

COSECHA PARA AUTOCONSUMO Y COMERCIALIZACION

La cosecha es el momento con mayor satisfacción en el trabajo del huerto urbano, sin embargo también requiere de mucho cuidado, paciencia y esfuerzo.

1. Método Manual:

Recolección de frutas y hortalizas para el autoconsumo o comercialización.



2. Herramientas a utilizar:

Usar tijeras, cuchillo o navajas, paños y recipientes totalmente limpios, esta limpieza se hará en cada corte, para no transmitir enfermedades ni plagas a otras plantas.



3. Parámetros de madurez y calidad.

- Inmaduro: Fruto que no se ha desarrollado por completo. Este corte se hace bajo las condiciones que requiere el mercado (vida de anaquel).
- Maduro: El fruto ha alcanzado un desarrollo suficiente.
- Muy maduro: El fruto ha alcanzado su máxima calidad.

La cosecha para el autoconsumo se sugiere hacerla en el momento, aprovechando su sabor, nutrientes y frescura.



4. Formas y Canales de Comercialización.

- Venta directa (del productor al consumidor): Amigos, vecinos, tianguis.
- Venta indirecta (del productor a intermediarios): Tiendas, recauderías, mercado.

Beneficios: Alimentos frescos, libres de agroquímicos, ahorro económico e ingresos extras.

