



# ¡Con mucho cuidado!



Para que la fruta llegue linda y sabrosa, es necesario seguir cuidándola mucho después de ser cosechada en el campo, porque es en ese momento que ocurren las mayores pérdidas. Por ejemplo, de nada sirve obtener muchas naranjas grandes y ricas si luego esa cosecha no va a ser cuidada de la manera correcta. En Argentina, las pérdidas por descuidos después de la cosecha pueden llegar a afectar hasta el 25% de la producción.

Inmediatamente después de que las frutas son cosechadas se la debe llevar al galpón de **empaque**, que es un lugar donde se las junta y se les hace un tratamiento para que no se pongan feas. Este lugar es un espacio bien ventilado, donde se evitan temperaturas muy altas.

Además, se les aplica **fungicidas** para prevenir que aparezcan enfermedades. Para esto, es indispensable que la persona que haga la aplicación use correctamente el producto según las recomendaciones del mismo, y vista ropa adecuada para manipular estos materiales.

Otra práctica que se realiza para cuidar la fruta es el **encerado**. Una vez que el fruto es separado del árbol comienza a deshidratarse y oxidarse, y su aspecto va desmejorando. El encerado de los frutos permite, además de mejorar su apariencia y dar brillo, protegerlos de heridas e infecciones y disminuir la pérdida de agua.

Si las frutas tienen agujeros o **heridas**, los hongos pueden afectarlas. Por eso es muy importante tener cuidado cuando se las traslada. Los señores transportistas, por ejemplo, tienen que asegurarse de que los cajones donde viajan las frutas no tengan bordes afilados y que al momento de apilarlos se mantenga una distancia para evitar que se aplas-

ten. Por eso realizar un correcto manejo después de la cosecha permitirá aumentar la cantidad y mejorar la calidad de los frutos que llegan a nuestra mesa cada día.

Por otra parte, es indispensable que los productos químicos que se usan para proteger los cultivos sean **sustancias reguladas**, que son estudiadas y analizadas en todo el mundo. En nuestro país, la autoridad que regula y aprueba su uso es el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria), que indica cuál es la cantidad de producto

CUANDO LAS FRUTAS ESTÁN LISTAS PARA COMER, VIAJAN DEL CAMPO A LAS VERDULERÍAS Y SUPERMERCADOS DE TU BARRIO PARA QUE LUEGO LAS PUEDES TENER EN TU MESA. PERO PARA QUE LAS RECIBAS EN LAS MEJORES CONDICIONES, EL GAUCHITO TECNO DEBE TENER MUCHÍSIMOS CUIDADOS. ¿QUERÉS CONOCERLOS?

que está permitido utilizar y controla las etiquetas donde se detallan las recomendaciones de uso de cada uno de ellos. El gauchito Tecno ya sabe que una vez aplicadas estas sustancias debe esperar un tiempo para realizar la cosecha y que además debe seguir las **Buenas Prácticas Agrícolas**.

Gracias al esfuerzo de todos los días del gauchito y de todos los argentinos que trabajan en el campo, podemos disfrutar de frutas sanas y nutritivas.



**Acertijo**  
Si de una cosecha de 100 toneladas de manzana se pierde el 18% de la producción por daños causados durante el transporte, ¿cuántas toneladas quedarían para ser consumidas?  
**Respuesta: 82 toneladas**

**¿Verdadero o falso?**

	V	F
El gauchito Tecno sabe todo acerca del cuidado de la fruta, ¿y vos? ¡Poné a prueba tus conocimientos!	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
1. Una vez que la fruta es arrancada del árbol, se le realizan diferentes procesos para que se mantenga linda a la vista y con un riquísimo sabor.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Si el gauchito no realiza los cuidados necesarios después de la cosecha, puede llegar a perder hasta el 80% de los frutos obtenidos.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. La pérdida de agua hace que la fruta se ponga fea.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Para proteger la cosecha, se pueden utilizar sustancias especiales. ¡Y siempre se las debe aplicar con mucho cuidado!	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. Las temperaturas altas y la falta de aire no afectan la calidad de la fruta.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

**Respuestas:** 1. Verdadero, 2. Falso, 3. Verdadero, 4. Verdadero, 5. Falso.

