

## Curso Tecnología Poscosecha de cítricos y otros cultivos en la Comunidad Valenciana

Del 25 de enero al 2 de marzo de 2018



## Línea de manipulación: lavado, tratamiento, selección, calibrado y envasado

### Resumen

#### BLOQUE I.

Generalidades sobre tecnología poscosecha de frutas y hortalizas

I.11. Línea de manipulación: Lavado, selección, calibrado y envasado

Ernesto Conesa Roca  
econesa@fomesafruitech.net

## Resumen

La línea de manipulación de las centrales hortofrutícolas es el elemento que permite transformar un producto agrícola en otro alimentario, todo ello teniendo en cuenta los requisitos legales y de calidad, marcados por la legislación o por los clientes.

La línea de manipulación consta de una serie de equipos encadenados que desarrollan diferentes funciones y otros que, aunque no están propiamente en la línea también son necesarios para los objetivos de calidad y comerciales.

Antes de entrar en la línea de manipulación algunas frutas y hortalizas se someten a un tratamiento de desinfección, que se puede desarrollar a través de equipos de duchado (Drencher) o por medio de fumígenos. Otros productos se someten a un proceso de bajada de la temperatura, a través de agua o de aire, cuando entran en el almacén.

Ya propiamente en la línea, los frutos, se vuelcan, se seleccionan o preseleccionan y en algunos casos se lavan y reciben después un tratamiento de desinfección, fungicida o con un recubrimiento, con el fin de prevenir el desarrollo de pudriciones o de mejorar el tiempo de vida media del producto, para todo ello se utilizan equipos específicos que se desarrollan en el tema.

Los frutos pueden volverse a seleccionar, utilizando la calidad externa o ausencia de defectos en la piel, o en algunos casos parámetros de calidad interna, como puede ser el contenido en azúcares. También se puede realizar una selección por color, que combinada con el peso nos da una segmentación muy adecuada para algunos frutos y el calibrado por peso o diámetro que es imprescindible para una correcta comercialización de los frutos. Por último, los frutos son encajados o envasados en una gran variedad de presentaciones, antes de ser paletizados y llevados o a mercado de consumo o a cámaras de conservación frigorífica para impedir la degradación de su calidad.

Las líneas de manipulación se adaptan a los diferentes frutos trabajados, en concreto a su forma, tamaño y firmeza, y también a las exigencias de cada mercado de destino, como fruta ecológica, o fruta para envíos a larga distancia. También es un factor importante la estacionalidad de cada uno de los productos que nos marcará unas necesidades de tratamiento diferentes.

Junto a la línea de tratamiento existe una serie de equipos con funciones auxiliares, como la lavadora de cajas, equipos de desverdización y maduración, sistemas para mantener la firmeza de los frutos y otros para mantener la desinfección en las áreas de trabajo o en las aguas de proceso, así como equipos para la depuración de los vertidos procedentes de la manipulación de los frutos.

Por último, se expondrá las principales líneas de trabajo que en la actualidad se están desarrollando en la poscosecha, y en concreto en la mejora tecnológica, el ahorro de costes de manipulación, el incremento de la seguridad tanto para los manipuladores, como para los consumidores, el mantenimiento del medio ambiente y el desarrollo en general de nuevas tecnologías que hagan las centrales más competitivas y eficientes.



Dr. Manuel Candela, 26 11ª - 46021 Valencia, España  
Tel +34 – 649 485 677

[info@poscosecha.com](mailto:info@poscosecha.com)

[info@bibliotecahorticultura.com](mailto:info@bibliotecahorticultura.com)

<http://www.poscosecha.com> <http://www.postharvest.biz>

<http://www.horticulturablog.com>

<http://www.tecnologiahorticola.com>

<http://www.bibliotecahorticultura.com>

<http://www.actualfruveg.com>

