Poscosecha

EJERCICIO UNIDADES DE MEDIDA Grupo:

Usted como responsable de un proceso de postcosecha debe realizar una solución de desinfección, se solicitan prepara 500 litros de solución y el producto a aplicar corresponde a timsen cuya dosis es de 0,7 gramos por litro. ¿Que cantidad de producto requiero en kilogramos?

En un proceso de cosecha se obtienen 20 toneladas de producto, posterior a esto se realiza un viaje de 180 km y al llegar el producto pesa 19.7 toneladas, cuantos kilogramos se perdieron en la merma del viaje?

¿En un corte de fruta de 1 H se emplea 1 operario por cada 1500 m2, cuantos empleados se requieren en total para la H? Cuantos se requerirían para 1.25 Has? = 208.

Se requiere realizar una aspersión precosecha para un cultivo de cítricos, sabemos que se emplean 1500 litros de preparado por ha que corresponde a 1300 arbustos. ¿Si necesito asperjar 250 arbustos cuanta solución se debe preparar y a que área corresponde ese número de arbustos?

En el proceso de empaque cada tabaco de flores tiene las siguientes medidas 40cm ancho x 30 cm de alto por 95 cm de largo. ¿Si mi cuarto frio tiene unas dimensiones de 4m de frente por 5m de ancho por 7 m de fondo, Cuantos tabacos me caben allí?

Mi camión de transporte tiene una capacidad neta de 7 toneladas, en mi proceso de postcosechas mis embalajes corresponden a cajas de 12.5Kg ¿Cuántas cajas debo ubicar en el Camión?

Powered by CamScanner

Poscosecha.

17.500
1500 % 13

Jairo Atorá
Cristina Matemática
Hincldo Fonseca
Tudy Parra

① Litros g ~ Litros
500 X 0.7 = 350 gramos
07 X 1000 = 700

② Toneladas kilogramos
20 = 20.000
19.7 X 1.000 = 19.700 Kgs = 3
− 300 perdida

③ 10.000 % 1500 = 166.66 Obreros
Para ~~1.33 Hectareas~~
1.25 Hectar

④ Litro Litros
1500 X 1.15 X 250 = 287.5 Lts

⑤ 40 X 30 X 95 = 114 cm
40 4 X 5 = 20 X 7 = 140 mts X C = 14.000

14.000 % 114 = 1228.07 Tabacos.

140 metros

⑥ 7.0.000 Kgs 12.5 X 1.000 = 12.500
7000 % 12.5 = 560 cajas de 12 Kgs

Powered by CamScanner

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