



BOLETÍN TÉCNICO DE POSCOSECHA: MANEJO POSCOSECHA DE CEBOLLA AMARILLA

El manejo poscosecha de cebolla es muy importante debido a que las pérdidas por pudrición pueden llegar a 100% del cultivo. Con un curado y condiciones correctas, se puede almacenar la cebolla sin problemas en poscosecha por 6 a 8 semanas.

COSECHA

Normalmente se cosecha la cebolla 90 días después del trasplante; esto varía dependiendo en la variedad, la zona y el mes de año. Para determinar el momento de cosecha se debe considerar dos criterios básicos:

- a) En verano - cuando la plantación presenta entre el 30 a 50% de los pseudo tallos doblados; en invierno, sí el bulbo es de buen tamaño y se observan las primeras plantas con dobles de los pseudo tallos hay que proceder a doblar todos los tallos con un barril, dejándolos por un día antes de la cosecha.
- b) Debe observarse un 50% del tamaño de los bulbos salidos de la tierra.

La cosecha se hace manual y hay que hacerlo con mucho cuidado tratando de no lastimar el bulbo al momento de arrancarlo.

CURADO Y SECADO

Las cebollas se colocan en el surco, de manera que las hojas cubran completamente los bulbos. Con esto se logra el curado y secado del follaje y proteger los bulbos contra las quemaduras por sol. Normalmente se dejan los bulbos en el campo por unos 5 a 7 días; el tiempo exacto dependerá del clima. Un bulbo bien curado debe tener las hojas externas bien secas y el cuello totalmente seco. Una manera práctica para determinar este criterio es a través de la prueba del tacto, palpando con los



Grado de Madurez de Cosecha



Doblando los Tallos con un Barril



Secado en el Campo encima de Camas

dedos el cuello del bulbo; después del curado no debe quedar presencia de humedad en los dedos.

Si el ambiente está muy húmedo, se recomienda voltear los bulbos para que el curado y secado sea más uniforme. Con esta práctica se logran dos cosas muy importantes: secar las capas externas que cubren el bulbo (lo cual le dará una mayor protección contra la deshidratación interna y daños físicos) y cerrar al máximo el cuello de los bulbos (lo que impide la pérdida de agua por deshidratación y se evita la contaminación por hongos y bacterias, que afectan el bulbo cuando el cuello esta demasiado húmedo).

En la época de invierno, para el curado y secado se requiere de la construcción de sistemas o infraestructura que faciliten dicho proceso, por ejemplo: galeras techadas y ventiladas, tapescos o macro túneles. La ventaja de los dos últimos es que la construcción se puede hacer en el mismo lote de producción y también se evita en gran parte el manejo múltiple de los bulbos.

DESCOLE Y LIMPIEZA DE RAÍCES

Después del proceso del curado, se procede a cortar el follaje (descole), dejando 1 pulgada del pseudo tallo seco para proteger el bulbo. También se cortan o separan del bulbo las raíces y se eliminan algunas hojas externas que estén manchadas o sucias (no pelar el bulbo). De esta manera se logra darle a los bulbos una buena presentación, de manera que se vean limpios y con el color característico de la variedad (amarilla).

SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN

Los bulbos deberán ser enteros de forma globular, fisiológicamente desarrollados, firmes, sanos, secos, limpios, con las raíces cortadas contra la base, con el pseudo tallo recortado a 1 pulgada del bulbo. El color debe ser amarillo, característico de la variedad.

Deben estar libres de putrefacción (pudriciones), suciedad, tierra, daños de insectos, enfermedades o cualquier otro material extraño. No se permiten bulbos dobles (chachos), con cuello grueso, húmedos o brotando.

En el caso de los bulbos con cuello grueso y húmedo se recomienda darles un poco más de secado para alcanzar secado total, y puedan ser aprovechados.



Secado y Curado Bajo Cobertura en Campo



Estructura Básica de Secado y Curado



Evite Lugares sin Ventilación para Curar



Evite la Preparación y Clasificación en el Suelo

Los bulbos se clasifican por tamaños, de manera de alcanzar uniformidad en el empaque. Esta operación puede hacerse manual (aros y mesas para la clasificación) o mecanizada. De acuerdo a su diámetro se clasifican en cuatro tamaños, Jumbo, Grande, Mediana y pequeña. Estas medidas, son estipuladas por el comprador (esto es según contrato). Por ejemplo:

- Jumbo:** Los mayor de 105mm de diámetro
- Grande:** Los bulbos comprendidos entre 90 y 105 mm
- Mediana:** Los bulbos comprendidos entre 70 y 85 mm
- Pequeña:** Los bulbos comprendidos entre 50 y 65 mm

EMPAQUE Y PESADO

Las cebollas son empacadas en bolsas de malla - nuevos, limpios y secos - que no trasmitan olor o sabor extraño al producto. Son diferenciados por tamaños, y es importante lograr uniformidad en la bolsa de acuerdo al tamaño (no mezclar tamaños en la bolsa). Seguidamente se procede al pesado de las bolsas (52 lbs netas); se incluye dos libras adicionales para compensar el peso que pierde la cebolla en el transporte y almacenamiento. Finalmente, se procede al cierre de la bolsa.

ALMACENAMIENTO

La cebolla se puede almacenar temporalmente, por un período de 6 a 8 semanas, en un lugar fresco, seco y bien ventilado. No requiere un cuarto frío. Las bolsas se estiban sobre tarimas (paletas), colocando de 5 a 8 bolsas de cama, a una altura de 5 a 6 camas alternadas. Si se cuenta con suficiente área de almacenamiento se recomienda poner las bolsas en posición vertical para evitar el roce o daño mecánico que se ocasiona entre bolsa y bolsa al estibar en camas.

Esta publicación ha sido posible gracias al apoyo brindado por la oficina de Comercio, Medio Ambiente y Agricultura de La Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional, bajo los términos del contrato No 522-C-00-05-00304-00. Las opiniones aquí expresadas corresponden a los autores de las mismas y no necesariamente reflejan la opinión de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional ni del Gobierno de los Estados Unidos.



Clasificación en Mesas Básicas



Se Usa Aros para Clasificar los Tamaños



Uniformidad en los Tamaños Empacados



Cebolla Empacada en Almacenamiento



