PROGRAMA DE FORMACION: OPERARIO LABORES DE CAMPO EN CULTIVOS

TALLER PRÁCTICO PARÁMETROS COSECHA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Grupo de trabajo colaborativo: SNOW KIDS
Leidy Sierra
Santiago Parra
Olga Vargas
Judith 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 18-10-2023 **Producto** Manzana de Agua **Temperatura** 22.9°C **HR** 44%.

Caracteristicas Organolepticas del Producto				
	Olor	Color	Textura	Sabor
Fruto 1	Dulce	Verde Amarillo rojizo.	Liso - Ceroso	Agridulce
Fruto 2	Dulce ↑	Amarillo Semi-rojo.	Liso - Ceroso	Semidulce
Fruto 3	Semi-dulce	Verde claro semi rojo	Liso - Ceroso	Agridulce
Fruto 4	Dulce ↑	Rojizo Amarillo	Liso - Ceroso	Dulce
Fruto 5	Semi-dulce	Verde claro	Liso Ceroso	Acerda

Características físicas del producto				
	Peso (g)	Longitud (cm)	Diametro (Cm)	Temperatura
Fruto 1	65gr	6.6cm	3.9cm	23.9°
Fruto 2	95gr	6.2cm	5.2cm	22.9°
Fruto 3	100gr	7.5cm	4.5cm	21.5°
Fruto 4	95gr	6.4cm	5.4cm	21.6°
Fruto 5	100gr	7.1cm	5.1cm	22.5°
Media	91gr	6,76cm	4,82cm	22,48°

Powered by CamScanner

Características químicas del producto.			
	Firmeza	Solidos solubles	Acidez
Fruto 1	4.3 Kg	13° brix	3.3 pH
Fruto 2	4.5 Kg	13.5° brix	
Fruto 3	4.9 Kg	12.7° brix	
Fruto 4	4.5 Kg	13° brix	
Fruto 5	2.3 Kg	14° brix	
Media	4,1 Kg	13,24° brix	

Características fitosanitarias y mecánicas			
	Enfermedades	Inesctos	Daños fisicos
Fruto 1	NO aplica	N laplica	Malformación
Fruto 2	N laplica	N laplica	Normal
Fruto 3	N laplica	N laplica	Malformación
Fruto 4	N laplica	N laplica	Normal.
Fruto 5	N laplica.	N laplica	Malformación

Conclusiones.

- Frente a las características quimicas del producto en los solidos solubles, entre más maduración del producto hay más niveles altos de azucar.
- La temperatura del producto es relativa a la temperatura ambiente.

Recomendaciones

- No cosechar el producto cuando este muy verde, a menos que sea a convenio del cliente.
- Utilizar todos los EPP y las BPA.

Powered by CamScanner