



Poscosecha y calidad de productos hortícolas a análisis

17 JUL 2009



Esta conferencia busca hacer conciencia sobre la importancia de ofrecer frutas y verduras de calidad al consumidor y, de paso, disminuir las pérdidas de los productores por mala manipulación (foto Luis Alvarado)

Con el fin de analizar los avances en el campo de la poscosecha de frutas, hortalizas y ornamentales, del 20 al 23 de julio se realizará en Costa Rica la “Primera Conferencia Internacional sobre Manejo Poscosecha y de la Calidad de Productos Hortícolas de Interés para las Regiones Tropicales”.

La actividad, organizada por la Universidad de Costa Rica, con el apoyo de la Sociedad Internacional de Ciencias Hortícolas (ISHS), la Universidad de Arizona, y los ministerios de Agricultura y Ganadería (MAG) y de Ciencia y Tecnología (MICIT), contará con la participación de expositores de Alemania, Australia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Estados Unidos, Francia, Kenya, Nigeria, Nueva Zelanda, India, Inglaterra, Irán, Italia, México, Sudáfrica, Tailandia y Túnez.

Entre los especialistas invitados destacan el costarricense Jorge Fonseca, académico de la Universidad de Arizona; Soledad Hernández, de la Universidad Nacional de Colombia; Gustavo González, del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) de México; Bárbara Teruel, de la Universidad Estatal de Campinas, Brasil; Robert Paull, de la Universidad de Hawaii; Elhadi Yahía, de la Universidad de Querétaro, México; Carlos Demerutis, de la EARTH; Lise Korsten, de la Universidad de Pretoria, Sudáfrica; Zora Singh, de la Universidad Curtin de Australia; Sisir Mitra, de la Universidad de Bengala Occidental, India; y Danilo Mejía, de la FAO.



Se estima que un 30% de la producción de tomate se pierde por un mal manejo poscosecha (foto archivo ODI)

Algunos de los temas que se analizarán son el papel de la tecnología de poscosecha en la calidad, el valor nutricional y la inocuidad de los productos hortícolas tropicales, los sistemas integrados para mejorar la cadena de la cosecha al consumidor y aspectos económicos y ambientales relacionados con la tecnología poscosecha, el comercio justo, cuarentenas, huellas de carbono y millas de alimento y productos orgánicos.

Los participantes también discutirán los últimos avances en fisiología y biología molecular poscosecha, la regulación de procesos fisiológicos en productos tropicales, la fitopatología poscosecha y el deterioro microbiano de productos tropicales.

Se incursionará además sobre aspectos sociales relacionados con la tecnología poscosecha en países tropicales y las necesidades de capacitación y educación para la calidad e inocuidad de productos tropicales y subtropicales.



La papaya es un producto que requiere un buen manejo tanto en el campo como en los puntos de venta (foto archivo ODI)

Dado que el manejo de los productos frescos como verduras, legumbres y frutas es considerado un punto crítico tanto en el mercado nacional como en el de exportación, esta actividad está dirigida no solo a académicos y profesionales en ciencias agroalimentarias, sino a productores y agroindustriales nacionales.

El manejo poscosecha incluye desde los envases utilizados para transportar los productos desde la finca como mallas y cajas de madera o plástico, hasta la ubicación de los mismos en los estantes de los puestos de venta, la forma de lavarlos y otros aspectos.

Aunque en el ámbito nacional se han logrado mejoras en la materia, mediante la capacitación a grupos de productores, el mal manejo poscosecha de percederos sigue afectando de alguna manera la calidad final del producto para los consumidores, aumentando el rechazo y, por ende también, afectando la ganancia de los agricultores.

En el ámbito nacional se estima que por mal manejo poscosecha se pierde un 30% de la producción de tomate, un 35% de la papaya, un 25% del banano local, un 7,5% de la papa y un 70% de la guanábana.

Las personas interesadas en participar pueden obtener más información en el sitio web: agro.ucr.ac.cr, o en los teléfonos 2511-3134, 2511-3032 ó 2511-3183.

[Rocío Marín González.](#)

Periodista Oficina de Divulgación e Información

rocio.marin@ucr.ac.cr