



INSTITUCIÓN EDUCATIVA AGROPECUARIA CINCO DÍAS
TIMBÍO CAUCA

Resolución N° 1492-11-2004
DANE 219807000022 NIT. 817.006.271-0

AREA:	UNIDAD	TEMA	GRADO	PERIODO	DOCENTE
AGRICOLA	TRES (3)	TRES (3)	OCTAVO A Y B	TERCERO 2021	SARY MABEL MARTINEZ BOLAÑOS CELULAR:3148110941 Whatsapp:3148110941 CORREO: sarymartinez08@gmail.com
NOMBRES Y APELLIDOS DEL ESTUDIANTE:					

GUÍA DE TRABAJO # 1.

OBJETIVO: Reconocer la importancia del control sanitario de las frutas y los vegetales

IMPORTANCIA DEL CONTROL SANITARIO DE LAS FRUTAS Y LOS VEGETALES



El control sanitario de las frutas y vegetales es la actividad realizada de manera controlada, monitoreada e higiénica desde la cosecha como en la recogida de los mismos con el objetivo de no contaminarlos para el consumo final por los humanos.

PELIGROS SANITARIOS

Biológicos: Contaminación de los productos por condiciones inadecuadas de transporte de estos hasta la empacadora (suciedad en los camiones, transporte con estiércol, animales, etc.)

Químicos: Contaminación química por la utilización de plaguicidas u otros químicos no autorizados para los cultivos de frutas y hortalizas frescas. Contaminación durante el transporte, con productos químicos susceptibles de entrar en contacto con las frutas y hortalizas frescas.

Físicos: Presencia de objetos extraños en el interior de algunos productos, por no aplicar buenas prácticas agrícolas, en especial en hortalizas de hojas.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA AGROPECUARIA CINCO DÍAS
TIMBÍO CAUCA

Resolución N^o 1492-11-2004
DANE 219807000022 NIT. 817.006.271-0

Medidas preventivas para evitar contaminación

- Saneamiento ambiental en la zona de cultivo. Deberán tomarse las precauciones para asegurar que las aguas residuales de origen humano y animal se eliminen de tal forma que no contaminen estos productos.
- El agua de regadío debe ser potable. No contaminada.
- El tratamiento con agentes físicos, químicos o biológicos cuando se adopten medidas para combatir las plagas debe hacerse manteniendo las recomendaciones higiénico-sanitarias requeridas
- Bajo ningún concepto se debe dejar tirados en el campo restos de cosecha u hortalizas o frutas que se caen o permanecen en el suelo o planta por cualquier causa, pues estas se pudrirán y contaminarán el lugar, manteniendo elevado el nivel de inóculo. Se juntarán y eliminarán en la forma apropiada (quemado, enterrado, etc.).

Recolección y control de materia prima.

- Cosechar en el estado de madurez apropiado para cada producto.
- Evitar realizar la tarea en horas de elevada temperatura, luego de una lluvia o con elevada humedad ambiental.
- Recoger del suelo solo aquellos productos que se desarrollan directamente sobre el mismo o subterráneamente (ejemplo: cebolla, ajo, papas, zanahoria, etc.).
- El equipo y recipientes que se empleen para el envase no deben constituir un peligro para la salud.
- Envases de material de fácil limpieza y sin riesgo de contaminación.
- Los productos no aptos deberán separarse durante la recolección y se eliminarán en una forma y lugar que no provoquen la contaminación de suministros de agua y otras cosechas.
- Tomar precauciones para que el producto bruto no se contamine con animales, insectos, parásitos, pájaros o contaminantes químicos u otras sustancias desagradables durante la manipulación.
- Proteger los productos de la desecación, en especial hortalizas de hoja y fruto, principalmente en épocas de calor. Algunas medidas a tomar serían medias sombras, rociar los productos con agua, recubriéndolos con arpilleras húmedas, acortando el tiempo entre cosecha y transporte.

Transporte

- Los vehículos para el transporte de la cosecha o del producto desde la zona de producción, lugar de recolección o almacenamiento, deberán ser convenientes y de un material de construcción que permita la limpieza completa.
- Trasladar las frutas, hortalizas y vegetales frescos en forma tal que se eviten golpes y sacudidas bruscas que provocarían daños en el producto.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA AGROPECUARIA CINCO DÍAS

TIMBÍO CAUCA

Resolución N° 1492-11-2004

DANE 219807000022 NIT. 817.006.271-0

Almacenamiento de frutas y vegetales

- Mantener el producto a la sombra o cubrirse de forma adecuada en caso de que no sea empacado de inmediato.
- Las frutas frescas y los vegetales vivos deben mantenerse en frío, se guardarán mientras estén vivos y no deteriorados y sean capaces de resistir los organismos de la descomposición.
- Mantener las frutas y hortalizas frescas a baja temperatura después del enfriamiento con el objetivo de reducir o minimizar el crecimiento microbiano. Vigilar y controlar la temperatura del almacenamiento en frío.
- No deben producirse goteos del agua de condensación y de descongelación, procedente de los sistemas de enfriamiento sobre las frutas y hortalizas frescas.

Actividad # 1

De acuerdo a la lectura anterior, responde en tu cuaderno de Agrícola:

1. ¿Qué es el control sanitario de frutas y verduras?
2. De acuerdo a los tres tipos de peligros sanitarios a los que pueden estar expuestas las frutas y las verduras de un ejemplo de cada uno de ellos.
3. ¿Por qué NO se debe dejar tirados en el campo restos de cosecha u hortalizas o frutas que se caen o permanecen en el suelo o planta por cualquier causa???
4. Realiza una pequeña entrevista a un agricultor de la zona donde vives, donde le preguntes cuáles son los cuidados que tiene en el momento de cosechar y almacenar las frutas o verduras que se producen en su parcela. Enviar evidencias.
5. Con tus propias palabras explica la importancia de saber almacenar de forma adecuada las frutas y las verduras una vez cosechadas.
6. ¿En tu casa como conservan las frutas y las verduras para ser consumidas de forma higiénica??
7. Investiga un método de conservación de frutas y hortalizas y descríbelo en tu cuaderno.

Recomendaciones:

1. Los trabajos deben estar muy bien presentados sobre todo orden y limpieza
2. Enviar los trabajos marcados con nombres completos y grados al WhatsApp **3148110941**
3. Saludar y ser muy respetuoso al enviar los trabajos
4. Ser muy puntual en la entrega de trabajos



INSTITUCIÓN EDUCATIVA AGROPECUARIA CINCO DÍAS

TIMBÍO CAUCA

Resolución N° 1492-11-2004

DANE 219807000022 NIT. 817.006.271-0

AUTOEVALUACIÓN

De acuerdo al trabajo que realizaste en casa y de acuerdo a tu nivel de compromiso y de responsabilidad marca con una **X** el recuadro donde creas que va tu nota.

FRECUENCIA CON QUE CUMPLE	PONDERACIÓN(PUNTOS)	AUTOEVALUACIÓN Marque con una X	PLAN DE MEJORAMIENTO
SIEMPRE ENTREGA A TIEMPO, CON BUENA PRESENTACIÓN, SE EVIDENCIA UNA EXCELENTE DISPOSICION AL TRABAJO EN EQUIPO (APOYO FAMILIAR).	5,0 - 4,6		
ALGUNAS VECES ENTREGA SUS ACTIVIDADES ACADEMICAS A TIEMPO, SE EVIDENCIA UNA BUENA DISPOSICION AL TRABAJO EN EQUIPO (APOYO FAMILIAR).	4,5 – 4,0		
A VECES SE RETRASA EN LA ENTREGA DE SUS ACTIVIDADES Y SE EVIDENCIA POCO TRABAJO EN EQUIPO (APOYO FAMILIAR).	3,9 – 3,0		
FRECUENTE NO ENTREGA SUS ACTIVIDADES INCUMPLIENDO EL CRONOGRAMA PACTADO Y NO SE EVIDENCIA TRABAJO EN EQUIPO (APOYO FAMILIAR).	2,9 – 2,0		