

COSECHA, CORTE Y EMPAQUE DEL BANANO CONVENCIONAL Y ORGÁNICO PARA EXPORTACIÓN

En lo que respecta a las labores de cosecha, corte y empaque, no se presentan diferencias significativas entre el cultivo de Banano Orgánico y el de Banano Convencional, por lo que se asume lo descrito aquí como relevante para los dos productos.

Cosecha

El banano se cosecha cuando está verde, el estado de desarrollo en que se cosecha se conoce con el nombre de **GRADO** ó **EDAD**. Una razón fundamental para optar el grado de corte de la fruta se debe al país al que va a ser transportado, dependiendo de su distancia.

Según se va desarrollando la fruta, el grado va aumentando, a la vez que se pierden las angulosidades o las aristas de los dedos que conforman las manos. Una buena ayuda para la cosecha uniforme es la que se realiza por edad. El procedimiento consiste en que al momento de realizar el enfunde se amarra la funda con cinta, de colores distintos para cada semana; este sistema sirve además para calcular la cantidad de fruta disponible.

Las labores de cultivo necesarias para la obtención de la cosecha son:

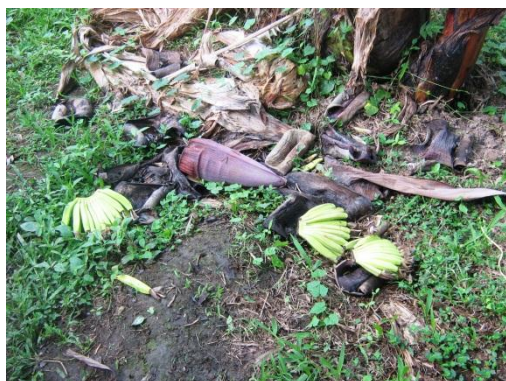
1. Embolse prematuro (para evitar el daño de insectos). Se ubica la bolsa a la bacota recién parida sin abrir las bráqueas.



2. Desflore. Una vez que las manos cambian de posición hacia arriba, las flores blandas son retiradas de la punta del dedo.



3. Desmane. Consiste en separar la mano más pequeñita que se denomina falsa y dos o tres manos siguientes, para que las demás se desarrollen y llenen mejor para cumplir las calidades exigidas.
4. Corte de dedos laterales o extremos de la mano. Separar uno o dos dedos de los extremos de la mano para mejorar el empaque en la caja.
5. Desbacote. Consiste en retirar de la punta del vástago o raquis las flores masculinas envueltas en brácteas dejándola alargarse un poco.



6. Espuelas. Son uno o dos dedos pequeños que se dejan de las manos que se retiran en el proceso de desmane, y sirven de espuelas al racimo para evitar que las infecciones entradas por el corte de la bacota suban a las manos sanas del racimo.

Una vez finalizadas estas labores se identifica el racimo con una cinta para ser cortado en once o doce semanas.

En algunos casos se utilizan ligas de caucho degradable que se colocan alrededor de las manos para que queden uniformes y compactas, y de este modo mejorar la calidad y el empaque de la fruta.



7. Uso de daipas. Consiste en una bolsa pequeña que se le pone a la parte interior de la mano para mejorar su calidad, y evitar el daño de la punta del dedo a la mano inmediatamente superior. En muchos casos las daipas son sustituidas por los cuellos de monja completos.

Cuello de monja completo. Consiste en láminas de esponja en forma de babero completo, que se colocan entre las diferentes manos del racimo para protegerlas del daño de punta que ocasionan los dedos de las manos inferiores, y de esta manera reducir los daños de merma en el proceso de empaque.



Una vez finalizada esta labor el racimo debe quedar enfundado completamente hasta la cosecha.

8. Amarre. Consiste en amarrar la planta de la parte superior con dos piolas (cabuya) a un cable aéreo o en forma de antena a dos plantas que estén opuestas para que no se agachen ni caigan por el peso del racimo.



Corte y Empaque

De acuerdo con el país el sistema de corte difiere según el tipo de transporte de la fruta hacia la empacadora, ya sea por el sistema tradicional o por el de Banempac. En el primer caso se transporta el racimo completo y en el segundo caso se transportan las manos separadas del raquis o tallo. En la Región Caribe colombiana sólo se emplea el sistema tradicional.

Para los dos casos se requiere de una o más cuadrillas, según el tamaño de la bananera y están compuestas de:

1 ayudante

Los cortadores y cargadores

El ayudante calibra el racimo, corta los amarres, deshoja y agobia la planta.

El Método Tradicional.- El ayudante pica el pseudotallo a una altura conveniente para que la planta se agobie y el racimo baje suavemente hasta la altura en que los cortadores y/o cargadores insertan la barracuda para proceder al corte del racimo. Una vez que está bien sujeto el racimo, se procede a cortar el tallo y transportarlo a la empacadora a través del cable vía (medio que evita el estropeo de la fruta).





Desmane.- El desmane se realiza con un cuchillo curvo o cortador semicircular, (cuchareta) efectuando un solo corte limpio sin dejar otros cortes ni desgarrres. Es muy importante la habilidad del operador para que sea más eficiente la labor, el corte se hace lo más cerca posible del tallo dejando suficiente corona. Las manos son colocadas suavemente al tanque de desmane.



Lavado y Saneo.- En el primer tanque se procede a lavar cuidadosamente cada mano y se eliminan aquellas muy pequeñas, deformadas o que presenten defectos tales como estropeo, rasguños, daños causados por insectos u otros que desmejoren su presentación en más de dos dedos. Usando cuchillos curvos bien afilados se arregla cualquier desperfecto de la corona.



Enjuague o Desleche y Clasificación.- En el tanque las manos o los clusters permanecen entre doce a veinte minutos dentro del agua para que se elimine todo el "látex o leche".

Sellado.- Algunas Compañías exportadoras para ciertos mercados colocan en los dedos interiores de la mano o del clusters, unas etiquetas distintivas de la marca registrada por ella.



Pesada.- Sobre la romana se coloca la bandeja de diseño adecuada y se deposita el número de manos o clusters necesarios hasta completar el peso de la fruta por caja solicitado.



EMPAQUE.- Se realiza en cajas de cartón corrugado elaborado bajo especificaciones y dimensiones convenientes, establecidas según el peso a empacarse, la distancia a la que va a ser transportada y las condiciones del mercado consumidor.





Tapado.- Se coloca la tapa observando que coincidan los orificios de ventilación del fondo y la tapa.



Identificación.- Según la Compañía exportadora, cada productor bananero tiene un número de código para su identificación en los puertos de embarque y de

destino para efectos de inspección sobre la calidad de fruta empacada. Se le imprime en un lugar visible de la tapa, con el uso de sellos o marcadores adecuados.



TRANSPORTE.- Son transportadas en contenedores cerrados o cubiertos perfectamente para evitar la entrada de polvo o agua.

