



<b>Nombre de la Tecnología:</b> Manejo de la Cosecha y Postcosecha de la Repollo		<b>Código:</b> PC-007
<b>Nombre común:</b> Repollo	<b>Nombre científico:</b> <i>Brassica oleracea var. Capitata L.</i>	
<b>Ventajas y/o Restricciones</b>		
<b>Ventajas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Es una hortaliza de gran importancia económica por su nivel de producción.</li> <li>Tiene alto contenido de azufra.</li> <li>Es rico en carbohidratos y vataminas.</li> </ul>	<b>Restricciones:</b> Se concentra en tres departamentos Matagalpa, Estelí y Jinotega.	
<b>Fecha de siembra:</b> Marzo, agosto, noviembre y diciembre	<b>Fecha de cosecha:</b> De Junio a septiembre y de diciembre a marzo	<b>Mayor disponibilidad:</b> De diciembre a marzo.
<b>Varietades:</b> Izalco, Superett, Fortuna y Green boy.		
<b>Etapas de cosecha:</b> Depende principalmente de la variedad, ciclo corto o largo.		
<b>CARACTERÍSTICAS POSTCOSECHA</b>		
<b>Compatibilidad con otros productos en el almacenamiento:</b> Con espinaca, rábano, lechuga, remolacha, coliflor, zanahoria y perejil.	<b>Índices de madurez:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Según tamaño.</li> <li>Compactación de la cabeza.</li> <li>Peso.</li> <li>Días de plantado.</li> </ul>	
<b>Tasa de producción de Etileno:</b> Bajo	<b>Tasa de Respiración:</b> Alta	<b>Patrón de maduración:</b> No climatérico
<b>Manejo de la Cosecha y Postcosecha</b>		
<b>Manejo de la Cosecha:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cosechar a horas con temperaturas bajas.</li> <li>El transporte se hace a granel.</li> <li>Eliminar las hojas exteriores.</li> <li>Seleccionar las x cabezas sanas.</li> </ul>	<b>Manejo Postcosecha:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>A una temperatura de =°C y HR de 98 – 100% tiene una vida aproximada de 3 a 4 semanas.</li> </ul>	
<b>Resultados Esperados</b>		
<b>Cajilla Plástica:</b> Mantiene la calidad del producto, evita los daños físicos y la pudrición. Dura más tiempo.	<b>Frigoconservación:</b> La vida de anaquel aumenta de 12 a 14 días. almacenada a 0°C y HR de 100% . Con Atmósfera Modificada dura 6 días más.	
Se puede utilizar la Atmósfera Modificada en combinación con la Frigoconservación.		
		
Utilización de la cajilla plástica para cosecha, transporte y almacenamiento	Atmósferas modificadas (bolsa plástica) en combinación con frigoconservación.	
<b>Soporte Técnico:</b> Informes y Guías Técnicas del proyecto: Manejo de la Cosecha y Postcosecha y su efecto en la calidad y durabilidad de productos agrícolas. Universidad Federal de Pelotas, RS, Brasil.		
<b>Autores / Responsables:</b> FUNICA Dr. Cesar Rombaldi UFP,RS, Brasil Ing. M.Sc. Guillermo Gutiérrez Castillo Investigador Asociado/ <a href="mailto:ggc62@hotmail.com.ni">ggc62@hotmail.com.ni</a>		