TOMATE

☹ Tijeras para quitar las hojas.
☹ Cortar hasta el 3er racimo.
☹ Clasificación del tomate.
☹ Cosechar termino maduro.
☹ No utilizar la BPA.
☹ No utilización de un punto de desinfección.
☹ Herramientas sin desinfección.
☹ No presenta un buen protocolo de empaque de transporte del producto.

PAPAYA

☺ La producción depende de la nutrición de la Planta.
☹ No BPA
☹ No cambiarón el agua de lavado.
☹ Incorporación de quimicos para maduración del Producto.
☹ Mal manejo en el transporte.

ARÁNDANO

☺ Buena presentación y recojido el cabello.
☺ Manos limpias + contenedos + bandejas limpias con ventilación.
☺ No utilizar anillos ni uñas largas. ☺ Buenas practicas agricolas
☺ Quitar la rama del fruto.
☺ Cosechar en bandejas.
☺ Evitar amontonar la fruta, la dejarla en un lugar sombreado.
☺ Transitar lento, con sistema de amortiguación, Para evitar polvo.
☺ Sistema apto de refrigeración.
☹ No cosechar en lluvia, fruto en suelo, lleno de suciedad, arrugada o rasgada.
☹ Cosecha mecanica para temas industriales.

SNOW KIDS

EIDY SIERRA JUDITH PARRA

Powered by CamScanner