



TÉCNICAS DE MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA

PACKING

ASEO DEL PACKING:

Deben ordenarse y limpiarse:

- Mesones, equipos y líneas de selección en forma diaria, al final de cada turno y de cada cambio de lote a procesar.
- Piso, a diario al final de cada turno.
- Equipos de refrigeración, ventiladores, evaporadores, bandeja del evaporador, techos y paredes, al menos al inicio de la cosecha y luego repetir a mediados de la temporada, cuando el packing no esté trabajando.
- **Recuerde realizar siempre un buen lavado de manos antes de manipular la fruta.**



CONTROL DE PLAGAS: (packing/plantas, centros de acopio, bodegas de materiales)

Se debe tener un Programa de Manejo y Control de Plagas:

1. Uso de productos con registros.
2. Efecto residual + aplicaciones periódicas = cubrimiento adecuado.
 - Cumplir con las carencias.
 - Cumplir con LMR permitidos.
 - No usar productos prohibidos.
 - No usar productos sin registros.
3. Trampas y monitoreos en las periferias.
4. Atención a cumplir normas (BPA / BPM, GLOBAL-GAP).
5. Se debe elegir una empresa que esté autorizada por el MINSAL.

Chilean 
BLUEBERRY
c o m m i t t e e

www.chileanblueberrycommittee.com