

# Cens “La Majadita”

Profesora: Alejandra Carrizo

Año 2°

Guía 8

Turno tarde

Producción Vegetal

Tareas de repaso para trabajar en casa con entusiasmo y paciencia.

Tema: Manejo y cosecha de frutales.

## FISIOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Las frutas y hortalizas no solo se encuentran vivas cuando se hallan unidas a la planta de la cual proceden, sino que después de la recolección continúan estándolo y siguen desarrollando las funciones fisiológicas que operaban durante la etapa de crecimiento de la planta.



1) Leer texto.

Después de la cosecha los frutos frescos son susceptibles de ser atacados por patógenos saprófitos o parásitos, debido a su alto contenido en agua y nutrientes y porque han perdido la mayor parte de la resistencia intrínseca que los protege durante su desarrollo en el árbol. Su contenido en ácidos orgánicos es suficiente para producir pH inferiores a 4,6 favoreciendo que las formas microbianas predominantes en el fruto sean de origen fúngico, principalmente mohos. Las pérdidas económicas ocasionadas por las enfermedades de pos cosecha representan actualmente uno de los principales problemas de la fruti-horticultura mundial. La reducción de las unidades consumibles es la pérdida más evidente de las enfermedades de pos cosecha. Sin embargo, otros

aspectos del problema no han recibido suficiente atención en la estimación de las mismas, como ser los costos de acondicionamiento y re empaque, pérdidas de lo invertido en cosecha, empaque, transporte, pérdida de confiabilidad como exportador, entre otras. En frutas, estas enfermedades son ocasionadas por hongos de diversos géneros (*Penicillium*, *Botrytis*, *Alternaria*, *Monilinia*, *Geotrichum*, entre otros). Estas pérdidas varían en función de la zona de producción, de la especie y cultivar, edad del árbol, de las condiciones climáticas y del manejo pre y pos cosecha (heridas y daños durante la cosecha, transporte y posterior manejo, efectividad de los tratamientos fungicidas y la conservación. Evaluaciones realizadas más recientemente mostraron que las pérdidas ocasionadas por podridos en frutas cítricas conservadas pueden llegar al 3 %. En la zona del Alto Valle de los ríos Negro y Neuquén, indican pérdidas de entre el 8 y 14 % solamente atribuidas a *Penicillium expansum* en manzanas Red Delicious conservadas en atmósfera controlada. En casos extremos, las afecciones producidas por hongos pueden llegar a afectar hasta un 25 % de la producción de frutas de pepita. Mencionan que las patologías de pos cosecha pueden ocasionar serias pérdidas en banana tanto en términos de cantidad como de calidad. Se estima, que en algunos casos estas pérdidas superan el 30 %, lo cual refleja la importancia económica y social de las. Si bien en nuestro país no se registran datos sobre las pérdidas en pos cosecha en banana, se podría estimar que están alrededor de los valores mencionados anteriormente, teniendo en cuenta las condiciones deficitarias del manejo pos cosecha de esta fruta.

## 2) Responde

- a) ¿Por qué los frutos son susceptibles de ser atacados?
- b) ¿Cuál es su PH? ¿Qué favorece?
- c) ¿Cuáles son los aspectos que ocasionan las pérdidas económicas?
- d) ¿Qué hongos atacan a los frutos y producen su perdida?

- 3) Observa el cuadro y comenta si en el departamento se realiza algún tipo de cosecha. Si es positiva tu respuesta, explica como lo hacen y que fruto es el que se cosecha.

