

ALMACENAMIENTO:

Cuando haya necesidad de almacenar fruta en la finca, en centros de acopio o en bodegas, es conveniente que:

- Los lugares estén limpios y ventilados.
- No se almacene junto con otros productos.
- Colocarla de tal manera que facilite revisiones periódicas.

Lo ideal para la conservación de fruta son los cuartos fríos en donde la temperatura debe ser de 1° a 2° (grados centígrados) y la humedad del 90%.



VENTA:

Cuando el fruticultor vende los productos individualmente, pueden presentarse los siguientes casos: