

## INDICE

1. INTRODUCCIÓN	- 1 -
2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	- 4 -
2.1. Aspectos generales	- 4 -
2.2. Requerimientos del cultivo	- 4 -
2.3. Características de crecimiento y fructificación	- 5 -
2.4. Descripción de variedades	-5-
2.5.Cosecha manual	- 6 -
2.6. Cosecha mecanizada	- 6 -
3. MATERIALES Y MÉTODOS	- 9 -
3.1. Localización del ensayo	- 9 -
3.2. Material vegetal	- 9 -
3.3. Tratamientos	- 9 -
3.4. Evaluaciones	- 12 -
3.4.1. Firmeza	- 12 -
3.4.2. Sólidos solubles y acidez titulable	- 13 -
3.4.3. Daño mecánico, deshidratación y daño por hongos	- 13 -
3.5. Diseño y análisis de experimentos	- 14 -
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	- 15 -
4.1. Calidad de fruta	- 15 -
4.1.1. Firmeza a cosecha	- 15 -
4.1.2. Firmeza en postcosecha	- 18 -
4.1.2. Daños en postcosecha	- 23 -
4.1.3. Sólidos solubles y acidez	- 29 -
4.2. Eficiencia del tipo de cosecha	- 33 -
4.3. Eficiencia de proceso de packing	- 34 -
5. CONCLUSIONES	-37-
6. BIBLIOGRAFÍA	- 39-
7. ANEXO	- 42-

## INDICE DE CUADROS

Cuadro 4.1.	Efecto de la hora y del tipo de cosecha sobre la firmeza a cosecha cv. Brigitta	15
Cuadro 4.2	Efecto de la hora y del tipo de cosecha sobre la firmeza a cosecha cv. O'Neal	16
Cuadro 4.3	Efecto de la hora y del tipo de cosecha sobre la firmeza durante almacenaje en cv. Brigitta. Valores a cosecha y después de 45 y 60 días a 0°C más 1 día a 20°C	18
Cuadro 4.4	Efecto de la hora y del tipo de cosecha sobre la firmeza durante almacenaje en cv. Brigitta. Valores a cosecha y después de 45 y 60 días a 0°C más 3 días a 20°C	19
Cuadro 4.5	Efecto de la hora y del tipo de cosecha sobre la firmeza durante almacenaje en cv. O'Neal. Valores a cosecha y después de 45 y 60 días a 0°C más 1 día a 20°C	21
Cuadro 4.6	Efecto de la hora y del tipo de cosecha sobre el porcentaje de frutos con síntomas de daño mecánico durante almacenaje en cv. Brigitta	23
Cuadro 4.7	Efecto de la hora y del tipo de cosecha sobre el porcentaje de frutos con síntomas de deshidratación durante almacenaje en cv. Brigitta	24
Cuadro 4.8	Efecto de la hora y del tipo de cosecha sobre el porcentaje de frutos con presencia de hongos durante almacenaje en cv. Brigitta	25
Cuadro 4.9	Efecto de la hora y del tipo de cosecha sobre el porcentaje de frutos con síntomas de daño mecánico durante almacenaje en cv. O'Neal	26
Cuadro 4.10	Efecto de la hora y del tipo de cosecha sobre el porcentaje de frutos con síntomas de deshidratación durante almacenaje en cv. O'Neal	27
Cuadro 4.11	Efecto de la hora y del tipo de cosecha sobre el porcentaje de frutos con presencia de hongos durante almacenaje en cv. O'Neal	28
Cuadro 4.12	Efecto de la hora y del tipo de cosecha en sólidos solubles durante almacenaje en cv. Brigitta	29
Cuadro 4.13	Efecto de la hora y del tipo de cosecha en acidez durante almacenaje en cv. Brigitta	30
Cuadro 4.14	Efecto de la hora y del tipo de cosecha en la relación sólidos solubles/acidez durante almacenaje en cv. Brigitta	31

Cuadro 4.15 Efecto de la hora y del tipo de cosecha en las jornadas hombre* necesarias para cosechar un hectárea	33
Cuadro 4.16 Efecto de la hora y del tipo de cosecha en la distribución de fruta luego de proceso de packing cv. O'Neal	34
Cuadro 4.17 Efecto de la hora y del tipo de cosecha en la distribución de fruta luego de proceso de packing cv. Brigitta	35
Cuadro 4.18 Efecto de la hora y del tipo de cosecha en retornos a productor en cv. O'Neal	36
Cuadro 4.19 Efecto de la hora y del tipo de cosecha en retornos a productor cv. Brigitta	36

## INDICE DE FIGURAS

Figura 3.1. Cosechadora mecánica convencional marca Korvan modelo 7420.	10
Figura 3.2. Cosechadora mecánica con equipo vibrador .	11
Figura 4.1 Cambios de firmeza en arándanos variedad O´Neal al momento de la cosecha, obtenidos de tres tipos de cosecha diferentes en dos horarios (AM y PM).	17
Figura 4.2 Cambios de firmeza en arándanos variedad Brigitta a través del tiempo, obtenidos de tres tipos de cosecha diferentes en dos horarios (AM y PM).	20