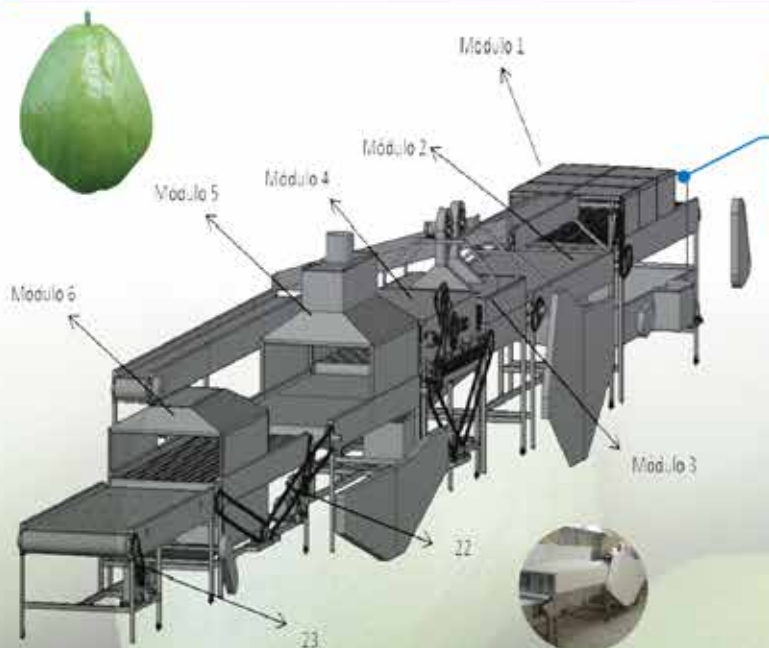


## Aportaciones del Colegio de Postgraduados al Sector Agroalimentario

### PROBLEMÁTICA

Durante el manejo postcosecha el chayote presenta alta susceptibilidad a enfermedades y germinación de la semilla (viviparismo), lo que disminuye su vida de anaquel y calidad. Además por su alta manipulación en la cosecha y empaque puede contaminarse con microorganismos causantes de enfermedades de transmisión alimentaria (ETA's)



### SOLUCIÓN

Sistema de bioseguridad (SIBIOREVI) que mejora la calidad del chayote.

### RESULTADOS

Reducción significativa en la incidencia de enfermedades y viviparismo, resultando en frutos con mayor vida de anaquel y calidad. Se asegura la inocuidad del fruto, mejorando la imagen del chayote mexicano en el mercado internacional e incrementando el volumen de exportación.

### IMPACTOS

**136 t/ha**



Producción de 136 t/ha para mercado nacional y exportación, lo que representa un incremento de 300 %. Ingreso extra /hectárea de 200 % en el mercado nacional y de 430 % en el mercado exportación, lo que contribuye a la mejora en el ingreso de los productores del país.

**+ 24 mil**  
empleos locales

Mejor calidad de vida de las familias y 24,500 empleos locales rurales por 35 ha de producción.



Formación de recursos humanos a nivel de Posgrado. Publicaciones. Investigación que genera conocimiento y respalda a la educación. Innovación. Registro de modelo de utilidad.

[www.colpos.mx](http://www.colpos.mx)