SENA REGIONAL TOLIMA

CENTRO AGROPECUARIA LA GRANJA

INSTRUCTOR: Diego Alejandro Sánchez Orjuela

NOMBRE: Michael Esteven Rodríguez Morera

PROGRAMA DE FORMACION: Gestión De Empresas Agropecuaria

FICHA: 2055849

ACTIVIDAD DE APRENDISAJE

Realizar un Resumen Sobre la Lectura Del Módulo 3 Postcosecha, Cosecha y Acondicionamiento del Producto.

Resumen "Postcosecha, Cosecha Y Acondicionamiento Del Producto"

En la presente lectura sobre Postcosecha, cosecha y acondicionamiento del producto podemos saber que los acondicionamientos que se necita el producto a la hora de cosecha y postcosecha son algunos los parámetros de selección y clasificación del producto a la hora de la comercialización.

Dado la hora del recibimiento del producto este debe tener un proceso en la hora de transportada a la planta de empaque dado que allí es donde se verifica si el producto cumple con las normas de calidad es pocas palabras que la fruta sea acta para el consumo humano, ya en ese proceso los productos dentaran a limpieza, secado y selección; donde la limpieza es la función donde las frutas se les retira todo tipo de material extraño o diferente al producto, ya pasado la limpieza se empieza un secado del producto adónde allí insiste en remover el agua del producto para poder prevenir una descomposición. Ya en la hora de la selección da que es una actividad en la cual se selección o separan las frutas que se encuentran con algún daño es decir yo es apta la fruta para el mercado.

Así mismo continua el proceso de selección dado allí las futas ya seleccionadas comienza otro proceso en la cual ese proceso se llaman bandas transportadoras en la cual esas bandas consisten en seleccionar y clasificar manual mente los productos pequeños dado que esas bandas deben tener unas longitudes de 4,5 y 6 metros dependen del volumen que manejen, ya pasado por ese proceso los productos ya seleccionados llegan unas Mesas Inclinados dónde esas mesas ayudan a escoger y clasificar los productos por tamaño.

Ahora empieza un proceso donde se van a clasificar los productos es decir nos ayudara saber que producto es viable para la comercialización, este proceso tiene varios procedimiento en los cuales consiste en la clasificación selectiva del producto este proceso tiene 3 tipos de clasificación, la primera es la clasificación por apariencia este proceso consiste en verificar los daños superficiales de los productos, el segundo proceso se llama clasificación por Color consiste en hacerlo de forma visual por medio de los operario bien entrenados dado que ellos son los que van a clasificar los productos en grupos este proceso se hace por medio de tablas de Color y el ultimo procesó es la clasificación por Tamaño es decir consiste en el tamaño de un producto Hortofrutícolas se determina el peso, la longitud y el diámetro del Producto.

Tambien existen unos procesos de Operaciones Espéciales esto corresponde en al desarrollo de la maduración, desertización, parafinado, curado, hidrotratamiento en Caliente, tratamiento

con vapor caliente y congelación que tiene función de prolongar la vida de las frutas y Hortaliza, todos esos procesos ayudan a que los productos seas de Calidad Excelente es decir sean productos frescos.

Los dos últimos procesos son los Procesos de Empaque y Tratamiento Pre almacenamiento estos dos métodos ayudan a la conservación de las Frutas y Hortalizas; existen tipos de empaques para los productos en las cuales hay Empaque de Madera, Empaque de Cartón, Recipientes Plásticos, Bolsas o Redes, Papel o Película de Plástico; ya el tratamiento Prealmacenamiento es la conservación de los Empaques es decir ya empacado los productos ellos deben tener unas normas de calidad en las cuales esas normas ayudan a la conservación antes de la Comercialización unos de los procesos son el Preenfriado que cosiste en hacer descender los más rápido posible la temperatura que tienen las frutas y hortalizas después de la recolección este proceso toca tener cuidado ya que hay productos frágiles y de mayor cantidad respiratoria es decir como las Hortalizas ya hecho ese proceso tiene en cuenta el uso de la temperatura ya a que los productos en altas temperaturas se reduce su periodo de almacenamiento dado que hay temperaturas que pueden incrementar la respiración y la transpiración e las frutas y Hortalizas a medidas que la temperatura va aumentando, em algunas se utiliza el vapor de agua caliente a 50°C por cinco minutos para controlar la antracnosis. Se utilizan unos métodos de Preenfriamiento que puede usar el hielo Triturado, Cuartos Fríos, Enfriamiento con Aire Forzado, Hidro enfriamiento y Enfriamiento al Vacío.