

## DIAGNÓSTICO DE MANEJO POSCOSECHA DE HORTALIZAS MENORES DE HOJA (CULANTRO: *Coriandrum sativum*, ESPINACA: *Tetragonia expansa*, BERRO: *Nastirtium officinale* y COL CHINA *Brassica rapa pekinensis*)

**Francisco Marín**

Consejo Nacional de Producción, Área Poscosecha, Dirección Calidad Agrícola, POB 2205-1000, E-MAIL: poscosecha@cnp.go.cr, fmarin@cnp.go.cr

El comercio de hortalizas menores de hoja superó las 900 TM en CENADA durante 1997: Debido a la elevada percibibilidad de estos productos, los mecanismos de venta son muy rápidos, lo que ocasiona por lo general, la transferencia de los daños a otro sector de la cadena de comercialización.

El objetivo del presente diagnóstico fue establecer los principales problemas poscosecha que aquejan a las principales hortalizas menores de hoja, de modo que se pueda orientar el trabajo futuro.

Para ello se realizaron visitas a campo y supermercados, aplicando encuestas y describiendo el estado de los productos. Se seleccionaron las principales áreas productoras de cada hortaliza, según las estadísticas de CENADA y se escogieron al azar 7 supermercados del Gran Área Metropolitana.

Se logró determinar que en el campo no se registran pérdidas poscosecha debido a la rapidez con que se comercializan los productos. No se midió el impacto particular de las acciones que se ejecutan (manejo, acondicionamiento, empaque o transporte) sobre las cualidades; sin embargo, su efecto acumulativo se observó en la etapa de exhibición - venta en supermercados.

### Pérdidas porcentuales detectadas en supermercados en cuatro hortalizas menores de hoja (II semestre, 1998)

supermercado	culantro		espinaca		col china		berro	
	PA <sup>1</sup>	PR <sup>2</sup>	PA <sup>1</sup>	PR <sup>2</sup>	PA <sup>1</sup>	PR <sup>2</sup>	PA <sup>1</sup>	PR <sup>2</sup>
1	30	7,5	20	5	100	0	100	20
2	5	0	0	40	80	40	*	
3	10	2,5	3	20	100	n.d.	50	5
4	40	12,5	80	30	50	0	*	
5	50	2,5		*	100	0	*	
6	40	2,5		*	20	5	*	
7	30	7,5	75	20	75	5	*	

<sup>1</sup> PA = promedio de observaciones in situ, producto con daños o defectos apreciables

<sup>2</sup> PR = pérdida por eliminación o desecho hecha en el supermercado

\* no se expone por no tener condiciones de mantenimiento o baja rotación

La pérdida de humedad, en particular su efecto sobre la apariencia, parece ser el evento de mayor importancia que pesa sobre la reducción de la calidad. Esto se acompaña con clorosis, efecto probable del etileno liberado por productos adyacentes. Aunque la comercialización es relativamente rápida, podrían reducirse sus costos y la pérdida de producto, a través del empleo de estrategias para evitar el desarrollo de patologías secundarias, pérdida de humedad y clorosis.

**PALABRAS CLAVES:** hortalizas, poscosecha, calidad, supermercado