PROGRAMA DE FORMACION: OPERARIO LABORES DE CAMPO EN CULTIVOS

TALLER PRÁCTICO PARÁMETROS COSECHA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Grupo de trabajo colaborativo: Jairo Atoré, Cristina Tlaclamoros, Himelda fonseca yudy Parra.

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	Producto	Temperatura	HR
18/10/23	Tomate de guiso	22.9	41.4%

Caracteristicas Organolepticas del Producto				
	Olor	Color	Textura	Sabor
Fruto 1	No tiene	Amarillo Rojizo	blando	semidulce
Fruto 2	No tiene	Rojo	blando	acido
Fruto 3	No tiene	verde claro	duro	acido
Fruto 4	No tiene	amarillo	semi-blando	acido
Fruto 5	No tiene	Rojo	duro	acido

Características físicas del producto				
	Peso (g)	Longitud (cm)	Diametro (Cm)	Temperatura
Fruto 1	0,055	4,2	4	23.1
Fruto 2	0,110	5,6	5.3	23.1
Fruto 3	0,135	6.4	5.8	22.9
Fruto 4	0,165	6.6	6	22.7
Fruto 5	0,270	6.9	7.8	22.7
Media	0.247	5.49	5.78	22.78

Powered by CamScanner

Características químicas del producto.			
	Firmeza	Solidos solubles	Acidez
Fruto 1	1K	5	3.5
Fruto 2	1.3 K	4.	3.5
Fruto 3	2.5 K	4	3 5
Fruto 4	2.8K	5	3.5
Fruto 5	3.7K	4	.3.5
Media	2.26K	22	3.5

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

Conclusiones.

Se observo magullamiento en el fruto 1 y 4 al parecer por la manipulación

Recomendaciones

Tener en cuenta el cuidado al momento de cosechar y almacenar el producto y utilizar los debidos elementos de protección Personal "EPP"

Powered by CamScanner