



CENTROS DE ACOPIO

Centros de acopio prediales deben conocer y aplicar los principales y más fundamentales manejos de poscosecha para la mantención de la calidad.

PRÁCTICAS DE MANEJO EN PACKING Y FRIGORÍFICOS:

Si el predio no cuenta con cámara de frío, la fruta:

- Debe mantenerse en un ambiente sombrío y fresco, tanto fruta a granel como embalada.
- Debe despacharse al menos dos veces al día a centro de acopio refrigerado.

Si el predio cuenta con cámara de frío, la fruta:

- Debe entrar lo más pronto posible a frío, y debe mantenerse a temperatura equivalente a la de los camiones en que es retirada.
- La cadena de frío se debe controlar (trazabilidad puntos críticos).
 - Evitar quiebres en cadena de frío.
 - Se recomienda el uso de pre-frío para bajar rápidamente la temperatura de campo, antes del ingreso a la cámara de frío.
- Se debe evitar la contaminación en cámara:
 - Teniendo Programa de Limpieza. Esta debe realizarse al menos a principio y a mediados de temporada, con productos sanitizantes autorizados y en las dosis adecuadas, toma de muestras y chequeos continuos.
 - Debe haber un Manejo de la carga en cámara, evitar mezclar fruta IQF con fruta a proceso o embalada.
 - Evitar apertura de puertas.



www.chileanblueberrycommittee.com