

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se realizó en Asociación de Productores Vitivinícolas Calamuchita, el cual tiene como objetivo evaluar el comportamiento de tres variedades de vid (*Vitis vinífera* L.) en cámara de frío con dos tratamientos de sellado. Con finalidad de poder determinar que variedad tiene mejor comportamiento para el almacenamiento en cámaras de frío, y que este tratamiento de sellado tiene mejor beneficio para que los productores puedan tener una mejor rentabilidad del producto.

El diseño experimental utilizado corresponde a un diseño al azar con arreglo factorial, con seis tratamientos, tres repeticiones y dieciocho unidades experimentales, evaluando tres variedades de uva de mesa “Red Globe”, “Italia” y “Moscatel de Alejandría” con dos tipos de tratamiento de sellado “Sin sellado antes del ingreso del túnel de refrigeración” y “Con sellado antes del ingreso del túnel de refrigeración”.

De acuerdo a los datos que se obtuvieron, la variedad que tuvo mejor comportamiento fue la Italia con el 1,21 % de pérdida de peso y el método de sellado antes del ingreso al túnel de refrigeración que tuvo el 1,92% de pérdida de peso.

La mejor interacción entre variedades y métodos de sellado fue la variedad Italia con sellado antes del ingreso al túnel de refrigeración.

La Variedad Italia sellado antes del ingreso del túnel de refrigeración tuvo el menor porcentaje de desgrane con el 0,37%, el que tuvo menor incidencia de Botrytis fue Variedad Red Globe con sellado antes del ingreso del túnel de refrigeración con el 10%. La uva conservada en cámara de frío tiene mayor rentabilidad para el productor en relación a la venta de uva convencional.