

DIAGNÓSTICO DE MANEJO POSCOSECHA DE TOMATE A NIVEL DE PRODUCTORES Y EVALUACIÓN DEL PRODUCTO COMERCIALIZADO POR DIFERENTES INTERMEDIARIOS

María del Milagro Cerdas

Convenio Poscosecha CNP-UCR

Alice Zamora

Área Poscosecha, Direc. Calidad Agr.-CNP

Determinar el manejo que el productor da al tomate, los principales problemas de calidad a nivel de productor e intermediario y el % de tomate de primera calidad que produce el agricultor. Se entrevistaron 50 productos de tomate y se hizo observación directa de las diferentes actividades de manejo que realizan. La encuesta contempló lo relacionado con generalidades del cultivo, área de siembra, variedades y manejo de la cosecha y del empaque. Se muestreó y evaluó el producto de siete productores y ocho intermediarios. Las variables fueron las siguientes: a) diámetro de la fruta, b) grado de madurez y c) conteo de incidencia de diferentes daños. Dichas observaciones se hicieron en el Laboratorio Poscosecha de la Universidad de Costa Rica.

Diferentes empaques utilizados en la cosecha, empaque y transporte de tomate. 1997

| Tipo de empaque | No. y % de productores | |
|--|------------------------|----|
| Caja de madera para cosecha y transporte | 32 | 64 |
| Caja plástica para cosecha y de madera para Transporte | 7 | 14 |
| Balde de plástico para cosecha y de madera para transporte | 2 | 4 |
| Balde plástico para cosecha y caja de plástico Para transporte | 1 | 2 |
| Caja plástica para cosecha y transporte | 6 | 12 |
| Caja de madera para cosecha y cajón chayotero | 4 | 2 |

Según los datos del Cuadro, el empaque tradicional de madera es el que más se usa (64% de los productores) y en el que por los materiales de confección utilizados y por el "acomodo" que se le da a la fruta, se presentan los mayores daños. No obstante, sus dimensiones son las más adecuadas. El tomate de mejor calidad es el que se comercializa en los supermercados, seguido por el de Cenada.

- El tamaño del fruto es el principal parámetro para definir las diferentes calidades.
- Esta fruta continuamente se expone a la radiación solar.
- El tomate es manipulado y golpeado durante varios pasos del proceso de empaque, carga, transporte y descarga.

PALABRAS CLAVES: *tomate, manejo, poscosecha.*