**PROGRAMA DE FORMACION: OPERARIO LABORES DE CAMPO EN CULTIVOS**

**TALLER PRÁCTICO PARÁMETROS COSECHA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS**

Grupo de trabajo colaborativo: Calendula.
Janeth. avila
Leidy Pulido.
Marcela. y Julia Matamoros

El aprendiz en colaboración con su grupo de trabajo debe determinar un producto para realizar el ejercicio, ya sea fruta u hortaliza, a los cuales mediante la utilización de equipos se le determinaran algunos para metros propios de cosecha y poscosecha.

Fecha: 18/10/2023 Producto: Ciruela- Temperatura: 23.5°C HR: [illegible] 43%

| Caracteristicas Organolepticas del Producto | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Olor | Color | Textura | Sabor |
| Fruto 1 | Natural Normal | Roja | Lisa | Dulce |
| Fruto 2 | Natural Normal | Roja | Lisa | Dulce |
| Fruto 3 | Natural Normal | Roja | Lisa | Dulce |
| Fruto 4 | Natural Normal | Roja. | Lisa | Dulce. |
| Fruto 5 | Natural acido. | 80 Rojo 20 verde. | Lisa. | Acida |

| Características físicas del producto | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Peso (g) | Longitud (cm) | Diametro (Cm) | Temperatura |
| Fruto 1 | 10 | 2.3cm | 2.1 cm | 23.2. |
| Fruto 2 | 20 | 3.2cm | 3.1 cm | 22.6. |
| Fruto 3 | 20 | 2.8cm | 2.8 cm | 22.6. |
| Fruto 4 | 20 | 3.0cm | 3.2 cm | 22.9. |
| Fruto 5 | 30 | 3.5cm | 3.4 cm | 22.5. |
| Media | 100 | 14.8cm | 14.6cm | 113.8. |

Powered by CamScanner

| Características químicas del producto. | | | |
|---|---|---|---|
| | Firmeza | Solidos solubles | Acidez |
| Fruto 1 | 8.6 lbs | 12.1 | 2.9 |
| Fruto 2 | 3.5 lbs | 14.3 | 2.9 |
| Fruto 3 | 1.5 lbs | 12.2 | 2.9 |
| Fruto 4 | 1.3 lbs | 13.2 | 2.9 |
| Fruto 5 | 5.3 lbs | 12.5 | 2.9 |
| Media | 23.2 Lbs | 64.3 | 2.9 |

| Características fitosanitarias y mecánicas | | | |
|---|---|---|---|
| | Enfermedades | Inesctos | Daños fisicos |
| Fruto 1 | Hongo. | No presenta | deformidad. |
| Fruto 2 | Hongo | No presenta | deformidad |
| Fruto 3 | Hongo | No presenta | deformidad |
| Fruto 4 | Hongo | No presenta | deformidad |
| Fruto 5 | Hongo. | No presenta | deformidad. |

**Conclusiones.**

* A mayor madurez los niveles de azucares son mas altos
* la firmeza de la fruta depende de que madurez tiene.

**Recomendaciones**

* cuando sea necesario utilizar agua en lo posible utilizar agua lluvia y no del acueducto.
*

Powered by CamScanner