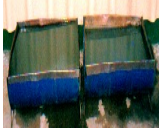




Nombre de la Tecnología: Manejo de la Cosecha y Postcosecha de la tomate		Código: PC-008
Nombre común: TOMATE	Nombre científico: <i>Lycopersicon esculentum L</i>	
Ventajas y/o Restricciones		
Ventajas: Múltiples ventajas económicas y nutritivas (alto contenido de vitamina C). Su producción se adapta bien a la condición agroclimática de los trópicos.	Restricciones: Se siembra principalmente en los departamentos de Matagalpa y Jinotega. En zonas altas con marcados periodos secos.	
Fecha de siembra: Febrero, marzo, abril, agosto, septiembre, octubre y noviembre	Fecha de cosecha: Enero, abril, junio, julio, octubre, diciembre.	Mayor disponibilidad: Julio, noviembre, diciembre y enero.
Varietades: Las más utilizadas son Peto 98 y Bute.		
Etapas de cosecha: Se cosecha en todas las etapas de maduración, desde verdes hasta roja, pero cuando los frutos están completamente desarrollados		
CARACTERÍSTICAS POSTCOSECHA		
Compatibilidad con otros productos en el almacenamiento:	Índices de madurez: Formación de cutícula (capa cerosa) Se separa fácilmente de la planta. Tamaño y color del fruto. Cambios bioquímicos y Fisiológicos.	
Tasa de producción de Etileno: Baja	Tasa de Respiración: Moderada	Patrón de maduración: Climatérico
Manejo de la Cosecha y Postcosecha		
Manejo de la Cosecha: <ul style="list-style-type: none"> Manual. En horas con menores temperaturas. Preenfriamiento para eliminar calor de campo. Separar frutos verdes de rojos. Utilizar bidones y/o baldes. 	Manejo Postcosecha: <ul style="list-style-type: none"> Utilizar cajillas plásticas llenas 2/3 partes de su capacidad. Separar frutos verdes de rojos. Mantener la aireación del ambiente. Utilizar la atmósfera modificada. Utilizar la frigoconservación. Se recomienda almacenar a temperatura de 13-21°C y HR de 95% condiciones en las cuales puede tener una vida comercial de 7-21 días. 	
Resultados Esperados		
Preenfriamiento: Se aumenta la vida comercial en 4-5 días.	Cajilla Plástica: Conserva mejor el tomate almacenado a temperatura ambiente y a bajas temperaturas independientemente de su estado de madurez.	Atmósfera Modificada: Aumenta la vida comercial en 4 – 7 días. Frigoconservación: La vida de anaquel aumenta de 6 a 10 días.
Se puede utilizar la Atmósfera Modificada en combinación con la Frigoconservación.		
 Utilización de barriles para realizar el preenfriamiento en campo.	 Utilización de la cajilla plástica para cosecha, transporte y almacenamiento.	 Atmósfera Modificada (Bolsas plásticas)
Soporte Técnico: 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.		
Autores / Responsables: FUNICA Dr. Cesar Rombaldi UFP,RS, Brasil Ing. M.Sc. Guillermo Gutiérrez Castillo Investigador Asociado/ ggc62@hotmail.com.ni		