TIP AGRÍCOLA DEL DÍA

MONTAGRO AGRICULTURAL REVIEW

Leer este artículo en la web de MAR Preparado 29/10/2026 Jueves 29 de octubre de 2026

“El tip de hoy”

Coseche rambután sin desgarrar la fruta

Aplicación: Rambután; separación de racimos y manejo de fruta recién cosechada.

Arrancar frutas del racimo para trabajar más rápido puede dañar la cáscara y sus espinaretes, los filamentos blandos que la cubren. En rambután, la calidad depende también de cómo se corta, recibe y acomoda la cosecha. Revise esas maniobras antes de exigir más velocidad a la cuadrilla.

Use una separación cuidadosa. La FHIA recomienda tijeras manuales o una cuchilla afilada para separar las frutas del racimo y evitar arrancarlas bruscamente. Prepare herramienta apropiada y muestre la maniobra al personal. No convierta esa separación en un tirón contra el fruto ni improvise cortes sobre la cáscara. El procedimiento debe permitir conservar la integridad de la fruta y mantener aparte las piezas que ya presentan daño. [1]

Evite caída y presión. La misma guía hondureña advierte que no se debe dejar caer la fruta al suelo ni presionarla para introducir más en el recipiente, porque se lesionan los espinaretes y se acelera la pérdida de agua. Observe el recorrido completo: del árbol al recipiente y del recipiente al punto de acopio. Reducir una caída no sirve si después la fruta se comprime para cerrar una canasta sobrecargada. [1]

Relacione manejo y sanidad. UC Davis relaciona el oscurecimiento con daño físico y pérdida de agua, y señala que algunas pudriciones pueden entrar por heridas, incluidos los extremos cortados. Eso no

significa que toda fruta oscura esté infectada ni que cortar garantice sanidad. Combine manejo cuidadoso, selección y un plan de conservación apropiado a la variedad y al destino. No copie temperaturas o tratamientos sin evaluar el sistema local. [2]

Acción clave del día:

> Hoy, observe a la cuadrilla separar un racimo y llenar un recipiente. Revise si hay tirones, caídas, fruta presionada o piezas dañadas mezcladas con la cosecha sana. Ajuste herramienta, recepción y llenado con el encargado. Compare la apariencia al cortar y al llegar al acopio para detectar en qué tramo ocurre el daño antes de ampliar la jornada.

Montagro · Empresa de Biotecnología Agrícola

Fuentes de respaldo: [1] Fundación Hondureña de Investigación Agrícola, [2] UC Davis Postharvest Research and Extension Center.

PUBLICIDAD



PUBLICIDAD



Montagro
EMPRESA DE BIOTECNOLOGÍA AGRÍCOLA

montagro.com.gt
WhatsApp: +502 5299-4807.
Teléfono: +502 7755-5104.
Correo: info@montagro.com.gt.

SÍGANOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES: Facebook · YouTube · Instagram · TikTok · LinkedIn.

TIP AGRÍCOLA DEL DÍA · Imagen de apoyo

Coseche rambután sin desgarrar la fruta



Racimo de rambután en un recipiente y herramienta de corte aparte. Ilustración generada; no indica el punto exacto de corte, la madurez del lote ni un protocolo de desinfección.

MAR · ilustración generada con IA · Ilustración original generada para MAR; no es fotografía ni evidencia experimental

Leer el artículo en MAR · Preparado el 29/10/2026.