

Nombre de la tecnología: Manejo de la Cosecha y Postcosecha de la Piña		Código: PC-010
Nombre común: Piña		Nombre científico: <i>Ananas comosus L.</i>
Palabra clave 1: Piña	Palabra clave 2: Postcosecha	Palabra clave 3:
Descripción de la tecnología: Características Postcosecha de la piña: Compatibilidad con otros productos en el almacenamiento: Aguacate, granadilla, tomate, pipián, papa, mamey, guayaba, mango y papaya. Con la piña se utilizan diferentes índices de madurez como los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo después de la inducción. ➤ Cambio de coloración del fruto verde a amarillo. ➤ Tamaño del fruto. ➤ Textura. ➤ Aparición de zonas traslúcidas en la pulpa o aspecto vidrioso y transparente. La tasa de producción de Etileno es baja. La tasa de respiración es baja. El patrón de maduración es no climatérico. La piña es sensible a la compresión, al impacto y a la vibración. El Manejo de la Cosecha y Postcosecha de la piña es el siguiente: <ol style="list-style-type: none"> 1. La cosecha de la piña se debe realizarse principalmente en las primeras horas por la mañana (8 horas) y las últimas de la tarde (15 horas); no dejando el producto en el campo sino que se transporte lo más rápido posible al lugar de comercialización y/o intermediario. 2. El fruto de piña para su recolección es mejor separarlo de la planta por medio de tijeras o cuchillos para no dañar la planta o el fruto creando una herida para la entrada libre de patógenos, se deja 5 cm. de pedúnculo. 3. Cosechar a horas con temperaturas bajas. Después de la cosecha realice lo más pronto posible las actividades de limpieza y selección de la piña, elimine los frutos con magulladuras, pudriciones, perforaciones de insectos, heridas, deformaciones, enfermos, etc. Estas actividades se deben de realizar en lugares con protección del sol ya sea en el plantío u otro lugar que no se exponga el producto a contaminación y daños. 4. Se recomienda hacer un Preenfriamiento del producto con agua fría o “amanecida”, para eliminar el calor de campo. Se puede utilizar piletas de cemento, medios barriles u otro recipiente. Esta actividad aumenta la durabilidad hasta en tres días. 5. Se deben cepillar los frutos para eliminar parásitos en la superficie de la fruta que son difíciles de ver o eliminar manualmente por la estructura de la piña. 6. Se debe de utilizar cajillas plásticas para la manipulación, transporte y el período de almacenamiento ya que la piña sufre menos daño, aumentando la vida útil del fruto, o sea más días para ofertar el producto y mejor calidad. La Cajilla Plástica mantiene la calidad del producto, evita los daños físicos y la pudrición lo cual logra que el producto dure más tiempo. (El canasto tradicional es fuente de contaminación por la dificultad de desinfección al lavarlo, contaminando el producto). Para el transporte utilice cajillas plásticas, para estibarlas y no se produzca machucamiento de los frutos. Proteja el producto de los rayos solares y que el vehículo tenga ventilación adecuada. No mezcle la carga con otros productos que puedan contaminarlos. 1. Sistemas de Finca donde se integra fácilmente: Todos los productores/as y comerciantes que estén involucrados en la producción y comercialización de la piña.		
Ventajas: • Con un buen manejo de la cosecha y postcosecha de la piña se consigue una mejor calidad, mayor tiempo		Restricciones: • El uso de la tecnología de cosecha y postcosecha depende de las condiciones agroclimáticas para la

<p>de vida comercial y por lo tanto un valor agregado a la producción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar índices de cosecha, horas recomendadas de manipulación del producto, embalajes adecuados y selección de producto lleva a obtener un producto de mejor calidad, mayor durabilidad y mayores ingresos a los productores/as. • El embalaje influye en el comportamiento del peso de la piña madura y sobre madura. Con la piña verde no existe diferencia. Esto se debió a que la piña almacenada en canasto tiene mayor pudrición y se deteriora la calidad de la misma. • La piña verde y la pinta duran de tres a seis días más manejada en cajilla plástica. • La piña preenfriada (eliminación del calor de campo) aumenta la durabilidad en 3 días con respecto a la piña sin preenfriar, manejada a temperatura ambiente. • Las ventajas de utilizar la cajilla plástica en la manipulación de la piña son las siguientes: <ul style="list-style-type: none"> • La pérdida de peso es menor en comparación con el almacenamiento en canasto tradicional. • Aumenta la vida comercial en hasta cinco días. • Reduce los daños mecánicos. • Mejores condiciones higiénicas del producto. • Se puede lavar y desinfectar fácilmente. • Permite estibar sin producir machucamiento del fruto. • Reduce las pérdidas por pudrición de frutos. • Facilita las actividades durante la cosecha, embalaje, transporte y almacenamiento por su forma y tamaño. • Tiene una vida útil de 5 años aproximados. • Utiliza poco espacio al no utilizarse. • La principal desventaja es el costo del producto. • El canasto causa deterioro del producto y disminuye su vida comercial, en comparación con la cajilla plástica que mantiene mejor el producto. La piña almacenada en canasto tradicional tiene mayor porcentaje de pudrición que el que se manipula en cajilla plástica a temperatura ambiente. • El manejar correctamente la piña no requiere de grandes inversiones. • Es de suma importancia que los productores/as de piña adquieran conocimientos y habilidades en el manejo de la cosecha y postcosecha de la piña. 	<p>producción de la piña. Por lo que está restringido a las zonas productoras de éste rubro. La piña se cultiva en las zonas altas y frescas del Pacífico de Nicaragua.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fecha de siembra es de abril a agosto. La fecha de cosecha es: Todo el año, sin embargo la mayor disponibilidad es de junio a julio.
--	---

Costo actual de la tecnología:

Indicadores	Unidades	Producto con Manejo Mejorado	Unidades	Producto con manejo Tradicional
Piña	500	5,00	500	3,50
Ingresos brutos		2,500.00		1,750.00
Costo de embalaje		225.00		500.00
Pérdidas físicas en cosecha y postcosecha	10 %	250.00	30 %	525.00
Beneficios Netos		2,025.00		725.00

Beneficios Económicos:

- La caseta de secado tiene una utilidad entre el 45-50 % mayor que el sistema tradicional de secado de maíz, reduciendo las pérdidas físicas hasta un 5%.

- Disminuyen las pérdidas de maíz en el campo.
- Puede cosechar temprano, lo que permite limpiar el terreno para otro cultivo.

Impacto Social (Beneficios del Productor):

Mejora la calidad de vida del sector rural al contribuir a la diversificación de la producción y mejora los ingresos de las familias rurales y urbanas.

Impacto Ambiental:

El buen manejo de la cosecha y postcosecha no requiere de químicos y en ningún momento se contamina el medio ambiente.

Soporte técnico:

- **ROMBALDI, C.; GUTIERREZ, G. 2002.** Informes y Guías Técnicas del proyecto: Manejo de la Cosecha y Postcosecha y su efecto en la calidad y durabilidad de productos agrícolas. FAITAN. Universidad Federal de Pelotas, RS, Brasil.
- **FLORES, A.G. 1995.** Manejo Postcosecha de Frutas y Hortalizas en Venezuela. Ed. UNELLEZ. Venezuela.
- **GUTIERREZ, G. et al. 1999.** Fisiología y Manejo Postcosecha de Frutas y Hortalizas. INTA. Nicaragua.
- **KADER, A. 1992.** Postharvest Technology of Horticultural Crops. University of California. U.S.A.

Autores/Responsable/Colaboradores: INTA

