PROGRAMA DE FORMACION: OPERARIO LABORES DE CAMPO EN CULTIVOS

TALLER PRÁCTICO PARÁMETROS COSECHA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Grupo de trabajo colaborativo: Laurel => Alba Lilia Matamoros, Yalmira Gil, Deiber Cardenas

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 Tomate de Árbol Temperatura HR

Caracteristicas Organolepticas del Producto				
	Olor	Color	Textura	Sabor
Fruto 1	No Olor	Amarillo Verdoso	Liso	Acido
Fruto 2	No Olor	Amarillo	Liso	Acido
Fruto 3	No Olor	Verde/amarillo	Liso	Acido
Fruto 4	No Olor	Amarillo Quemado	Liso	Acido
Fruto 5	No Olor	Naranja	Liso	Acido

Características físicas del producto				
	Peso (g)	Longitud (cm)	Diametro (Cm)	Temperatura
Fruto 1	95g	5,4cm	5,2cm	23,3 c°
Fruto 2	110g	5,6cm	5,5cm	22,9 c°
Fruto 3	100g	5,6cm	5,3cm	23,3 c°
Fruto 4	100g	7cm	5cm	23,1 c°
Fruto 5	155g	6,2cm	6,1cm	22,1 c°
Media	112g	5,96cm	5,42cm	22,74 c°

Powered by CamScanner

Características químicas del producto.			
	Firmeza	Solidos solubles	Acidez
Fruto 1	1.20 K	9	3,4
Fruto 2	1.25 K	11	3,4
Fruto 3	1.6 K	9	3,4
Fruto 4	1 K	9	3,4
Fruto 5	0.8 K	10	3,4
Media	1,17	9,6	3,4

Características fitosanitarias y mecánicas			
	Enfermedades	Inesctos	Daños fisicos
Fruto 1	No tiene	No tiene	No tiene
Fruto 2	No tiene	No tiene	No tiene
Fruto 3	No tiene	No tiene	No tiene
Fruto 4	Hongos	No tiene	Magullado
Fruto 5	No tiene	No tiene	No tiene

Conclusiones.

1) Hay una relación inversamente proporcional entre la madurez de la fruta y su firmeza, en donde entre más madura la fruta menos firmeza tiene
2) El daño producido por las enfermedades e insectos generan daños físicos

Recomendaciones

1) Pelar las frutas con un buen cuchillo (Acero inoxidable).
2) Consumir frutas y verduras en un buen estado de madurez.
3) Evitar contaminaciones cruzadas.
4) Uso EPP

Powered by CamScanner