

<b>Unidad:</b>	CIEH/DAN
<b>Subárea:</b>	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

<b>Número:</b>	<b>Título:</b>
3	Prácticas agrícolas en el manejo poscosecha de cinco hortalizas de hojas
<b>Año:</b>	
2006	

<b>Autores</b>
María Grazia Dubini de Notario Elisa Ferreira

<b>Resumen</b>
<p>En el Distrito de José Augusto Saldívar del Departamento Central, en la comunidad de Toledo Cañada, fueron estudiadas cinco fincas hortícolas dedicadas a la producción de hortalizas de hojas. La investigación se realizó a través de métodos cualitativos y descriptivos, efectuando observaciones directas en las fincas, entrevistas semiestructuradas y triangulación de datos con entrevistas a informantes calificados. La recolección de datos fue realizada en un período de cinco meses de recorrido por la zona y visitas a fincas. Los datos fueron presentados en cuadros de textos, diagramas de flujos, matriz de observación, tablas y gráficos. Se diagnosticaron puntos críticos en el proceso poscosecha, los cuales afectan la inocuidad y la calidad final de los productos, para éstos, se generaron recomendaciones prácticas con el objeto de disminuir los efectos negativos. El proceso poscosecha, establecido desde la cosecha hasta la disposición final en la finca antes de la comercialización, se vio afectado por diversos factores entre los que se destacan la falta de recursos económicos para efectuar mejoras en las instalaciones y adquisición de equipos adecuados, falta de capacitación técnica en lo que respecta a inocuidad de alimentos, selección y clasificación de hortalizas, y buenas prácticas agrícolas en general.</p>

<b>Índice</b>
<p>Ecología Humana * Hortalizas y verduras * Explotación hortícola * Fisiología de productos hortícolas * Actividad respiratoria * Contenido de nutrientes * Consumo de hortalizas de hojas * Buenas prácticas agrícolas * Poscosecha * Maduración * Factores que inciden en la calidad de hortalizas de hojas.</p>

<b>Palabras Claves:</b>
Prácticas agrícolas – Manejo poscosecha – Hortalizas de hojas

<b>Áreas de Conocimiento - Códigos UNESCO</b>	
Tecnología de Alimentos	780