



INSTRUCTIVO PARA SUPERVISORES

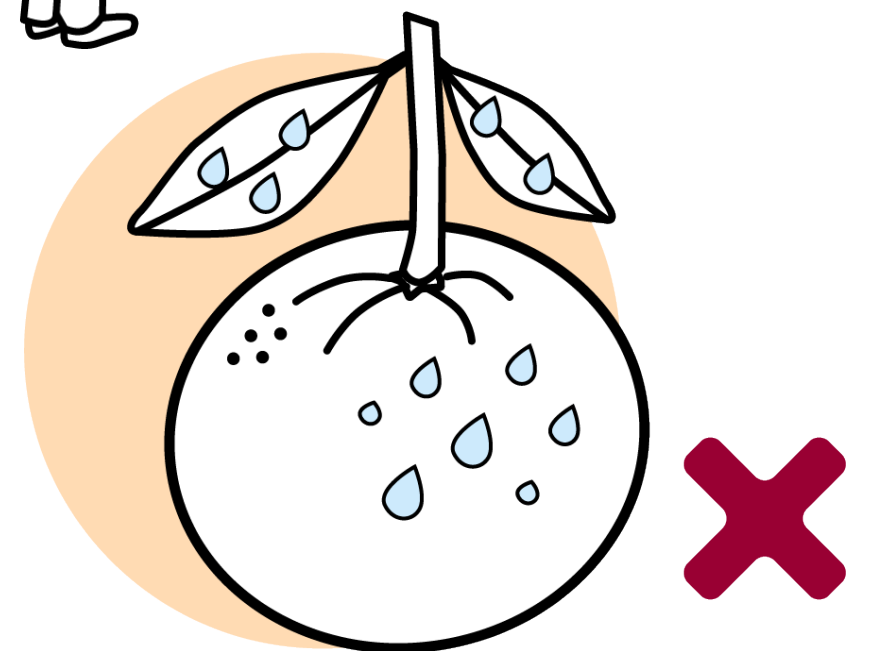
Objetivo: Cuidar la calidad y condición de la fruta que se envía a la planta, esto es, sin heridas ni machucones, libre de insectos, pudriciones y otros defectos severos, y con el pedúnculo corto y liso.



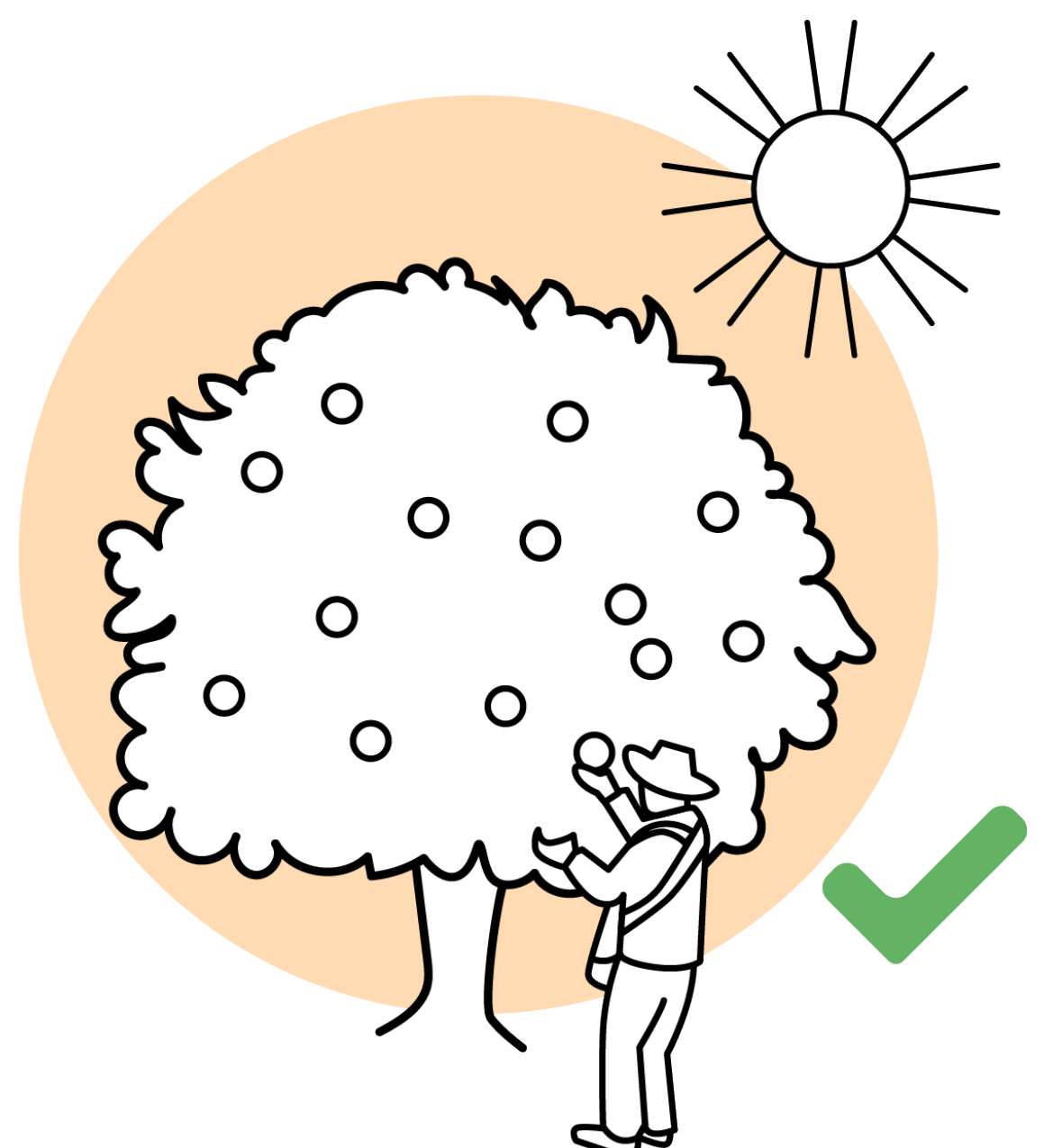
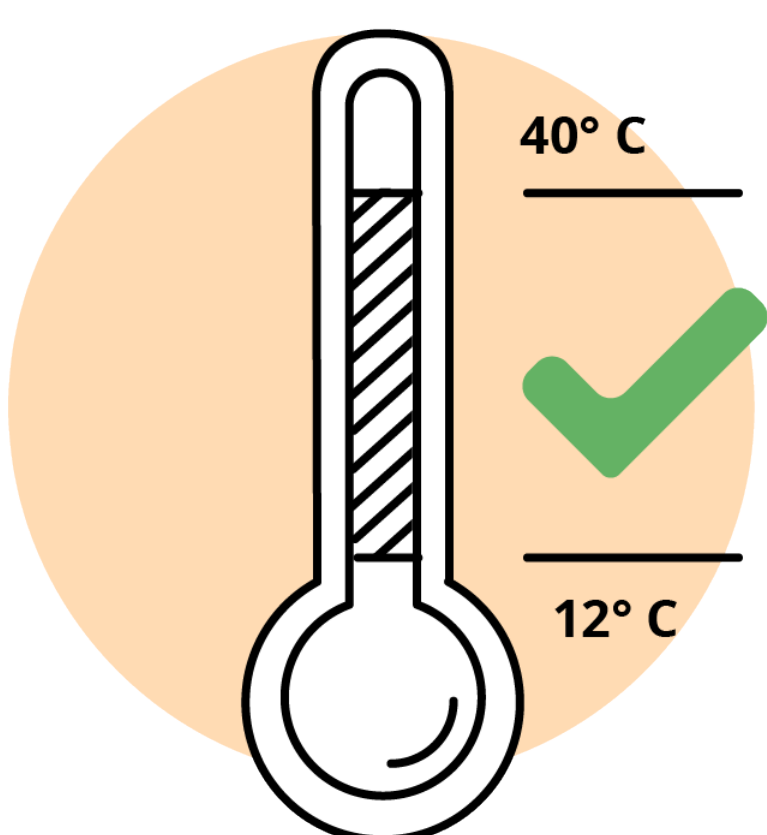
- ▶ Antes de comenzar a cosechar, diariamente se debe revisar que se cumplan los siguientes requisitos:

1. Revisar las condiciones climáticas

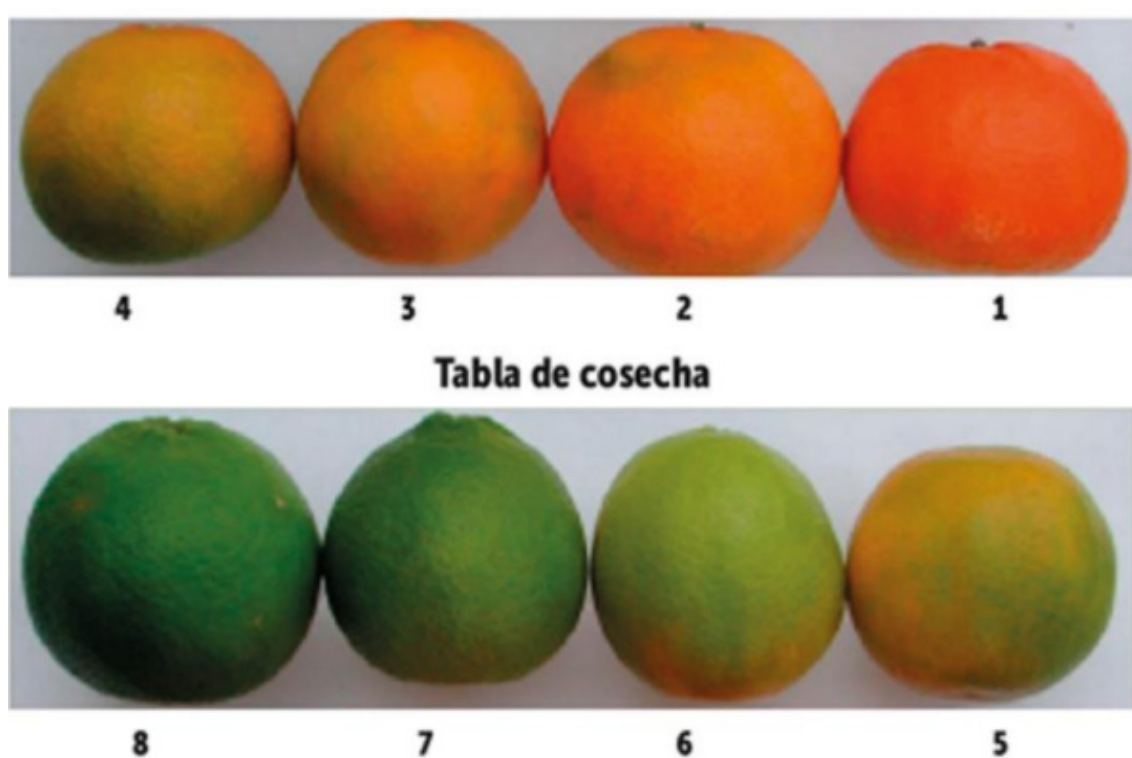
Cosechar fruta muy turgente aumenta el riesgo de oleocelosis, que es la ruptura de las glándulas de aceite de la piel de los cítricos, lo que genera un daño cosmético (mancha) y un daño físico (potencial entrada de hongos de pudrición).



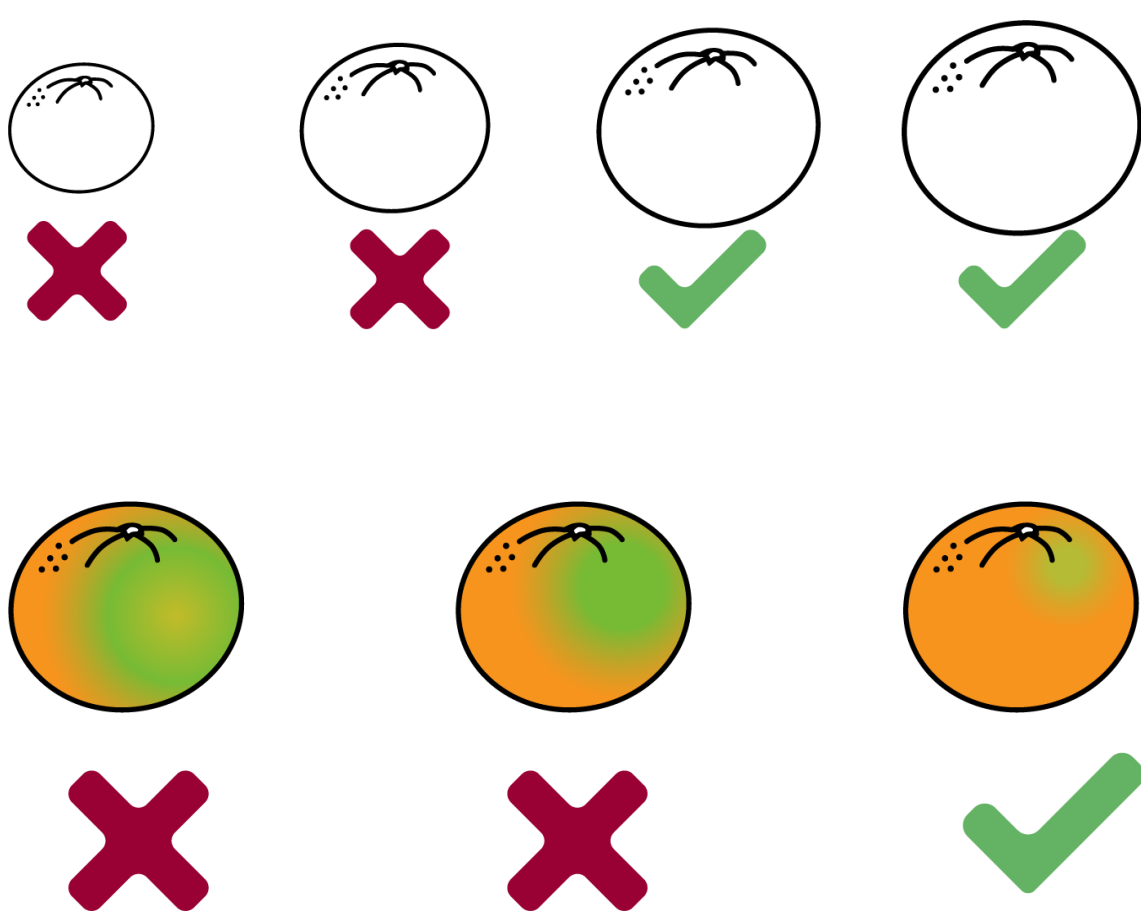
La fruta a cosechar debe estar siempre seca. Idealmente cosechar con 13°C - 30°C.



2. Conocer las pautas de cosecha



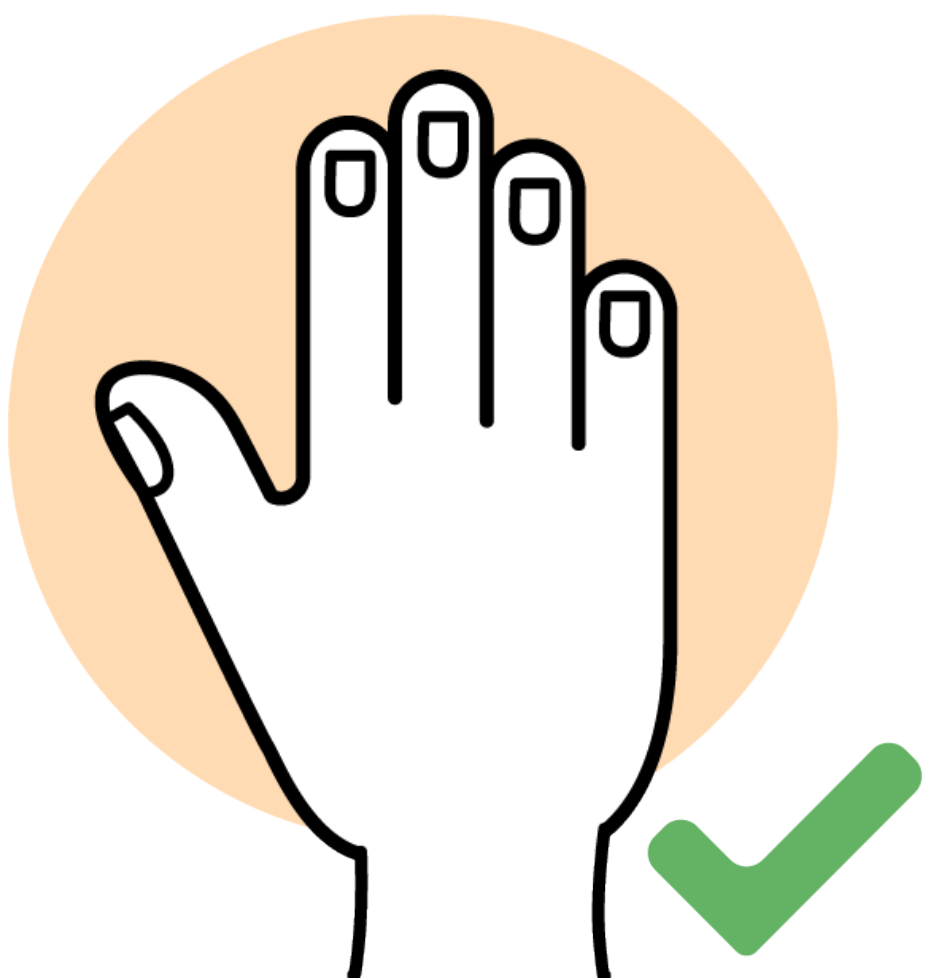
Ver con su superior las restricciones de cosecha en cuanto a color de la fruta, tamaño, sectores a cosechar, etc.



3. Conocer las medidas de higiene y seguridad de los trabajadores

Deben tener las uñas cortas.

Guantes: revisar si está instruido el uso de guantes de cosecha.



4. Revisar equipamiento de cosecha

Baldes: deben estar completamente cubiertos de esponja, de adecuado grosor y limpias.

Tarros cosecheros como tijeras deben ser sanitizados a diario con hipoclorito de sodio.



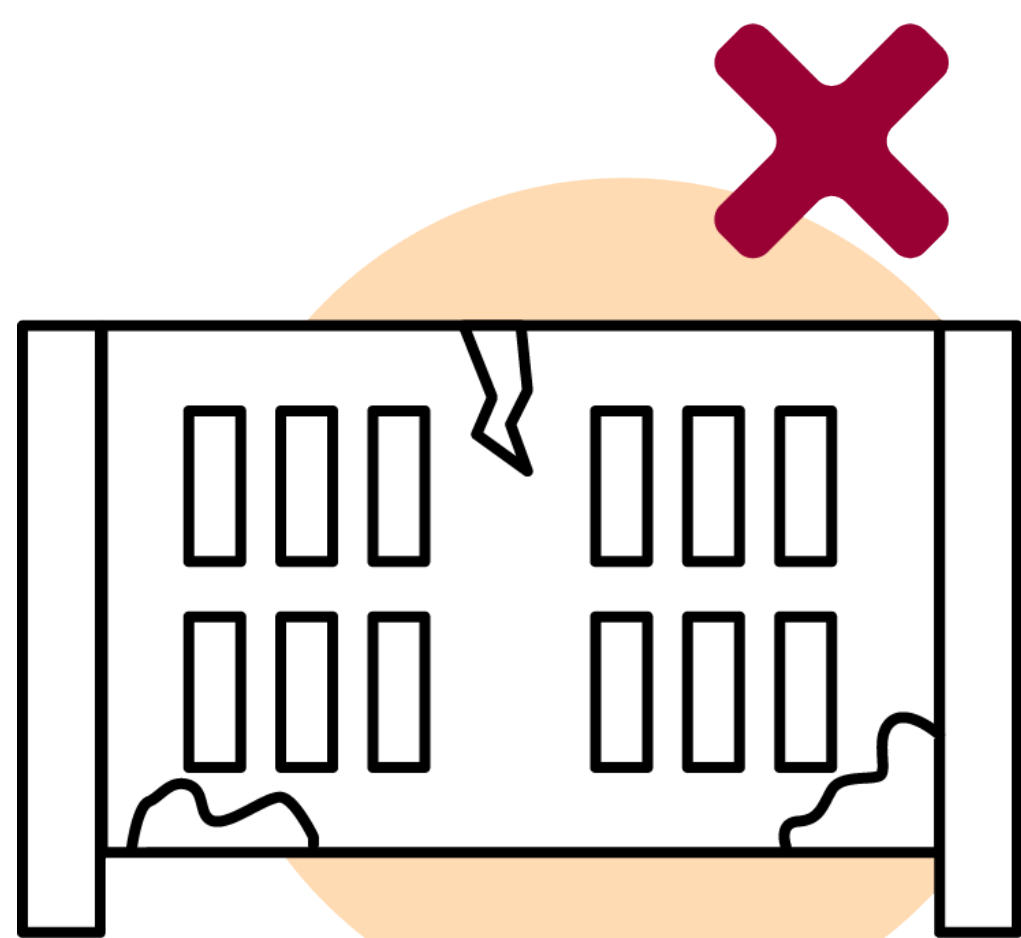
Tijeras: las únicas tijeras permitidas son las de punta redonda.



Capachos: revisar el estado de los capachos o tarros cosecheros.



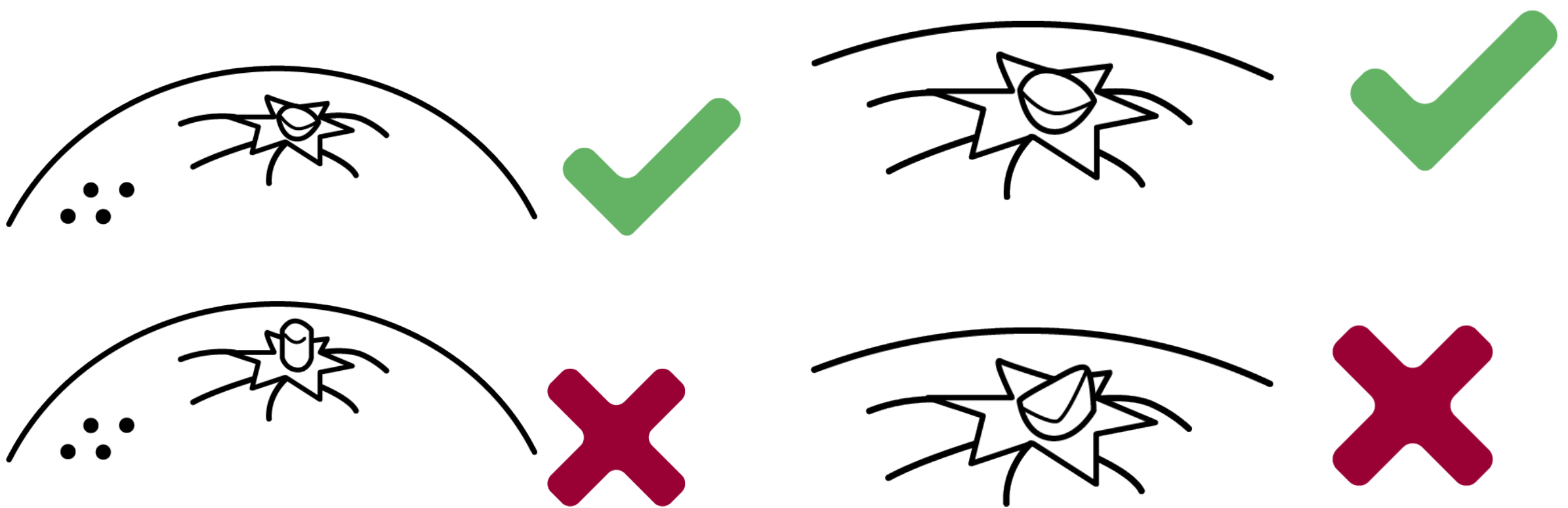
Bins: revisar el estado de los bins. Avisar a su superior si encuentra bins dañados o rotos. Los bins deben estar limpios, sin restos de materiales ni de tierra o barro.



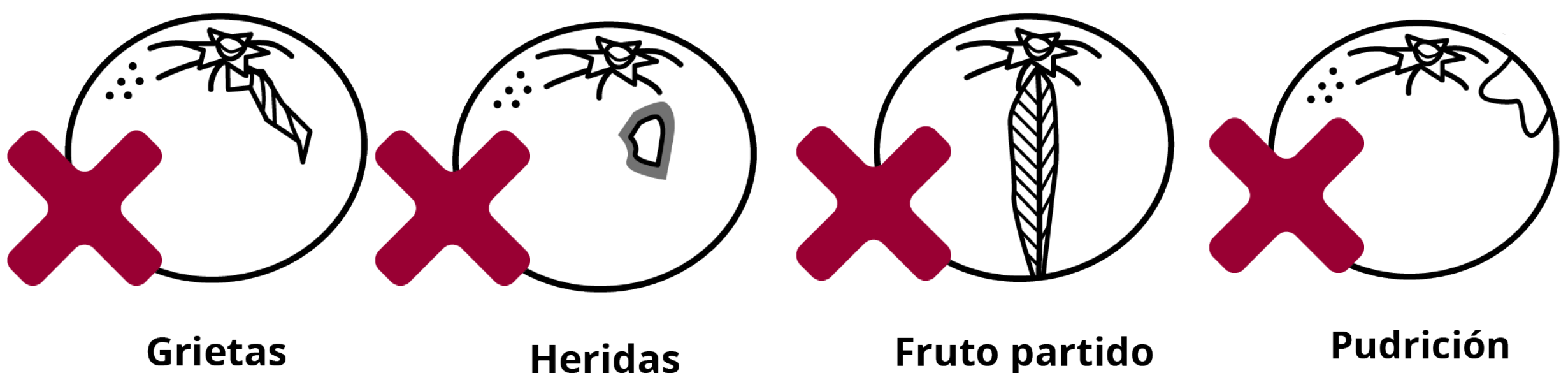
- ▶ Al cosechar, revisar constantemente las instrucciones de cosecha:

5. Instrucciones de cosecha

Revisar constantemente el corte de los pedúnculos, que debe ser liso y plano, revisar constantemente que no haya heridas producto del corte.



Fruta en el árbol visiblemente dañada, con heridas o podrida debe ser descartada y no ser usada para exportación.



Grietas

Heridas

Fruto partido

Pudrición

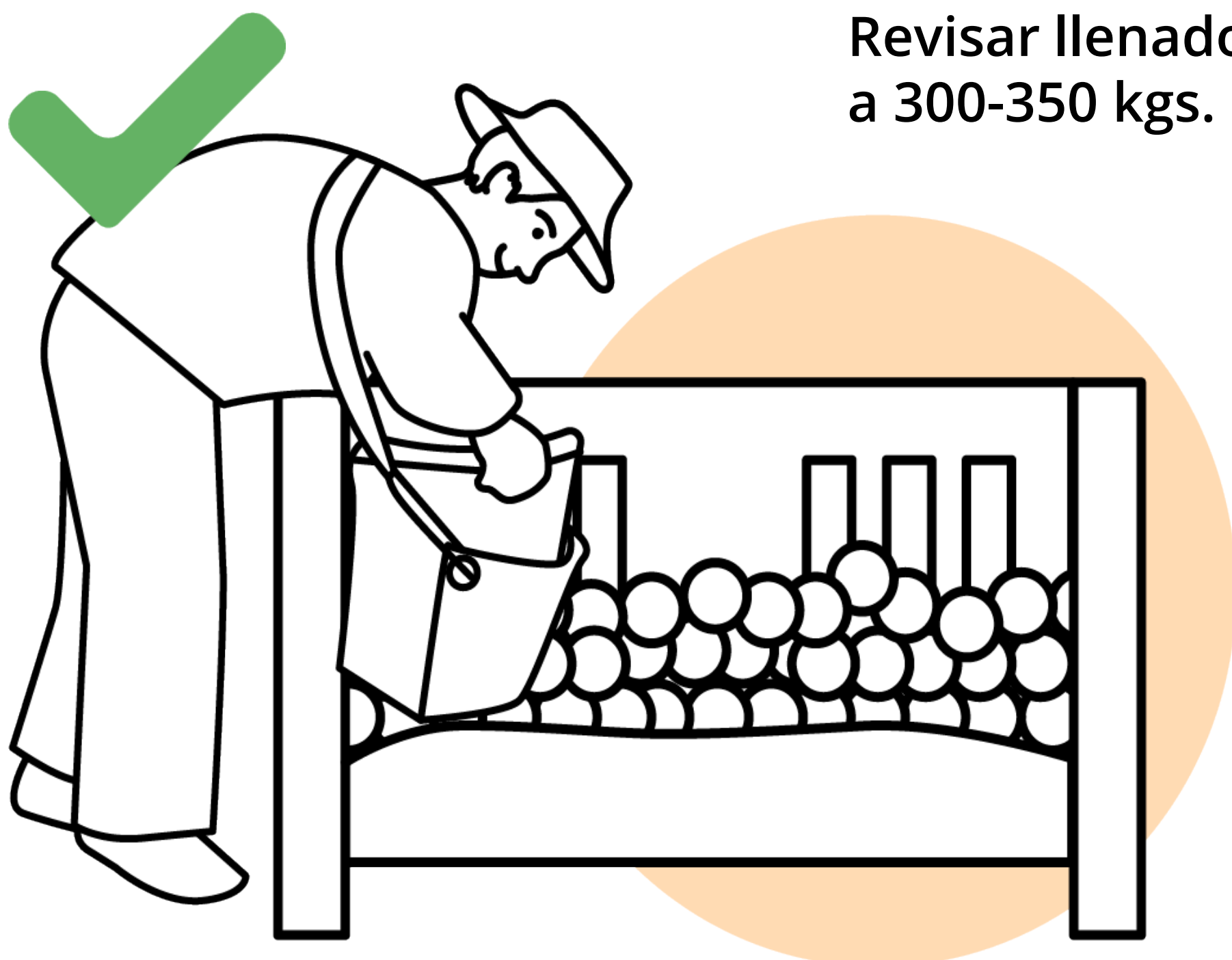


Si cae fruta al piso, ésta debe ser descartada y no ser usada para exportación.

La fruta debe ser descargada suavemente en los bins, siempre sobre esponjas, las que deben estar limpias.

Cosecheros no deben correr con los envases hacia su descarga en los bins.

Revisar distancia entre cosecheros a los bins, de manera que no haya que caminar largos trayectos que pueden dañar la fruta dentro de los envases.



Revisar llenado de bins, ajustar a 300-350 kgs. de fruta.