



Sandía; cosecha

José Eladio Monge Pérez

Michelle Loría Coto

Criterios de cosecha

- Madurez fisiológica (ddt)
- Contenido de sólidos solubles (°Brix). La sandía acumula mayoritariamente sacarosa.
- Cambio de color de la piel

Calidad del fruto

- 1. Contenido de sólidos solubles (°Brix): debe ser mayor de 8 °Brix.
- 2. Ausencia de manchas y daños externos
- 3. Tamaño y forma adecuados
- 4. Ausencia de “corazón hueco” en sandía
- 5. Pulpa firme

Cosecha

- Manual, con cuchilla



Manejo poscosecha

El traslado de la fruta cosechada a la planta empacadora debe hacerse con rapidez



Proceso en la planta empacadora

Descarga y limpieza

Protección de la fruta

Clasificado

Empaque



Proceso en la planta empacadora

Descarga y limpieza

Protección de la fruta

Clasificado

Empaque

Tratamientos fungicidas

- Metil-tiofanato
- Imazalil
- Cloro

Proceso en la planta empacadora

Descarga y limpieza

Protección de la fruta

Clasificado

Empaque



Proceso en la planta empacadora

Descarga y limpieza

Protección de la fruta

Clasificado

Empaque



Transporte

Mercado EEUU:

8-12 días

Mercado Europeo:

15-21 días

Gracias!

