

15 Puntos Buenos

PARA UNA COSECHA ADECUADA DE UVA DE MESA

Iván Muñoz H.
Ingeniero Agrónomo M.S.
INIA La Platina

1. La labor misma de cosecha (cortar el racimo) debe realizarse en la forma más cuidadosa posible, evitando un excesivo manipuleo, de manera de no eliminar la capa cerosa que recubre las bayas (pruina). Al eliminar exageradamente esta capa, aumenta la posibilidad de deshidratación de las bayas y de daños de postcosecha. Al eliminar la pruina, las bayas quedan brillantes, especialmente en algunas variedades de color, con lo que aumenta el porcentaje de desecho.

2. Al cosechar el racimo, el corte con la tijera se debe hacer justo en el punto de inserción del pedúnculo con el sarmiento. Así, se disminuye la posibilidad de deshidratación del racimo por esa sección.

3. Ojalá todo racimo sea tomado por el pedúnculo, para evitar el manipuleo de las bayas.

4. No es aconsejable cosechar cuando los racimos están húmedos por el rocío. Si esta situación se presenta, se debe esperar a que los racimos se sequen, para no correr el riesgo de pudriciones de postcosecha, especialmente la causadas por *Botrytis*.

5. No es conveniente realizar la cosecha en las horas de máximo calor, ya que con ello la deshidratación de la fruta se acentúa.

6. Se deberán utilizar tijeras adecuadas para la cosecha.



7. Los principales factores a considerar en la cosecha son el contenido de azúcar y la uniformidad de color que se denomina "índice de cosecha".

8. Una manera rápida de hacer los floeos cuando se inicia la cosecha en variedades blancas, es tomar el grado de azúcar un día y medio antes de cortar los racimos e introducir un trozo de papel o cartulina para marcar el racimo que se detecte con el grado de azúcar adecuado. La marca permite a los cosechadores realizar su labor en forma más expedita.

9. Un indicador que normalmente se relaciona con un estado adecuado de cosecha es la lignificación del extremo del pedúnculo del escobajo en el punto de inserción con el sarmiento que lo soporta.

10. Si algún racimo cosechado presenta un pequeño número de bayas dañadas, ya sea por trips, viento o cualquier otra anomalía, se pueden eliminar esas bayas en el terreno, de la forma más cuidadosa

posible. Así se disminuye este trabajo en el empaque.

11. Los envases para poner la fruta (cajas o bandejas cosecheras), ya sean de madera o plástico, deberán estar perfectamente limpios y libres de insectos, en particular de burritos. En el fondo de los envases se deberá poner una cubierta blanda, de viruta de madera o espuma plástica, de modo que los racimos no sufran golpes.

12. En los envases cosecheros, los racimos deberán ir dispuestos en una sola corrida, nunca apretados y con el pedúnculo hacia arriba.

13. La fruta cosechada y puesta en los envases cosecheros por ningún motivo deberá permanecer al sol. Tiene que ser acopiada en algún lugar sombrío o bajo la sombra del mismo parrón, ojalá cubierta con ramas, para disminuir la deshidratación de la fruta.

14. Se recomienda cosechar diariamente la cantidad de cajas suficientes para ser procesadas y embaladas el mismo día, ya que no es aconsejable dejar fruta para embalar al día siguiente.

15. En el terreno, antes de cosechar, se deberá hacer una selección de los racimos, descartando aquellos que presenten daños exagerados, y los que estén atacados por chanchitos blancos, *Botrytis*, palo negro, etc.