PROTOCOLO DE COSECHA DEL MANGO

APRENDICES:

LUISA FERNANDA AVELLANEDA

CAMILA ANDREA BERMUDEZ

INSTRUCTOR
DIEGO ALEJANDRO SÁNCHEZ ORJUELA

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA REGIONAL TOLIMA
GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS
ESPINAL
2022

LA COSECHA

La cosecha es una de las labores más importantes en el proceso de exportación de mango. Se conjuga una serie de factores, como el grado de madurez de la fruta, las buenas prácticas del personal de cosecha y el transporte.

1. Se debe inspeccionar las buenas condiciones de higiene y salud del personal de cosecha
2. Se debe llevar una bitácora de aplicación que registre la fecha, el producto y la dosis aplicada según el sector o parcela de cosecha.
3. Es recomendable que se inspeccione y verifique el buen estado de las escaleras utilizadas en la cosecha, además de cumplir con los procedimientos e instrucciones de seguridad, para minimizar caídas y otros daños que pongan en riesgo la salud.

No se recomienda cosechar en ninguno de los siguientes casos

1. Cuando el campo ha sido regado recientemente.
2. Si en la parcela se ha aplicado algún producto pesticida para el control de plagas, enfermedades o malas hierbas y no se ha cumplido con el periodo de carencia o de seguridad para la cosecha. Incumplir el plazo afecta seriamente la inocuidad de la fruta, por contaminación con residuos químicos del pesticida aplicado.
3. Cuando en la zona de cultivo hay presencia de animales domésticos libres.
4. Cuando la zona está contaminada con desechos de origen humano, animal doméstico, industrial o agrícola, cuya presencia supone un riesgo para la salud.
5. Cuando existen árboles enfermos o con problemas de deficiencias nutricionales.

Limpieza de los materiales de cosecha



1. Todos los materiales de cosecha deben estar libres de tierra, restos de fruta o cualquier otro agente contaminante que pueda afectar la condición de la fruta de exportación. Los utensilios, ya sean tijeras, parrillas de corte de pedúnculo y remoción de látex, jabas u otros implementos de cosecha, deben ser lavados con agua y detergente y, posteriormente, desinfectarse con una solución de alcohol 70%, amonio cuaternario o lavandina al 10%.
2. Las canastillas se deben lavar con Lk-econochlor y abundante agua. Una vez lavadas se dejan secar en un ambiente ventilado.

Hábitos de higiene

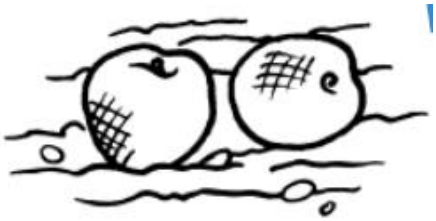
Hábitos personales:

1. Mantenga sus uñas cortas y limpias.
2. Use y ayude a mantener limpios los baños.
3. Comer, beber y fumar sólo en las áreas autorizadas.
4. No toser ni bostezar sobre la fruta.
5. No escupir en el huerto.
6. Mantenga la limpieza corporal.

Avisar ante situaciones de enfermedades o heridas:

1. No se debe cosechar fruta cuando uno se encuentra enfermo o tiene heridas en la piel.
2. Usted debe avisar inmediatamente a su jefe cuando:
   - Se sienta enfermo.
   - Tenga heridas o lesiones en la piel.
3. Si usted sabe o sospecha que algún compañero se encuentra herido o enfermo, avise inmediatamente a su jefe.
4. Cuando se corte, avise a su jefe, deje de trabajar con fruta y deseche la fruta que tenga sangre.

Hábitos de trabajo:



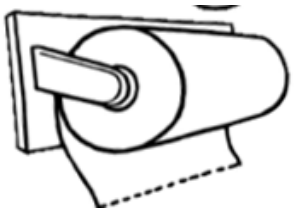
1. No recoja fruta del suelo o barro.
2. No lave herramientas de cosecha, sus manos o cajas cosecheras con
3. agua de la acequia o tranques.
4. Limpie las herramientas de cosecha con los
5. medios que le proporcionen para ello.
6. No permita animales en el lugar de trabajo.

7. No ingresar con alimentos, bebidas ni efectos personales.
8. No deje herramientas de cosecha sobre el suelo.
9. No utilice envases de cosecha para otros usos.
10. No coloque cajas cosecheras sobre el barro.
11. No permita la presencia de pájaros sobre la fruta.
12. No lleve al lugar de trabajo elementos personales como collares, pulseras, etc.

Lavado de manos, una necesidad esencial

Que se necesita para el lavado de manos:

1. Agua potable.
2. Jabón derma san.
3. Papel para secarse las manos.





Lavarse las manos así:

1. Arremánguese hasta el codo.
2. Mojar manos y dedos.
3. Enjabonarse manos, dedos, uñas y espacios entre los dedos.
4. Enjuagar con abundante agua.
5. Secar con toalla de papel.
6. Cerrar llave con toalla de papel.
7. Botar el papel en basurero, sin tocarlo con las manos.

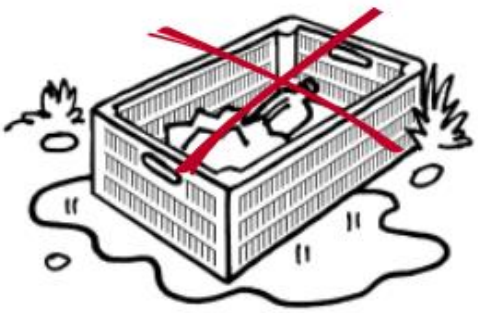


¿Cuándo debo lavarme las manos?

1. Al ingresar al cuartel de cosecha.
2. Después de usar el baño.
3. Después de comer, beber y fumar.
4. Cuando sus manos toman contacto con cualquier objeto sucio o alimento.

Prevenir contaminación:

1. No utilizar envases destinados para recibir fruta de cosecha como basurero o receptáculo de fruta de desecho, o para otros elementos.
2. No colocar envases ni herramientas de cosecha directamente sobre suelo con barro o pozas de agua.
3. No camine sobre los envases de cosecha.
4. En caso de cortes, elimine toda fruta contaminada con sangre.
5. Herramientas o materiales con sangre, devuélvalos a su jefe.



Seguir instrucciones:

Es necesario que usted cumpla con todas las instrucciones establecidas, tanto a nivel de señalizaciones como aquellas declaradas verbalmente.





Inicio de la cosecha

1. Tener el overol puesto.
2. Guantes.
3. Sombrero.
4. Herramienta desinfectada.

Corte de la fruta

5. Se cortará del árbol la fruta que se ubique entre los parámetros de la cosecha con las siguientes indicaciones: el cosechador rompe el pedúnculo -a 5 cm. o más, o exactamente sobre la segunda inserción- haciendo un giro con la ayuda del dedo pulgar e índice
6. Una vez cosechada, la fruta debe colocarse cuidadosamente en las jabas, evitando la ruptura del pedúnculo y que la fricción entre los mangos provoque algún daño que deteriore su calidad.
7. Por ningún motivo se debe cosechar fruta que tenga rocío o esté mojada, pues afecta el desarrollo posterior de hongos.
8. La fruta cosechada no debe dejarse expuesta al sol, porque los rayos solares deterioran su calidad, ni debe colocarse sobre el suelo por el riesgo a generar una contaminación cruzada.

Traslado de jabas con fruta

9. La fruta se traslada hacia la zona de remoción de látex con cuidado en jabas desinfectadas y limpias, para evitar la contaminación.
10. También, se debe cuidar que las jabas no excedan su capacidad al momento del llenado.
11. En la zona de remoción de látex, las jabas se ubican bajo la sombra y sobre un banquillo o manta plástica; no deben ponerse en contacto con el suelo para evitar la contaminación, ni deben colocarse sobre las parrillas.

Corte del pedúnculo y desguatado



12. La persona encargada de la remoción de látex debe revisar la fruta una por una antes de proceder con el corte del pedúnculo; solo se debe trabajar con las frutas que cumplan con los parámetros requeridos para la exportación.
13. Los restos de los pedúnculos recortados deben ser colocados lejos de la zona de remoción de látex de manera que no representen un riesgo de contaminación cruzada.
14. El corte del pedúnculo debe realizarse muy cerca de la zona donde el mango va a reposar para segregar el látex, nunca al aire o en la parrilla, ya que puede mancharla.
15. Las tijeras deben ser desinfectadas con agua clorada (100 ppm.) y secadas cada vez que se corte un pedúnculo.

Curado de la fruta

16. Los trabajadores deben lavarse y desinfectarse las manos antes de curar o cicatrizar el pedúnculo del mango.



17. El procedimiento del curado o cicatrizado se ejecuta después de segregado el látex (entre 40 y 90 minutos) según la variedad de la fruta; utilizándose por lo general sulfato de calcio o cal agrícola.
18. Una vez curada, la fruta se coloca directamente en la jaba previamente desinfectada.
19. Allí los mangos se ubican de tal forma que no haya contacto entre el pedúnculo cortado y la piel de otro mango.
20. Se recomienda usar papel entre las filas de mangos para evitar manchar la cáscara con látex durante su traslado a la planta de proceso.

Marcado y pesado de la jaba

21. La jaba con fruta es marcada en una zona visible con una cinta adhesiva que contiene una breve descripción.
22. Se recomienda colocar el nombre del propietario de la fruta o código, lote de parcela, etc., que permita su trazabilidad.
23. Luego, la jaba se pesa y se traslada a la planta de empaque.

ADECUACIÓN DEL PRODUCTO PARA LA VENTA

