

CORRIENTE O SEGUNDA

Racimos con un peso mayor de 300 gramos, bayas con un diámetro mínimo de 16 mm, se aceptan manchas suaves causadas por insectos, golpe de sol o enfermedad sin que cubra más del 10% del total de bayas de cada racimo.

Se aceptan tolerancias hasta del 10% en tamaño, peso y color.

Uva. 3.9

ECONÓMICA

Fruta que no clasifica en las categorías anteriores, pero cumplen con los requisitos mínimos de calidad en cuanto a sanidad e inocuidad. Se aceptan racimos deformes, con manchas causadas por ataque de hongos o plagas que llegan hasta el 20% del total de los racimos.

Uva. 3.10

TRATAMIENTO ANTI BOTRYTIS

Para la pudrición de los racimos de uva de mesa durante el almacenamiento, se recomienda la fumigación de SO_2 , combinado con el almacenamiento a temperaturas bajas cerca a $0\text{ }^\circ\text{C}$.

Actualmente, se combina el tratamiento de gasificación previo al embalaje, con el uso de generadores de SO_2 , teniendo el cuidado de no sobrepasar el límite de 10 ppm^2 .

Uva. 3.11

EMPAQUE

El empaque con un buen diseño, colores atractivos y buena presentación, da imagen al producto, preserva la calidad e impulsa la venta y es el fiel reflejo del productor o empresa comercial.

FUNCIONES DEL EMPAQUE

- Contener y proteger el producto.
- Facilitar las operaciones de manejo y comercialización.
- Servir de exhibidor.
- Contribuir a mejorar la presentación del producto.

Uva. 3.12

TIPOS DE EMPAQUE

- Guacales de madera.
- Cajas de cartón.
- Canastillas plásticas.

Uva. 3.13

Transparencias modulo 4

TRANSPORTE

- Función del transporte.
- Medios y métodos de transporte.
- Factores que inciden en la elección de un buen transporte.

Uva. 4.1

TIPOS DE TRANSPORTE

- Terrestre.
- Aéreo.
- Marítimo.

Uva. 4.2

OPERACIONES DURANTE EL TRANSPORTE

- Cargue y descargue.
- El empaque vs. transporte.
 - Cajas de cartón.
 - Cajas de madera.
 - Canastillas plásticas.

Uva. 4.3

ALMACENAMIENTO

- Funciones del almacenamiento.
- Tipos de almacenamiento.
- La temperatura y humedad relativa.

Uva. 4.4

ASPECTOS TÉCNICOS QUE CONSTITUYEN LA CADENA DE FRÍO

- Almacenes frigoríficos.
- Vehículos refrigerantes.
- Cámaras de almacenamiento.
- Cámaras y muebles frigoríficos para comercio al detalle.

Uva. 4.5

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

- El concepto de la calidad.
- La calidad del transporte vs calidad del producto.
- La calidad del almacenamiento vs calidad del producto.

Uva. 4.6