



# LA CALIDAD DE LA FRUTA ESTÁ EN JUEGO EN LOS CULTIVOS

Buenas prácticas en la recogida  
para una temporada de éxito.

**Los principales elementos son:**

1. La fecha de inicio
2. La organización de la operación de recogida
3. Una fecha límite de entrada en las cámaras de frío

➤ **Seminario en línea de buenas prácticas de recogida:**  
**El día 13 de octubre de 17 h a 18 h**





# LA CALIDAD DE LA FRUTA ESTÁ EN JUEGO EN LOS CULTIVOS

Buenas prácticas en la recogida para una temporada de éxito.

## Puntos clave:

- 1/ Favorecer la adquisición del color antes de la cosecha
- 2/ Determinar correctamente la fecha de la operación de recogida
- 3/ Prever un grupo de recolectores adaptado
- 4/ No disminuir el número de pasadas
- 5/ Tomar precauciones a la hora de recoger y manipular los frutos con el máximo cuidado
- 6/ Efectuar una puesta en frío de los frutos de manera rápida en la central



# LA CALIDAD DE LA FRUTA ESTÁ EN JUEGO EN LOS CULTIVOS

Buenas prácticas en la recogida para una temporada de éxito.

## Fecha de recogida:

- En coordinación con vuestra central o con la organización de productores.
- Recomendación de fecha de comienzo de la recogida: 4 semanas de recogida que cuentan a partir de esta fecha (fuera de situaciones excepcionales). Reunión de técnicos por zonas el día 10/10/2022.
- Se mantiene el fin de la ventana máxima para todas las zonas para el día **25 de noviembre**.

Fuera de esta fecha de referencia, vuestro distribuidor agregado pedirá una prórroga al servicio de la APLE.



# 1/ Favorece la adquisición del color antes de la cosecha



**Objetivo: aumentar el porcentaje de los volúmenes de las recogidas en las dos primeras pasadas de cosecha:**

- > estructurar el árbol para favorecer el aclareo,
- > equilibrar la carga,
- > controlar la fertilización con nitrógeno,
- > disponer lonas en el suelo,
- > realizar una poda en verde o deshojar los árboles para aumentar el porcentaje de volúmenes de recogida en los primeros pasos de la cosecha,
- > deshojar los árboles entre 2 y 3 semanas antes de la cosecha:

## - deshojado mecánico

Una corriente de aire a baja presión dispersa las hojas alrededor de las manzanas sin dañarlas, velocidad de trabajo previsto: 1- 1,5 km/h

## - deshojado manual

Liminar las hojas de manera manual con la ayuda de unas tijeras y teniendo cuidado de cubrir las manzanas.

Velocidad de trabajo: entre 250 y 400 h/ha



## 2/ Determinar correctamente la fecha de comienzo de la cosecha



- > comprobar el estado de maduración

La información sobre la red maduración está disponible en vuestra central de envasado.

- > comenzar a partir de la maduración es suficiente: coloración I4, regresión del almidón 4 - 5.

- > no arriesgar la sobremaduración para esperar una coloración que no llegará.

- > evitar hacer el primer pase demasiado pronto.

- > repetir los pases al menos una vez por semana.

La primera descarga es favorable para la evolución de los frutos restantes.



## 3/ Organizar un grupo de recolectores adecuado

Darle las dimensiones adecuadas al equipo en función de la importancia del pase y teniendo en cuenta los posibles retrasos por terminar el pase y por el riesgo de pérdida de jornadas por las inclemencias del tiempo.



## 4/ No reducir el número de pases

Esto irá en detrimento de la calidad global de la cosecha:

Como mínimo realizar 3 pasadas

## 5/ Precauciones en la cosecha: manipular los frutos con cuidado



- ✓ Dar preferencia a la posición directa
- ✓ No llenar los palox por completo
- ✓ Utilizar plástico de burbujas o malla de espuma de polietileno en el fondo del palox
- ✓ Formar y supervisar a los recolectores
- ✓ Controlar la calidad (p. ej : recuento de los frutos magullados por equipo)
- ✓ Formar a los tractoristas, carretilleros y conductores
- ✓ Mejorar las cabeceras y las vías de acceso eliminando las rodadas de los vehículos
- ✓ No recoger los días de lluvia ni al día siguiente ni las mañanas de heladas



## 6/ Realizar una puesta en frío de los frutos en la central



- > constituir cámaras homogéneas
- > cerrar rápidamente

Ninguna técnica de conservación puede remediar una mala gestión de los frutos durante la cosecha.



# LOS CRITERIOS ÓPTIMOS DE COSECHA



Criterios	Estados óptimos de la cosecha	Criterios de la comercialización bajo las marcas	Comentarios
<b>Intensidad y % de coloración</b>  Código de color Ctifl/Starfruits/APLE		<b>Stadio I4</b> mínimo <b>Pink Lady®: 40% Coloración mínima</b> <b>Finest : 50%</b>	Superficie mínima <b>de la cara coloreada</b>
<b>Firmeza</b>  Penetrómetro Boquilla de 1 cm <sup>2</sup>	<b>8 à 9 kg/cm<sup>2</sup></b>	Pink Lady®: 6,5 kg/cm <sup>2</sup> mini Finest : 6,8 kg/cm <sup>2</sup> mini	La pérdida media de firmeza es de 270 g/cm <sup>2</sup> cada 7 días
<b>Azúcar</b>	<b>13-14 % Brix</b>	mínimo 13 % Brix	La ganancia media de azúcar es de 0,5 % Brix en 8 días
<b>Color de fondo</b>  Código de color Ctifl/Starfruits/APLE	<b>Estadios B3-B4</b>	Estadios B3 a B6	Los lotes más allá de B6 no se podrán comercializar con el nombre de la marca
<b>Regresión del almidón</b>  Código Ctifl, Nivel de 1 a 10	<b>Estadios 4 a 5</b>	Los lotes en los que la epidermis es grasienta no se podrán comercializar.	A partir de octubre, la ganancia media de almidón es de 1 punto cada 7 días. Más allá de 8, el mantenimiento de la calidad del fruto se ve comprometido. Los lotes sobremaduros se comercializarán rápidamente.