



COSECHA POSTCOSECHA Y COMERCIALIZACIÓN DE KIWI

Ing. Agr. Grisel Moizo



- **Objetivo n° 1**
 - Obtener una fruta rica y sabrosa
 - dulce
 - con la acidez justa
 - sin columela dura
 - con la presión adecuada
 - Consumidor
 - “Sabor y consistencia”
 - “Repetición de la compra”
 - Identifique al kiwi nacional





– Parámetros de consumo

- Firmeza Pulpa 2-3 lb
- Columela < 8 lb
- Sólidos Solubles: $\geq 12,5\%$
- Acidez < 1 %



En que aspectos se deberían de trabajar para cumplir con el objetivo?

- Productivos
- Cosecha y post-cosecha
- Comercialización





1. COSECHA

La cosecha del kiwi en Uruguay se realiza entre los meses de abril y mayo para la variedad Hayward.

Período de cosecha para la variedad Hayward

	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Hemisferio Sur												
Hemisferio Norte												





2. ÍNDICES DE COSECHA HAYWARD

- **SÓLIDOS SOLUBLES: criterio de madurez fisiológica para inicio de cosecha**

Valores utilizados:

Chile: 5,5º y 6.2º Brix (Fedefruta; Universidad Católica de Chile)

California: 6.5º Brix (UCDavis)

Argentina: 7,5º Brix (Mercado Central)

Uruguay: 7º Brix

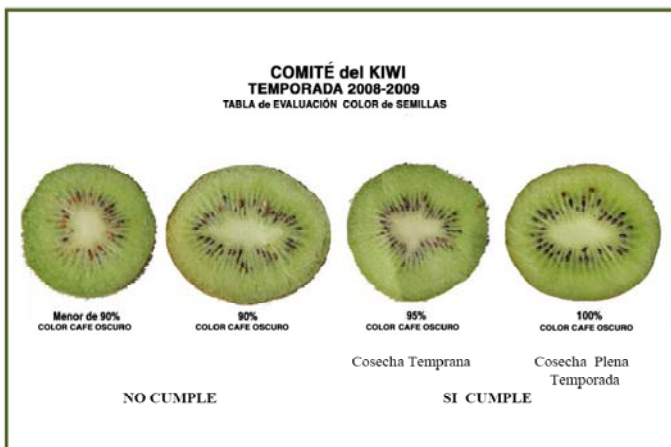
El cosechar fruta por debajo de los valores mínimos determina que la fruta no alcance la óptima calidad de consumo de 13,5º Brix y que no se logre una conservación prolongada.



- FIRMEZA DE PULPA: criterio para determinar momento límite de cosecha

- 13-14 lb firmeza de pulpa mínima (penetrómetro 8mm)
Presiones menores a este valor comprometen el período de conservación.

- La caída de presión en este cultivo no es abrupta sino gradual, lo que permite una cosecha extendida realizando varias recolecciones.



COLOR DE LAS SEMILLAS

Fuente: Fedefruta ASOEX





La meta a corto plazo es generar un protocolo de cosecha con los índices de cosecha ajustados y validados a nuestra realidad productiva.



3- Curado

- El proceso de curado tiene como objetivo cicatrizar la herida de cosecha previo al enfriamiento, estimulando el desarrollo de tejido protector.
- Se debe realizar en un lugar con alta ventilación y bajo techo; por ejemplo en un tinglado.
- Es ideal mantener niveles de etileno no detectables.
- Humedad relativa baja y temperaturas sobre 10°C.
- Tiempo de curado: al menos 24 hs.





4. CONSERVACION

El éxito de la buena conservación depende de las condiciones de cosecha y tecnologías de conservación frigorífica.

Condiciones de Almacenamiento

- 1- Frío Convencional: hasta 5 meses
 Temperatura (-0.5 a 0.5)
 Humedad >90%
- 2- Atmósfera Controlada: hasta 8 meses
 Concentración O₂
 Concentración CO₂
 Absorción química de etileno



5. COMERCIALIZACIÓN

Producción en Uruguay: Norte: Variedad Bruno
 Sur: Variedad Hayward

Período de oferta de kiwi Hayward

	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Hemisferio Sur			Yellow	Yellow	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	
Hemisferio Norte	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange					Yellow	Yellow	Orange
Oportunidad de mercados				Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue		







Clasificación, Calibración electrónica y empaque



TABLA CALIBRE KIWI				
GRANEL	1 CORRIDA	2 CORRIDA	TABLA PESO FRUTOS	
			Min	Max
10.0 Kg	3.2 Kg	5.0 Kg	grs.	grs.
CALIBRE		CALIBRE		
	20	32	148	172
	23	36	135	148
	25	40	125	135
	27	42	113	125
	30	46	102	113
	33	50	93	102
	36	56	87	93
	39	60	79	87
	42		73	79
	45		70	73



2° Cosecha en Establecimiento TM el 83 % de la fruta presento calibres superiores a 102 grs.



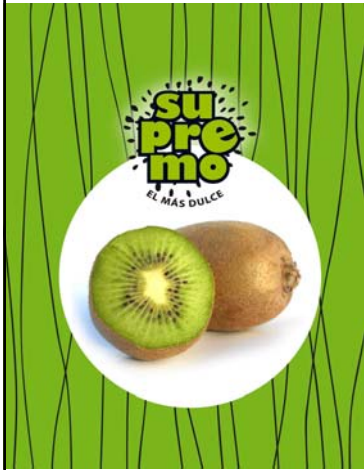
A collage of images related to kiwifruit cultivation. The top row includes: a close-up of kiwifruit on a vine; three kiwifruit hanging from a branch; a long greenhouse structure; and several boxes filled with kiwifruit. The bottom half of the collage features a large green text box with white text, overlaid on a background image of a kiwifruit orchard. The PROKIWI URUGUAY logo is in the bottom right corner.

POSIBILIDADES PARA EL CULTIVO EN URUGUAY

- Cosecha extendida
- Buen período de conservación
- Mercado interno y externo



Supremo, El más dulce de los kiwis



- La marca del kiwi nacional
- Nace con el objetivo de crear una marca que sea reconocida como kiwi Uruguayo.
- Estándares mínimos para la comercialización (firmeza, Sólidos solubles, Materia Seca, envases, etc).
- Realización de campañas promocionales donde se destaque el sabor por sobre todas las cosas.
- Trabajo en conjunto con todos los actores de la cadena para lograr que la marca pueda competir en el mercado externo





GRACIAS POR SU ATENCIÓN

