



“Por un Desarrollo Agrario
Integral y Sostenible”

DIAGNÓSTICO DEL MANEJO POSTCOSECHA DEL CULTIVO DE ZANAHORIA (*Daucus carota* L.), EN LA ZONA ALTA DEL MUNICIPIO DE JINOTEGA

Ing. Edwin Manuel Lanuza Hernández

Resumen

En la actualidad la contaminación del agua utilizada en el lavado de la zanahoria es el principal problema postcosecha, ya que los productores utilizan el agua de las quebradas y ríos para el lavado. El estudio se realizó en la zona alta del municipio de Jinotega a una distancia de 14 km de la ciudad de este municipio.

Introducción

La actividad principal en la zona alta del municipio de Jinotega es la producción de hortalizas, siendo el cultivo de la zanahoria el que representa la mayor demanda. En esta zona existen invernaderos con capacidad de producir 100,000 plántulas por ciclo, además de infraestructura que permiten almacenar el producto, pero no existen condiciones para el manejo de los desechos del maquilado de este producto.

En la actualidad la contaminación del agua que es utilizada en el lavado de la zanahoria es el principal problema postcosecha, ya que las fuentes de aguas utilizadas para tal fin están contaminadas.

La comercialización de las hortalizas en la zona en su mayoría es de manera informal, se vende a compradores intermediarios que compran el producto no lavado. La situación de los productores actualmente se limita a la producción sin poder entrar al eslabón de procesamiento y comercialización.

Objetivos

Objetivos Generales

Establecer métodos y controles sobre los problemas de inocuidad en el manejo postcosecha en el cultivo de zanahoria en la zona alta del municipio de Jinotega.

Objetivos específicos

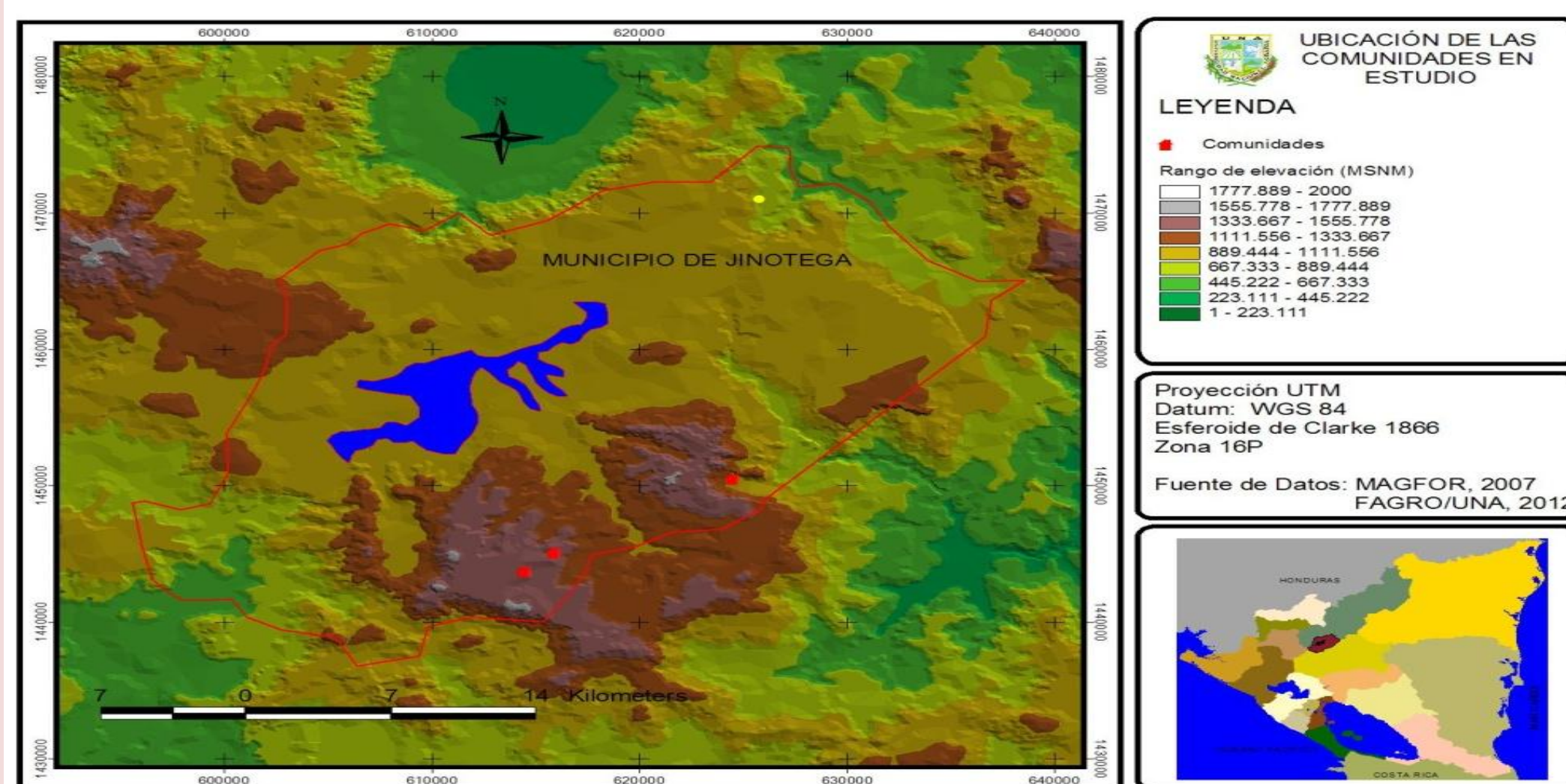
Identificar los problemas en la recolección y lavado de la zanahoria.

Determinar el número de productores que realizan inadecuados manejos postcosecha.

Identificar alternativas que garanticen calidad e inocuidad del producto.

Materiales y Métodos

El estudio se realizó en la zona alta del municipio de Jinotega, zona con acceso vial durante todo el año, fuentes de aguas para su riego y lavado. Para el cumplimiento de los objetivos se determinó una muestra de 20 productores de la zona, para realizarles encuestas.



Resultados y discusión

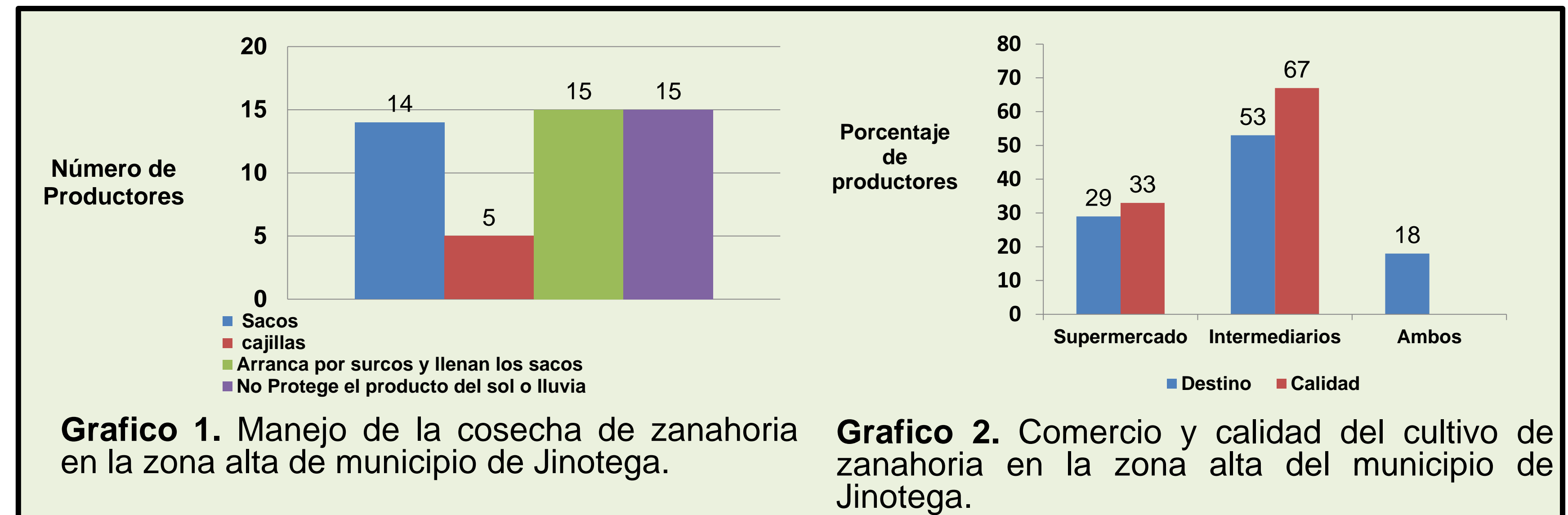
Recolección del Producto

Para la recolección del producto, el 100% de los productores la realizan de manera escalonada de acuerdo a su sistema de siembra, el tipo de manejo de la cosecha es por surcos: los operarios se dividen en arrancadores y llenadores de los sacos, en el cual los primeros se dedican al proceso de arrancado, mientras que los otros al llenado y acomodado de sacos para el transporte una vez terminado todo el proceso de campo.



Manejo postcosecha de la zanahoria y destino del producto

El producto es colocado en sacos al momento de cosecharlos, después son transportadas por operarios a los puntos de lavado en las fuentes de aguas de la zona, por lo tanto el producto está siendo lavado con aguas contaminadas. El 100% de los productores realizan esta labor de la misma forma, ya sea que el destino del producto sea el supermercado o a los intermediarios, además los medios de transporte no reúnen las condiciones de congelamiento del producto como es pedido por las normas técnicas obligatorias del MAGFOR. Los supermercados solo requieren que esté lavado, pesado, depositado y transportado en las cajillas y en camiones térmicos.



Lavado e Infraestructura

El lavado del producto es donde se requiere del mayor control de la inocuidad antes de llegar al consumidor final. Las comunidades no presentan las condiciones necesarias para realizar adecuadamente las actividades de maquilado del producto. Esta zona es tiene mucha actividad agrícola en hortalizas y café, están contaminadas en un 100% por coliformes fecales y por los desechos de los subproductos del café, como son la pulpa y aguas mieles.



Conclusiones

- Todos los productores de la zona realizan un mal manejo postcosecha de la zanahoria.
- En la recolección del producto de cosecha (zanahorias) todos los productores lo realizan de manera escalonada, manual y en surcos.
- Los problemas más comunes en la calidad del producto son los nematodos, quemaduras por el sol y rajaduras.
- El 53% de las ventas del producto son directamente a los intermediarios, quienes son muy exigentes en la calidad del producto.
- El lavado de las zanahorias en las quebradas genera problemas de contaminación.
- En la zona no existen plantas maquiladoras que presten el servicio a los productores de la zona, que garanticen un producto de calidad e inocuo.

Recomendaciones

Realizar una coordinación interinstitucional para que regule y capacite, en temáticas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a los productores de la zona, a los compradores y maquiladores.

Los productores deben adoptar e implementar BPA y BPM.

El agua usada para el lavado del producto deberá estar libre de contaminantes para que no afecte la salud humana, por lo tanto debe ser potable.

Establecer plantas procesadoras de productos frescos que garanticen inocuidad y calidad, en este caso la Asociación Aldea Global Jinotega brindará los servicios de planta de tratamiento postcosecha de vegetales.

El servicio de una Planta para el procesamiento y comercialización de hortalizas consiste en vender el servicio de lavado, selección y empaque de hortalizas a los clientes de la cooperativa (compradores nacionales, exportadores, productores y productoras de la zona que requieran del servicio); además se puede brindar el servicio de acopio y comercialización del producto con el objetivo de gestionar contactos de mercado para negociar conjuntamente rentabilidad, menos contaminación ambiental y producto inocuo.

Elaborar manuales de BPA sobre este rubro de tanta importancia en la zona y para el país.

