Postharvest Technology of Horticultural Crops
- Kader, Adel A.
  535 págs. 2002
- Ref.: 4424 - PVP: 80 euros

Posrecolección de hortalizas I
Hortalizas de hoja, tallo y flor
- Nameany, A.
  330 págs. 1993
- Ref.: 147 - PVP: 34,26 euros

Posrecolección de hortalizas II
Bulbos, tubérculos y rizomas
- Nameany, A.
  294 págs. 1996
- Ref.: 905 - PVP: 34,85 euros

Posrecolección de hortalizas III
Hortalizas de fruto
- Nameany, A.
  301 págs. 1999
- Ref.: 2546 - PVP: 33,05 euros

Colección Posrecolección de hortalizas
Oferta tres volúmenes
- Ref.: 2587 - PVP: 90 euros

Tecnología de poscosecha de cultivos

Un libro para generalistas y practicantes de la poscosecha que quieren saber por dónde van, o para especialistas que deseen saber lo que hace el vecino

Si se desease parafrasear a Woody Allen, el título de este volumen podría ser "Todo lo que Ud. deseaba saber sobre poscosecha"... El listado de colaboradores se lee también como una lista de personalidades de la poscosecha, por lo menos de la norteamericana, que compiten a lo largo de 535 páginas y 38 capítulos para poner al alcance del técnico en este campo una verdadera góndola repleta de sus conocimientos.

Atención al término: se habla de técnico, pues la poscosecha hortícola se subdivide en gran cantidad de áreas (¿los 38 capítulos?), cada una de las cuales admite a una o más ramas de especialización. Por lo tanto, y a pesar del fuerte contenido teórico de alguno de sus capítulos, se trata de un libro para generalistas y practicantes de la poscosecha que quieren saber por dónde van, o para especialistas que deseen mirar sobre su hombro para ver lo que hace el vecino.

Adel Kader, el editor del libro y autor de numerosos capítulos, dice en el prefacio del mismo: "Estimo que aproximadamente la tercera parte de la fruta y hortaliza fresca cosechada en el mundo se pierde en distintos puntos del sistema de distribución entre los lugares de producción y de consumo. Aunque seguramente es imposible y antieconómico eliminar completamente



esas pérdidas, sí es posible y deseable reducirlas en un 50%.

"Minimizar las pérdidas de alimentos que ya han sido producidos es más sostenible y respetuoso con el medio ambiente que incrementar la superficie productiva para compensar lo perdido".

El volumen, desarrollado a partir de cursos impartidos por la Universidad de California en Davis, fue publicado por primera vez en 1985, siendo ésta la tercera edición del mismo. De los 38 capítulos incluidos, cinco tratan el tema desde ángulos indirectos: fuentes de información, un resumen del sector hortícola estadounidense, problemas del consumo, métodos de procesado de producto fresco y extensión del conocimiento científico.

Entrando más directamente en materia, 21 capítulos hablan sobre aspectos relevantes de la tecnología de poscosecha de distintos productos hortícolas y doce cubren brevemente sistemas de procesado poscosecha para algunos productos o grupos de productos específicos. El apéndice contiene una tabla resumen con condiciones óptimas de almacenamiento para una gran cantidad de frutas y hortalizas.

Realmente no es fácil, en una recensión que debe caracterizarse por ser sintética, escoger alguno de los puntos de esta obra para comentarlos en beneficio del lector. Un grupo importante de capítulos se debe a la autoría o coautoría de James F. Thompson, ingeniero agrónomo del departamento de Ingeniería Biológica y Agrícola de la univerisdad editora del volumen (California en Davis).

Se trata de secciones eminentemente prácticas, que cubren desde los métodos manual y mecanizado de cosecha hasta los problemas del transporte del producto fresco, pasando por el envasado de la fruta y hortaliza, el enfriado del producto, los sistemas de almacenamiento.

Para dar una idea del tono de algunos de estos capítulos, se dirá que sus observaciones se mantienen dentro de los límites del sentido común.

Al balancear ventajas y desventajas del uso intensivo de mano de obra durante la cosecha, se discute la gran ventaja de incrementar la calidad y homogeneidad del producto cosechado frente a las dificultades gerenciales que entraña el conducir a un gran número de trabajadores.

También se reflexiona sobre los costos de capital vs. los costos de laborales, que se incrementan a medida que la administración vela por los derechos de los trabajadores, frente a la gran velocidad con que se pueden realizar algunas operaciones de forma mecanizada.

El valor de estos capítulos – se continúa hablando sobre la preparación de lo cosechado para venta como producto en fresco – reside en la sistematización de conceptos y problemas, de forma que el lector se familiariza con una forma de pensar ordenada.

El capítulo sobre envasado sigue estas premisas, fiel a principios generales ejemplificados en algunos tipos de envases clásicos.

A medida que el profesor Thompson se adentra en la temática del preenfriado y del almacenamiento refrigerado, el texto gana en cala-

Algunas secciones, como las que cubren métodos de cosecha, problemas de transporte, enfriado de producto o sistemas de almacenamiento, tienen un enfoque eminentemente práctico



Editados entre 1993 y 1999, los tres volúmenes "Post-recolección de frutas y hortalizas" describen los procedimientos producto a producto.

Éste es un libro muy anglosajón, claro y razonado, con pocos paralelos en el área hispanoparlante. Tal vez la excepción a esta reflexión sean los tres volúmenes de "Post-recolección de hortalizas" debidos a la pluma de Alicia Namesny



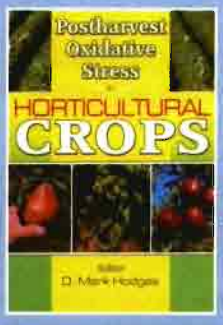
Para saber más



Directorio Poscosecha

Obra de referencia con todos los datos de las empresas cuya actividad entra en la extensa disciplina de la poscosecha: desde los agroquímicos a la maquinaria y productos de atmósfera controlada al acondicionamiento de producto en fresco, equipos de envasado, empresas de logística, equipamientos para punto de venta, empresas de planificación y servicios, instrumental, etc.La obra en papel, escrita en español e inglés, se complementa con el Cd-Rom y la página web, a través de la cual los usuarios tienen acceso a información sobre las empresas más relevantes del sector, además de noticias y artículos de actualidad sobre productos y tecnología poscosecha.

Si desea recibir la última edición del **Directorio Poscosecha** visite **www.poscosecha.com** y haga click en el apartado "Formulario". Sólo tiene que abonar los gastos de envío.Por el contrario, si sólo quiere el CD-Rom, el envío es totalmente gratuito.

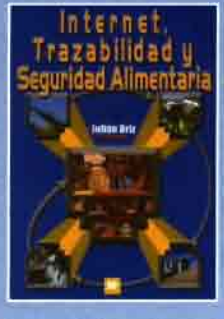


Postharvest Oxidative Stress in Horticultural Crops

- **Hodges, Mark (Ed.)**
  266 págs. 2003

Expertos de todo el mundo exponen su visión sobre el estrés oxidante en poscosecha. Se examinan los factores que inducen a este fenómeno y los procesos por los cuales afecta a la calidad, el periodo de conservación y los valore nutricionales de frutas y hortalizas después de su cosecha.

- **Ref.: 4352**
- **PVP: 59,94 euros**

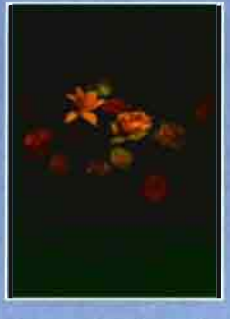


Internet, trazabilidad y seguridad alimentaria

- **Briz, Julián**
  494 págs. 2003

El libro aborda con rigor profesionalel problema de la seguridad alimentaria a través de la trazabilidad, en el nuevo marco de las tecnologías de la información, de forma específica en Internet. Se exponen de forma pedagógica metodologías y conceptos en cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria.

- **Ref.: 4363**
- **PVP: 35 euros**



Poscosecha de las flores cortadas

Bases fisiológicas

- **Paulin, A.**
  142 págs. 1997

Traducción al español de una obra que expone los aspectos fisiológicos de la etapa de poscosecha de las flores cortadas. Se cubren con detalle aspectos como los cambios en las membranas, las relaciones de agua, azúcares, oxígeno y efectos de refrigeración, entre otros.

- **Ref.: 2477**
- **PVP: 47,92 euros**



Calidad de frutos cítricos

- **Mazzuz, C. F.**
  317 págs. 1996

Análisis exhaustivo sobre todos los procesos en que la calidad es una premisa ineludible: la producción, el envasado, la distribución, la posventa, etc. Esta obra es un perfecto manual para la gestión de los cítricos, desde la recolección hasta el consumidor. Un libro imprescindible para todos los profesionales vinculados al sector de los cítricos.

- **Ref.: 940**
- **PVP: 43,87 euros**

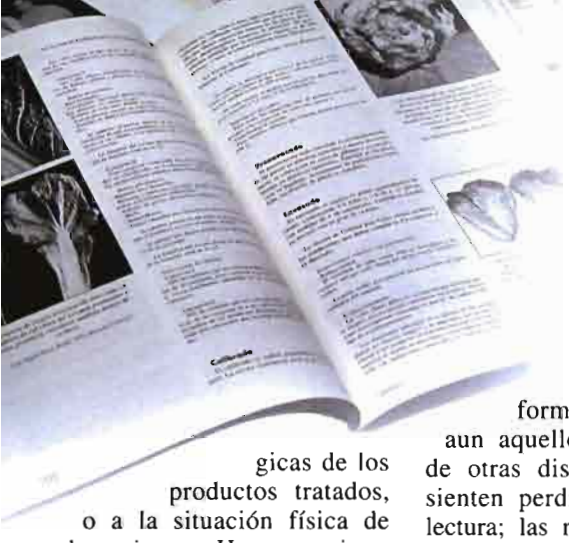
do, sin perder por ello su enfoque accesible.

El coordinador del volumen, Adel Kader, docente del departamento de Fruticultura de esta universidad, dedica dos capítulos a la conservación de producto mediante atmósfera modificada y a la tecnología de los gases, complementado por la discusión del papel del etileno en almacenaje, debido a Michael S. Reid, fisiólogo de poscosecha. Estas tres contribuciones se caracterizan por exigir del lector una cierta preparación en el área de la química y de la física.

A partir de este punto, y después de dos capítulos de cierta extensión en el que se resumen los principios generales de patología de la poscosecha, de ataques por insectos y la gestión del deterioro en producto fresco comestible, se pasa a capítulos que tratan las enfermedades que afectan a distintos tipos de productos tras ser cosechados. Estos capítulos están acompañados de las pocas páginas con ilustraciones en color del volumen, ilustraciones que son indispensables para la identificación de los distintos tipos de patologías mencionados.

Se puede decir que los capítulos comentados hasta este momento sientan las bases para lo que se describe entre las secciones 25 a 38; los sistemas de manipulación poscosecha de distintos tipos de frutas y hortalizas, y también de productos ornamentales.

La clasificación utilizada para desarrollar los capítulos responde seguramente a las características fisioló-



gicas de los productos tratados, o a la situación física de los mismos. Hay, por ejemplo un capítulo dedicado a la poscosecha de frutas tropicales y otro a la de subtropicales, y también uno que se centra en la problemática del producto fresco cortado y envasado (IV gama). En esta última sección del volumen la presentación de la información vuelve a adquirir un giro de "manual", pero apoyándose, como se ha señalado, en los hechos científicos planteados en los capítulos iniciales. De esta forma, los lectores, aun aquellos provenientes de otras disciplinas, no se sienten perdidos durante la lectura; las recomendaciones prácticas son comprensibles y lógicas.

En resumen, el volumen que nos ocupa presenta un panorama de la poscosecha que, no por amplio, deja de tener cierta profundidad. Es un libro muy anglosajón, claro y razonado, que tiene pocos paralelos en el área hispanoparlante. Tal vez la excepción a esta última reflexión sean los tres volúmenes de "Post-recolección de hortalizas" debidos a la pluma de Alicia Namesny, (Namesny, A.: Post-recolección de frutas y hortalizas. Serie "Compendios de Horticultura", Vols 1, 7 y 11. Ediciones de Horticultura. Reus. 1993, 1996, 1999) que ofrecen un digno contrapunto al libro de la universidad de California en Davis.

Estos tres libros, no obstante, presentan un enfoque claramente diferente: después de una presentación general relativamente breve, de una veintena de páginas del primer volumen, se procede a desgranar producto hortícola tras producto hortícola, describiendo su comportamiento y problemática de poscosecha en profundidad.

En cierto modo, el libro norteamericano y los volúmenes de "Post-recolección" son complementarios.

Los problemas de las atmósferas modificadas y de la tecnología de los gases son discutidos por Adel Kader, coordinador del volumen, junto con el papel del etileno, presentado por Michael Reid, fisiólogo de poscosecha

