas con el producto se pesan y con base en esta operación se prepara la factura de compra-venta.



14. Una vez entregado el producto, el mayorista realiza operaciones de pago de la factura. El mayorista, a su vez, tiene su procedimiento de manejo, almacenamiento y comercialización del producto.



AMIGA Y AMIGO PRODUCTOR:
Solicite asistencia técnica en las oficinas de PRONADER
localizadas en:
MIRA - CARCHI
Marchin y Mira, Barrio La Tola, teléfono: 996-297
SANTA ISABEL - AZUAY
Teléfono: 270-172

MBS - PRONADER - IICA

Autor: Ing. Mario Paz, CONSULTOR IICA

Diseño e impresión: PASQUEL Producción y Publicaciones

Ilustraciones: Sr. Galo Tabango y Arq. Blanca Proaño

No. de ejemplares: 200

Quito, febrero de 1995.

Diagrama de manejo post-cosecha y comercialización de tomate riñón



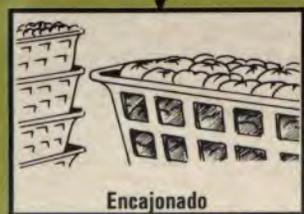
Cosecha



Acopio en finca



Prelimpieza y selección



Encajonado



Acopio temporal



Transporte al centro de acopio



Desembarque



Pesaje, empaclado y etiquetado



Entrega al mayorista



Comercialización