



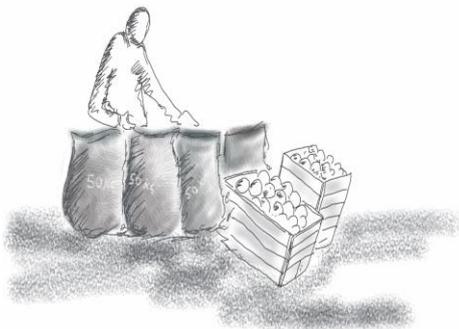
Reducción de pérdidas después de la cosecha

A simple vista

- La reducción de las pérdidas de los cultivos después de la cosecha incrementa la cantidad de alimento disponible para consumir o vender.
- Escoja variedades de cultivos que se almacenen mejor y que sean resistentes a las plagas y adaptables a las condiciones climáticas locales.
- Coseche cuando los cultivos tienen más valor (en cuanto a costo y nutrición).
- Reduzca el daño y las pérdidas durante la transportación.
- El secado de los cultivos los preserva por más tiempo. Asegúrese de que los cultivos estén protegidos de la suciedad y la humedad durante el secado.
- Cuando almacene la cosecha, mantenga los sacos o envases separados del suelo y las paredes. Considere el uso de pilares de madera, el almacenamiento en estructuras elevadas o el uso de envases herméticos.
- Mantenga las plagas alejadas (muchas plantas locales son efectivas).
- Utilice la información de mercado para saber cuándo y dónde vender su producto.

¿Cuál es el propósito de esta herramienta

Entre el 30 y el 50 por ciento de todos los alimentos se pierden después de la cosecha. Reducir estas pérdidas después de la cosecha puede ser una manera importante para que las familias tengan mayor cantidad de alimentos disponibles para consumir y vender. Esto implica una mejor nutrición y más ingresos.



Explicación de las palabras que usamos

Variabilidad genética: las diferencias naturales entre plantas o animales de la misma especie, como altura, color y rendimiento.

Granos: las semillas o frutos de cultivos de cereales.

Protectores de grano: tratamiento químico del grano para evitar daños por plagas.

Almacenamiento hermético: eliminar el oxígeno del almacenamiento para crear un entorno hermético.

Insecticidas: una sustancia que se usa para destruir plagas e insectos.

Pérdidas después de la cosecha: pérdidas en el cultivo que ocurren después de la cosecha y antes de ser consumida.



Breve descripción

Elementos a considerar cuando se trata de reducir las pérdidas de los cultivos, en particular, los granos después de que han sido cosechados.



Duración

Se necesita prestar atención especial durante y después de la cosecha; sin embargo, muchas de estas actividades son permanentes.



Necesitará:

Un lugar limpio, seco y bien ventilado para secar y almacenar la cosecha.



Claves para el éxito

- Seleccione cultivos que sean resistentes a las plagas, las enfermedades y los cambios climáticos. Si planea vender productos, escoja cultivos de alto valor: aquellos que tienen demanda, pero que están menos disponibles.
- Coseche cuando el cultivo tiene más valor económico y nutricional.
- Si seca los cultivos, garantice un lugar bien ventilado que esté protegido del mal tiempo y que se sequen sin tocar el suelo.
- Cuando almacene granos, asegúrese de que los sacos o envases no estén en contacto directo con el suelo o las paredes. Para los sacos, utilice plataformas de madera y deje espacios entre ellos para mejorar la circulación del aire.
- Evite que las plagas destruyan la cosecha almacenada.
- Si transporta los cultivos, asegúrese de que se carguen y apilen con cuidado para reducir los daños, los golpes y el deterioro.
- Asegúrese de tener acceso a la información de mercado al considerar cuándo vender la cosecha y qué precio cobrar.



Qué hacer

Selección de variedades de cultivos

Escoja variedades de cultivos que se almacenen bien, tengan buena resistencia a las plagas y los hongos, y se adapten a las condiciones climáticas locales. ¿Existen expertos locales a los que usted podría pedirles consejo? Además de experimentar con nuevas variedades de cultivos, también es importante mantener algunas variedades tradicionales, mantener la variabilidad genética y mantener las variedades adaptadas al medio ambiente local.

Tomada de conciencia
Niños y jóvenes
Clima y medio ambiente
Conflictos y construcción de la paz
Gobernanza y corrupción
Gestión de riesgos de desastres
Discriminación e inclusión
Alimento y medios de vida
Género y violencia sexual
Salud y VIH
Influenciar a los encargados de la toma de decisiones
Migración y la trata de personas
Agua, saneamiento e higiene

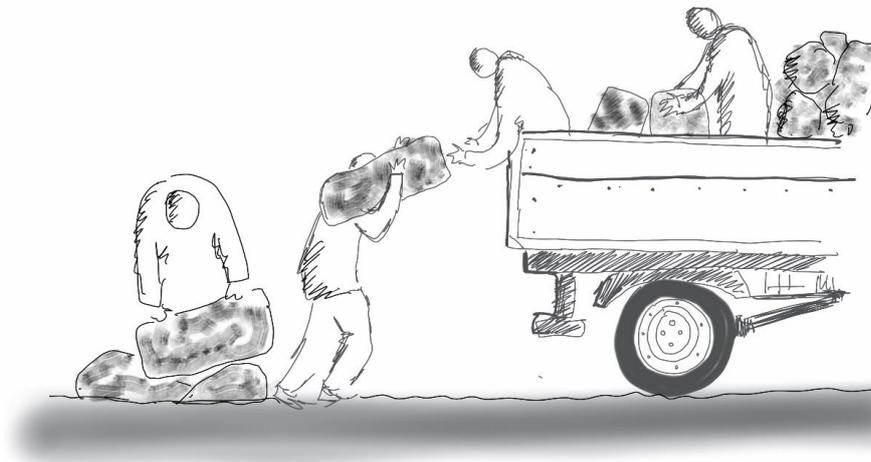
C2 REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS DESPUÉS DE LA COSECHA

Cosecha

Coseche cuando el cultivo tiene más valor económico y nutricional. En especial, es importante evitar la pérdida de los productos por estar demasiado maduros. Asegúrese de que el cultivo no se dañe durante la cosecha y clasifique los productos después de la cosecha para eliminar aquellos dañados o enfermos.

**Transportación**

Después de la cosecha, pueden ocurrir pérdidas durante la transportación del producto. Un cargamento, un apilamiento y una transportación cuidadosos del producto ayudarán a reducir los daños al cultivo. Si es posible, considere la refrigeración de los productos frescos.

**Secado**

Muchos cultivos pueden secarse después de la cosecha para conservar el alimento por más tiempo. El secado puede darle más valor o mejorar algunos cultivos y consiste en eliminar el agua del producto. Existen muchas maneras de hacer esto. Aquí se presentan algunos puntos generales a considerar:

- Es importante que los cultivos se sequen directamente al sol o en un lugar bien ventilado y protegido de la humedad y las inundaciones.
- Los cultivos deben secarse sin tocar la tierra, por ejemplo, sobre pisos de cemento, sábanas limpias o alfombrillas. En ocasiones, se secan sobre estructuras elevadas como parrillas de secado o colgados del techo, a menudo encima de la estufa.
- Los cultivos, como los granos, deben estar completamente secos antes de ser almacenados para reducir la posibilidad de que el moho y las enfermedades se desarrollen.

Toma de conciencia

Niños y jóvenes

Clima y medio ambiente

Conflictos y construcción de la paz

Gobernanza y corrupción

Gestión de riesgos de desastres

Discriminación e inclusión

Alimento y medios de vida

Género y violencia sexual

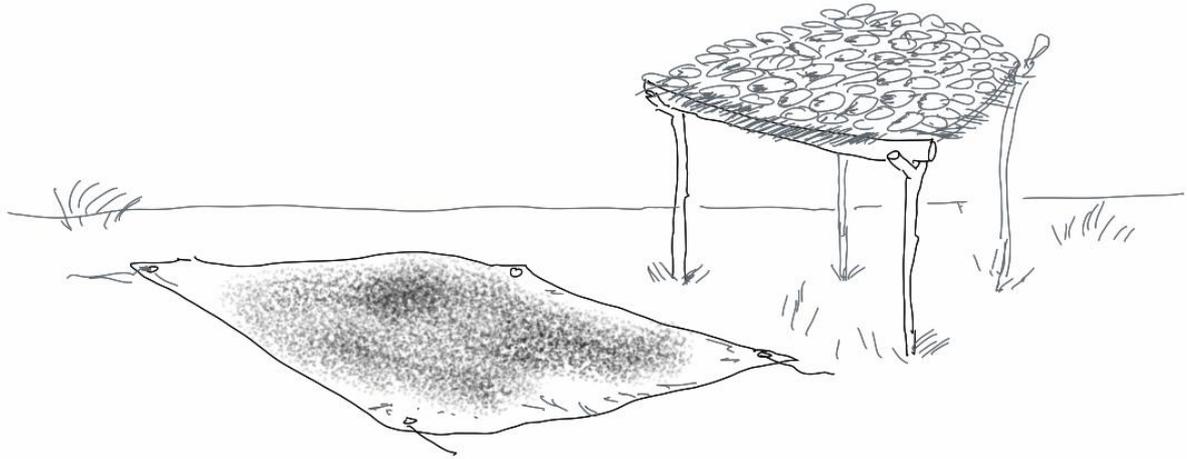
Salud y VIH

Influencia a los encargados de la toma de decisiones

Migración y la trata de personas

Agua, saneamiento e higiene

C2 REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS DESPUÉS DE LA COSECHA



Además de secarse, los cultivos de raíces y tubérculos, como el ñame, la papa y la yuca, también pueden ser «curados» para su mejor almacenamiento. Este proceso consiste en colocar los tubérculos al sol bajo una cubierta de hojas. La humedad y la alta temperatura hacen que se forme una capa protectora en el exterior de los tubérculos.

Ver **Herramienta C2: Procesamiento y conservación de productos frescos** para información sobre la preservación y el almacenamiento de frutas, vegetales y pescados.

Almacenamiento de cultivos en casa

Existen diferentes formas de almacenar los cultivos, en dependencia de lo que sea y la cantidad. Aquí se presentan algunos ejemplos comunes de cómo almacenar **granos** y **legumbres**:

Sacos: el producto se almacena en bolsas o sacos limpios en casa o en un almacén. Los sacos no deben estar directamente sobre el suelo ni tocar las paredes. Por el contrario, deben colocarse sobre plataformas de madera y dejar espacios entre ellos para mejorar la circulación del aire.

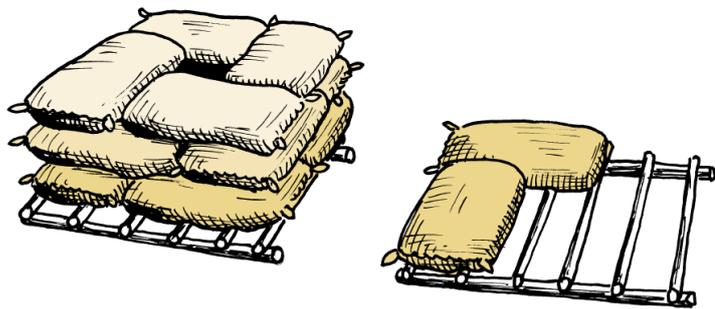


Imagen tomada de: PILLARS - Improving Food Security [Guías PILARES: Cómo mejorar la seguridad alimentaria], pág. 20.

Vasijas de cerámica u otros

recipientes: al igual que los sacos, evite almacenarlos directamente sobre el suelo para impedir que absorban humedad. Sellar las vasijas con cera, aceite o un paño limpio también puede evitar que los insectos entren en ellas. El contenido debe revisarse con regularidad para garantizar que no se haya contaminado.

C2 REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS DESPUÉS DE LA COSECHA

Estructuras de almacenamiento elevadas tradicionales: se pueden utilizar diversos materiales para construir estructuras de almacenamiento elevadas o graneros, que incluyen barro, mimbre, bejuco (caña) y bambú. Para evitar que las ratas y los ratones entren, asegúrese de que la estructura se eleva a más de un metro de altura y coloque alarmas hechas de latas viejas en las patas de la instalación.

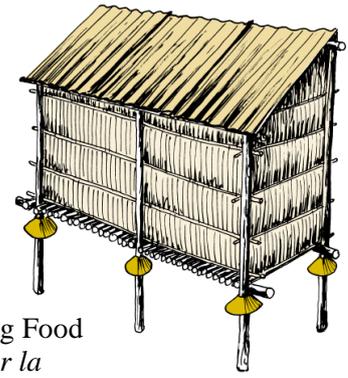


Imagen tomada de: PILLARS - Improving Food Security [Guías PILARES: *Cómo mejorar la seguridad alimentaria*], pág. 8.

Almacenamiento en el techo: muchas cosechas, en especial los granos, se secan y almacenan en el techo de la casa, a menudo encima de la chimenea. El humo y el calor ayudan a mantener el producto seco y protegido de los insectos. Sin embargo, no aleja necesariamente a los roedores.

Almacenamiento mejorado: los insectos y otras plagas necesitan oxígeno para vivir. El almacenamiento hermético —sin oxígeno— crea un entorno sellado que impide el daño a causa de los insectos. Se puede crear un almacenamiento hermético usando bolsas o envases de plástico sellados e impermeables. Otros almacenamientos mejorados incluyen barriles de metal o silos que también pueden hacerse herméticos o ventilados con flujo de aire natural. No obstante, no los coloque a plena luz del sol, ya que es importante evitar grandes cambios de temperatura.

Otros productos alimentarios necesitarán diferentes mecanismos de almacenamiento. Por ejemplo, los **cultivos de raíces y tubérculos** a menudo se almacenan en fosos subterráneos o «ensilados» (llamados **fosos de almacenamiento**). Los ensilados son montones de tubérculos cubiertos de paja y tierra, con frecuencia protegidos del clima con un techo de paja o bajo los árboles. El almacenamiento subterráneo también se puede mejorar al poner los cultivos en bolsas de plástico selladas antes de colocarlos en el foso o al revestir el foso con una mezcla de barro, paja o estiércol de animales.

Prevención de las plagas de almacenamiento

Además de eliminar el oxígeno de los recipientes de almacenamiento, existen otras formas de evitar que las plagas destruyan la cosecha almacenada, como son los insecticidas químicos y los protectores de granos. Sin embargo, muchas plantas locales también pueden utilizarse con eficacia. Por ejemplo, las hojas de nim (*Azadirachta indica*), las raíces de jengibre y los chiles pueden secarse y mezclarse con los granos antes de ponerlos en un envase de almacenamiento seguro. El aceite de nim también se puede usar para tratar los sacos de almacenamiento, mientras que las hojas se pueden mezclar con yeso común para cubrir el interior del almacén de granos. Estas técnicas evitan que las plagas lleguen al grano.

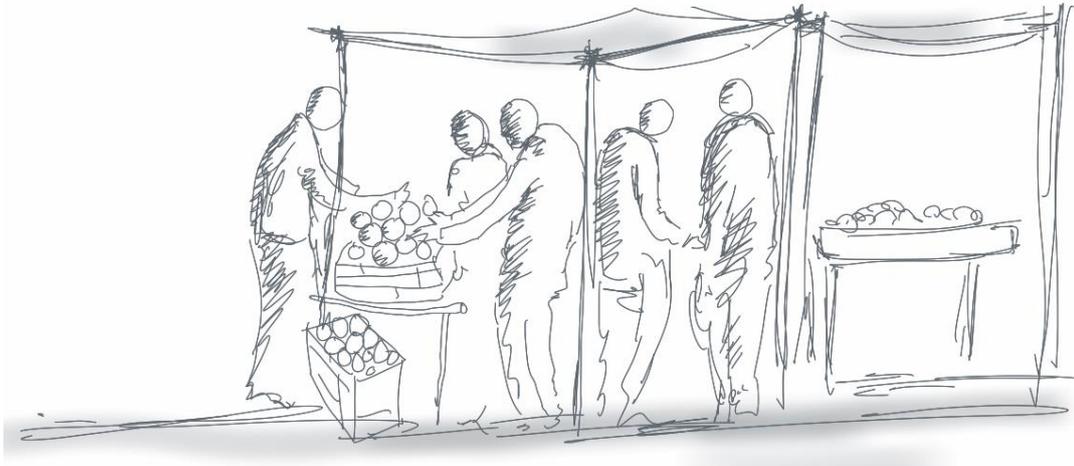
Toma de conciencia
Niños y jóvenes
Clima y medio ambiente
Conflictos y construcción de la paz
Gobernanza y corrupción
Gestión de riesgos de desastres
Discriminación e inclusión
Alimento y medios de vida
Género y violencia sexual
Salud y VIH
Influenciar a los encargados de la toma de decisiones
Migración y la trata de personas
Agua, saneamiento e higiene

C2 REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS DESPUÉS DE LA COSECHA

Mercado

Si los cultivos están destinados para la venta, es importante pensar en el mejor **momento** para ofrecerlos en el mercado. Esto dependerá de los cambios de precio estacionales, así como de las necesidades del hogar. La información sobre los mercados y la comprensión de cuánto alimento e ingresos necesita un hogar ayudará a planificar qué proporción de la cosecha se puede vender de inmediato y cuánto se puede almacenar, por cuánto tiempo y con qué método.

Ver **Herramienta C2: Cómo comenzar un negocio** para información sobre cómo vender productos.

**Para más información**

- Tearfund (1997) *Paso a Paso 32: La seguridad de los alimentos*, en particular los artículos «Almacenamiento de granos» y «Diseño de un granero mejorado». https://learn.tearfund.org/es-ES/resources/publications/footsteps/footsteps_31-40/footsteps_32/
- Tearfund (2014) *Paso a Paso 94: Cómo valorar los alimentos*. Artículo «Cómo prevenir las pestes». https://learn.tearfund.org/es-ES/resources/publications/footsteps/footsteps_91-100/footsteps_94/
- Tearfund (1994) *Paso a Paso 21: Tecnología*. Artículo «Cómo secar alimentos». https://learn.tearfund.org/es-ES/resources/publications/footsteps/footsteps_21-30/footsteps_21/
- Tearfund (2001) *PILLARS guide: Improving food security* [Guía PILARES: Cómo mejorar la seguridad alimentaria]. https://learn.tearfund.org/es-ES/resources/publications/pillars/improving_food_security/
- Farm Radio International tiene una serie de guiones para radio sobre cómo reducir las pérdidas después de la cosecha, que incluyen *Package 66* [Dosier 66] sobre la mejora de los métodos de almacenamiento, *Package 79* [Dosier 79] sobre la poscosecha y *Package 90* [Dosier 90] sobre la innovación agrícola <http://www.farmradio.org/radio-resource-packs>

Herramientas relacionadas:

- B – El cuidado de la tierra (Estudio bíblico) [B: *Clima y medio ambiente-4*]
- C2 – Compost [C2: *Clima y medio ambiente-1*]
- C2 – Agricultura de conservación [C2: *Alimento y medios de vida-5*]
- C2 – Cómo comenzar un negocio [C2: *Alimento y medios de vida-6*]
- C2 – Desarrollo de huertos familiares en zonas rurales [C2: *Alimento y medios de vida-8*]
- C2 – Procesamiento y conservación de productos frescos [C2: *Alimento y medios de vida-11*]