PROGRAMA DE FORMACION: OPERARIO LABORES DE CAMPO EN CULTIVOS

TALLER PRÁCTICO PARÁMETROS COSECHA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Grupo de trabajo colaborativo: Yerbabuena: -Sara Julieth Larrotta Lasso
-Pio Lasso Pamplona
-Diana María Lasso Gordillo.
-Diana Nova

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 18/10/23 **Producto** Lulo **Temperatura** 23.3°C **HR** 43%.

Caracteristicas Organolepticas del Producto				
	Olor	Color	Textura	Sabor
Fruto 1	Suave.	Naranja.	Arenosa	Amargo -
Fruto 2	Dulce.	Naranja	Arenosa	Acido.
Fruto 3	Neutro.	Naranja - verde	Arenosa	Amargo
Fruto 4	Fuerte.	Naranja - verde	Arenosa	Acido - dulce.
Fruto 5	Suave.	Naranja - verde ecco.	Arenosa.	Agridulce

Características físicas del producto				
	Peso (g)	Longitud (cm)	Diametro (Cm)	Temperatura
Fruto 1	60 g	4.3 cm.	4.7 cm	24.6°C
Fruto 2	85 g	5.3 cm	5.5 cm	23.2°C
Fruto 3	115 g	5.6 cm	6 cm	23.6°C
Fruto 4	155 g	5.9 cm	6.5 cm	23.3°C.
Fruto 5	195 g	6.6 cm	7.3 cm	22.9°C.
Media		5.54 cm	6 cm.	23.52

Powered by CamScanner

Características químicas del producto.			
	Firmeza	Solidos solubles	Acidez
Fruto 1	4 Libras	9°.2°	2.1
Fruto 2	9.1 Libras.	9°	2.1
Fruto 3	4.4 Libras	9°	2.1.
Fruto 4	4.4 Libras	9.5°	2.1.
Fruto 5	1.8 Libras	10°	2.1
Media	4.74	9.34	2.1

Características fitosanitarias y mecánicas			
	Enfermedades	Inesctos	Daños fisicos
Fruto 1	No	No	No
Fruto 2	No	Si	No
Fruto 3	No	Si	No
Fruto 4	Antragnosis	No	No
Fruto 5	No	Si	No

Conclusiones.

- A mayor madurez, más azucar contiene la fruta.

- A menor madurez, menos azucar en la fruta.

-

Recomendaciones

- Para exportación de este producto, hay que tener mayor cuidado en cuanto a los insectos.
- Desinfectar los Instrumentos antes y despues de utilizarlos.

Powered by CamScanner