

## EXPERIENCIAS EN EXPORTACION DE LECHUGA Y SU MANEJO POSCOSECHA

Sergio Carballo<sup>1</sup>

La lechuga se ha convertido en un cultivo de interés para la exportación en el mercado regional, principalmente hacia Buenos Aires. El Dr. Douglas Sanders en reciente consultoría en Uruguay escribió sobre el tema en su reporte final: "el programa de exportación de lechuga debe ser promovido o abandonado, los productores están pensando en pequeño y están lejos de poder abastecer el potencial del mercado... se puede pensar en enviar de 4 a 10 camiones refrigerados **diariamente**". Si la comercialización en Buenos Aires se hace pesada se puede avanzar sobre otros mercados regionales pero para ello el manejo poscosecha va a ser crítico ya que es un cultivo altamente perecible.

De las exportaciones realizadas, las mayores restricciones no estuvieron en la tecnología poscosecha disponible pero existe el potencial de lograr grandes volúmenes exportables que nos hace pensar que esa tecnología va a ser una limitante. Hemos visto que la lechuga logra grandes precios diferenciales en la calidad y ello implica un producto limpio, de tamaño adecuado, de hojas turgentes y de palatabilidad que agrade según el hábito de consumo. Uruguay debe promover su condición de país libre de cólera, productor de lechuga mantecosa (de alta preferencia en mercados exigentes) y tecnologías disponibles de cultivos protegidos que garantizan compromisos comerciales. Además debe desarrollar una tecnología de poscosecha acorde a las regiones productoras de los países desarrollados que dé el sello final de **garantía de calidad**. La condición más importante en el manejo poscosecha será ajustar la tecnología del frío. Enfriar rápidamente la lechuga cosechada y mantenerla cercana a 0 °C en toda la cadena comercial serán los objetivos primarios. De ésta forma se logrará satisfacer al consumidor y determinará mayores preferencias y mejores precios.

-----//---

---

<sup>1</sup> Ing. Agr. MSc. Programa Horticultura - INIA Las Brujas