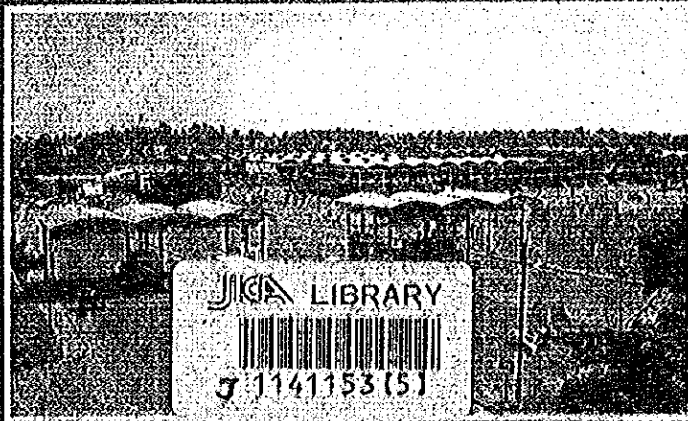




Mercado Central de Abasto

MANUAL DE NORMALIZACION
Y EMBALAJE PARA
HORTALIZAS Y FRUTAS

Mercado Central de Abasto : manual de normalización



JICA LIBRARY
7 1141153 (5)

LIBRARY

JR



1141153 [5]

MANUAL DE NORMALIZACION DE HORTALIZAS Y FRUTAS

DIRECCION DE ABASTECIMIENTO DE LA
MUNICIPALIDAD DE ASUNCION (D.A.M.A.)

INTENDENTE MUNICIPAL

GRAL. BRIG. (SR) PORFIRIO PEREIRA RUIZ DIAZ

Jefe M.T.J. (JICA) - D.A.M.A.;
Experto y Coordinador JICA/DAMA;
Experto en Computación;
Experto en Estadística;

Jefe Departamento Técnico
Operacional (DAMA);
Jefe División Operaciones (DAMA)
y Coordinador General de la
Elaboración del Manual de
Normalización;
Coordinador D.A.M.A. - JICA;

DIRECTOR D.A.M.A.

ING. AGR. MIGUEL A. LOPEZ ORTIZ

ING. MASAYOSHI SEINO
ING. KOZABURO YONEZAWA
ING. YASUO TSUTSUMI
ING. SHINICHI ABE

ING. AGR. GERARDO LOPEZ

ING. AGR. JUAN MOLINAS
ING. AGR. HERNAN SOSA GAONA

INSTITUCIONES QUE COLABORARON:

- INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA Y NORMALIZACION (I.N.T.N.)
- MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA (MAG)
- SERVICIO DE EXTENSION AGRICOLA (SEAG)
- COOPERATIVA LA COLMENA
- CREDICOOP

PROLOGO

DIRECCION DE ABASTECIMIENTO DE LA MUNICIPALIDAD DE ASUNCION

La Dirección de Abastecimiento de la Municipalidad de Asunción presenta este "Manual" sobre la normalización de hortalizas y frutas nacionales, con el asesoramiento de los expertos japoneses del Proyecto de Mejoramiento del Mercado Central de Abasto de Asunción (JICA)-D.A.M.A.

Este "Manual" se elaboró con el fin de ayudar a los productores, mayoristas y minoristas a conseguir una comercialización más ordenada y eficiente, clasificando sus productos destinados al consumo en fresco en el mercado interno por su calidad y tamaño.

Utilizando este "Manual" se espera ayudar al desarrollo y modernización de la estructura del movimiento productivo de hortalizas y frutas nacionales, extendiendo la técnica de clasificación y embalaje.

La normalización de las hortalizas y frutas, considerándose la calidad, clasificación y presentación, es de mucha significancia para lograr una perfecta comercialización de las mismas. Para eso es de suma importancia el establecimiento de normas relacionadas con el color, tamaño y embalaje unificados, para así elevar la calidad de las hortalizas y frutas.

La falta de una normalización interna de las hortalizas y frutas, lo cual representa uno de los motivos de ineficiencia de la comercialización de las mismas, motivó a D.A.M.A. y a la Misión Técnica Japonesa, al estudio y elaboración de normas de calidad, clasificación, y embalaje de 10 (diez) productos de mayor demanda en el mercado interno del país.

Así mismo, al realizarse la comercialización siguiendo las normas unificadas se podrá ofrecer a los consumidores, hortalizas y frutas en fresco, y aumentar así la demanda, lo que reportará beneficios a los productores.

Así pues los productores podrán orientar mejor sus cultivos, regular la época de cosecha, percibir precios justos, establecer una estructura de expedición cooperativa y como consecuencia final, los consumidores recibirán productos de buena calidad, lo que ayudará a su mejor alimentación.

La normalización es una labor compleja y difícil, por lo que exige una implementación e implantación por etapas sucesivas; comenzando por la aplicación de normas sencillas y prácticas para terminar con normas complejas y exigentes. Sin embargo, referente a la extensión de las normas está previsto organizar la orientación, considerando suficientemente las costumbres de la comercialización actual.

Ing. Agr. Miguel Antonio López
Director D.A.M.A.

INDICE

	Pág.
Prólogo.....	1
Perfil del Reglamento de Normas de Expedición para Hortalizas y Frutas.....	4
Filosofía Básica del Establecimiento del Reglamento de las Normas de Expedición de Hortalizas y Frutas.....	7
I. Referente a las Normas de Expedición en D.A.M.A.....	10
Normas de Expedición de Tomate.....	13
Normas de Expedición de Pimiento.....	24
Normas de Expedición de Cebolla.....	34
Normas de Expedición de Papa.....	40
Normas de Expedición de Zanahoria.....	45
Normas de Expedición de Productos Cítricos.....	51
Normas de Expedición de Banano.....	63
II. Estado Actual de Extensión de Materiales para el embalaje.....	76
A. Tipo de Cajón de Madera.....	76
B. Tipo de Bolsa de Red.....	83
C. Estado del Embalaje.....	85
1. Ejemplos del estado actual de embalajes encajonados ..	85
2. Ejemplos del estado actual de embalajes ombolsados ..	93

MERCADO CENTRAL DE ABASTO DE LA CIUDAD DE ASUNCION

PERFIL DEL REGLAMENTO PARA LAS NORMAS DE EXPEDICION DE HORTALIZAS Y FRUTAS

PRIMERO (Objetivo)

El presente perfil tiene como objetivo unificar las normas de expedición de las hortalizas y frutas de producción nacional que llegan al Mercado Central de Abasto de la Ciudad de Asunción (en adelante denominado "Mercado de Abasto"), bajo una estructura de orientación alineada; y a través de su difusión elevar la calidad de las hortalizas y frutas; y llegar hacia una comercialización justa y fluida, y de esta manera mejorar el criterio de las hortalizas y frutas nacionales, al mismo tiempo contribuir para la estabilidad y mejoramiento de la producción, mercadeo y alimentación de la población.

SEGUNDO: (Definición)

1. En el presente perfil "hortalizas y frutas" se refiere a las hortalizas y frutas nacionales que llegan al Mercado de Abasto y son las que se mencionan en la lista del anexo. Con respecto a las hortalizas y frutas de aplicación del reglamento serán establecidos aparte.
2. En el presente perfil "Normas de Expedición" se refiere a los reglamentos que respectan a la calidad, tamaño y embalaje de los productos que son expedidos por los productores.

TERCERO: (Establecimiento del Reglamento Interno del Mercado Central de Abasto)

1. D.A.M.A. será quien realizará el establecimiento, corrección o derogación del Reglamento de Normas de Expedición de hortalizas y frutas del Mercado Central de Abasto (en adelante denominado "Normas de Expedición").
2. D.A.M.A. establecerá un comité para padronización del Reglamento de Norma de Expedición (en adelante denominado "Comité de Normas"), para estudios y deliberación de los asuntos relacionados a las Normas de Expedición.
3. D.A.M.A. realizará el establecimiento, corrección o derogación del Reglamento de Normas de Expedición, con previa consulta con el Comité de Normas.
4. Referente a los artículos relacionados a la organización y operación del Comité de Normas, se determinará aparte.

CUARTO:

(Orientación y difusión)

1. D.A.M.A. tomará medidas necesarias para una difusión de las resoluciones con respecto al establecimiento, corrección o derogación del Reglamento de Normas.
2. El Comité de Normas asignará orientadores para la difusión y orientación del Reglamento de Normas.
3. Las organizaciones de los productores tomarán las medidas necesarias para la difusión del Reglamento de Normas.

QUINTO:

(Conducción para la observación del reglamento de Normas)

Todos los productores que expedirán sus hortalizas y frutas al Mercado de Abasto deberán expedir acorde al Reglamento de Normas.

Sin embargo, hasta que sea reestructurado el sistema de expedición no clasificada de las zonas de producción, se establecerá un período de coordinación para realizar la difusión flexible del Reglamento de Normas, procurando de esta manera el mejoramiento de las Normas de Calidad.

2. Las organizaciones de los productores deberán realizar la revisión de hortalizas y frutas que serán expedidas acorde al Reglamento de Normas, contando con sus inspectores propios.

ANEXO/ (Productos Indicados en la Estadística del Mercado de Abasto)

HORTALIZAS	HOJAS Acelga, Acelga china, Berro, Cebolla de hoja, Espinaca, Escarola, Lechuga, Orégano, Perejil, Repollo, Nira, Brocoli, Coliflor y otros.
	HORTALIZAS FRUTAS Berenjena, Calabaza, Pepino, Pimiento, Pimentón, Tomate Liso y Santa, Zapallito, Zapallo y otros.
	TUBERCULOS Ajo, Ajo, Batata, Cebolla, Cilantro, Mandioca, Nabo, Papa, Rabanito, Remolacha, Zanahoria y otros.
	GRANOS Y LEGUMBRES Arveja, Chaucha, Choclo, Habilla, Maíz, Maní, Poroto, Poroto manteca, Poroto Peko y otros.
FRUTAS	Aguacate, Banana Oro y Carapé, Chirimoya, Ciruela, Coco, Damasco, Durazno, Frutilla, Guayaba, Kaki, Limón, Makua, Mamón, Mandarina, Manzana, Molón, Naranja, Nectarina, Nispero, Pelón, Pera, Piña, Pomelo, Ponkan, Sandía, Uva y otros.

MERCADO CENTRAL DE ABASTO DE LA CIUDAD DE ASUNCIÓN

FILOSOFIA BASICA DEL ESTABLECIMIENTO DEL REGLAMENTO DE NORMAS DE EXPEDICION DE HORTALIZAS Y FRUTAS

Normas para la orientación técnica del Proyecto de Mejoramiento del Mercado Central de Abasto de la Ciudad de Asunción (JICA)

1. La filosofía del presente manual se basa en el reglamento de Normas de Expedición que se presentó como normas de orientación de la Cooperación Técnica Japonesa (JICA) para el Proyecto de mejoramiento del Mercado Central de Abasto de la Ciudad de Asunción, con el fin de realizar la unificación de la calidad, tamaño y embalaje de las hortalizas y frutas que actualmente llegan al Mercado Central de Abasto. Así, para que en un futuro no lejano se pueda esperar la expedición de los productos acorde al reglamento, se establecerá las etapas por épocas de realización del mismo, para poder expedir unificando (calidad, tamaño y embalaje) según el orden de etapas de la comercialización de dichos productos.

La explicación de las normas de expedición será editada con fotografías en colores y con sus respectivas explicaciones.

2. El presente Reglamento tiene como objeto la racionalización de la transacción de los productos agrícolas y la economización de los costos de comercialización, teniendo en cuenta las costumbres tradicionales de dichas transacciones, para lo cual se hará el mejoramiento orientado a la simplificación y al mismo tiempo planificar la obtención de precios adecuados de la venta al por mayor, y de esta manera estabilizar y elevar el nivel de vida de los consumidores.
3. El presente Reglamento establece las normas referente a la calidad, tamaño y embalaje, teniendo como referencia el momento de embalar en el lugar de producción. Sin embargo, aparte de las medidas normativas, se hará un esfuerzo para conservar dichas condiciones inclusive hasta en el lugar de consumo donde concretamente se estructura el precio de la transacción; como embalar cantidades adecuadas para compensar las mermas durante su comercialización.
4. El presente Reglamento establece las tres normas básicas: a ser la calidad, tamaño y embalaje, además de otras indicaciones mínimas necesarias para una transacción armoniosa de los productos.

1) Normas de categoría (Clasificación de calidad):

- a. Las normas de categorías serán; Calidad aprobada y Calidad reprobada, y como principio no se expedirán productos fuera de categorías que son inferior en calidad y tamaño, pero estos productos podrán comercializarse aparte, con Previo acuerdo con los mayoristas.
- b. La denominación de categorías de los productos reglamentados, está bajo el principio de unificar la denominación de las categorías a nivel general, en cuanto a frutas y hortalizas se establece: "Primera" y "Segunda"; en cuanto a otras hortalizas que es difícil de clasificar su tamaño y volumen será en categorías "A" y "B".
- c. Sobre una parte de los productos de hortalizas y frutas, se podrá fijar en una categoría "Extra", productos seleccionados de máxima calidad; sellándose como productos aprobados de calidad "Extra" y se los comercializa como productos modelo para una mejor comprensión de los objetivos del establecimiento del Reglamento de Normas. Sin embargo, en este caso, el precio de comercialización será el de mayorista que beneficia suficientemente a los productores para posibilitar el uso de embalajes adecuados a las normas de Expedición presentándose así una condición necesaria del esfuerzo de los mayoristas para establecer un precio adecuado.

2) Normas de tamaño (Clasificación de Tamaño):

En cuanto a la clasificación del tamaño fue establecido adecuadamente según cada producto y por tipo de producto, lo que será conveniente para la evaluación en el Mercado; teniendo en cuenta los factores como costumbres habituales de transacción y el estado actual de las máquinas clasificadoras.

3) Normas de Embalaje:

Para elevar aún más el valor comercial de los Productos (hortalizas y frutas) que se expiden al Mercado hay necesidad de racionalizar sucesivamente los embalajes. Se fijarán tipos, tamaños, resistencias, etc. de los embalajes para producto, y luego se irá modificando de acuerdo al desarrollo del mejoramiento y racionalización de los embalajes. Especialmente en cuanto a las bolsas hay una urgente necesidad de mejoramiento.

5. ITEMS DE INDICACIONES COMUNES PARA LAS NORMAS DE EXPEDICION DE HORTALIZAS Y FRUTAS

En el embalaje de cada producto de acuerdo al presente Reglamento se deberá indicar en la superficie frontal del cajón o bolsa las siguientes descripciones:

- * Nombre del Producto y Variedad.
- * Clasificación de Calidad (Clasificación de Categoría).
- * Clasificación de Tamaño (Grande, Mediano, Pequeño)
- * Peso neto.
- * Lugar de origen.
- * Nombre y N° del Productor.
- * Sello de control

ORIGEN		PRODUCTOR	DESTINO D.A.M.A. (Mercado de Abasto)
PRODUCTO VARIEDAD		CATEGORIA	
TAMAÑO		PESO NETO	CONTROL
GRANDE	MEDIANO		
PEQUEÑO			

I. REFERENTE A LAS NORMAS DE EXPEDICION EN D.A.M.A.

Las normas de expedición de las hortalizas y frutas que se expiden al Mercado Central de Abasto de la ciudad de Asunción, por el momento serán orientadas y extendidas a las siguientes normas teniendo en cuenta "La filosofía básica" que indican los expertos de la Cooperación Técnica Japonesa.

I. Necesidad de Normalización

A. Concepto.

Conjunto de reglas, establecidas según las características externas e internas de los productos, destinados a uniformar la producción, confeccionando lotes homogéneos de productos para el consumo en fresco.

B. Generalidades.

La intensidad y mayor amplitud de productos en el mercado actual, hace que la comercialización de los mismos, se desarrolle en base a productos padronizados en todos sus aspectos. Es de resaltar que cuando más se avanza en normalización, menos son los costos de la comercialización.

C. Ventajas.

1. Ventajas de orden general.

- Correcta formación de precios.
- Posibilita la mejor utilización de la información de precios y volúmenes de productos.
- Impide el fraude.
- Permite un consumo constante y la apertura de nuevos mercados.
- Evita pérdidas de pos-cosecha.

2. Ventajas para el productor.

- Posibilita conocer el gusto de los consumidores.
- Valoriza justamente su trabajo.
- Permite obtener mayores beneficios.

3. Ventajas para el mayorista.

- Mayores beneficios.
- Mejor utilización de cámara frigorífica.
- Posibilita representar sus productos por medio de una marca nacional.
- Evita pérdidas en el almacenamiento.

4. Ventajas para el consumidor.

- Garantía de compra.
- Permite expresar sus preferencias.
- Aumenta sus conocimientos.
- Mejor alimentación.

II. Objeto de las normas

- A. Los objetos de las normas serán las hortalizas y frutas que se ofrecen a los consumidores en estado fresco, estableciéndose reglas para cada producto, excluyéndose los productos destinados para las industrias..
- B. Los productos horti-frutícolas que se expiden al Mercado, serán clasificados y solamente se expedirán los productos normalizados (calidad aprobada) y los productos que no cumplen con las normas (calidad reprobada) serán destinados para las industrias. Sin embargo, los productores que desean expedir los productos que no cumplen con las normas, también podrían negociarlos tomándolos como una categoría aparte, según la consulta al mayorista, pero como mínimo deben cumplirse con las siguientes normas: no tener alteración de la calidad y daños causados por enfermedades e insectos y que no tengan daños para el consumo. Los productos aprobados deben tener la forma y características propias de la variedad, bien limpios, sin heridas y maduración adecuada.

III. Contenido de las normas

El contenido de las normas consiste en las reglas de calidad, tamaño, peso y embalaje, para la expedición luego de ser modulados, clasificados y empaquetados por variedad de productos. Estas reglas toman como objetos a las hortalizas y frutas que se encuentran en la etapa de empaquetamiento en la localidad de producción.

A. Normas de calidad.

Dentro de la calidad aprobada se clasificarán en 2 categorías 1° y 2°, y las reglas para la clasificación se definirán en el artículo del producto correspondiente. En este caso, para algunos productos específicos, se establecerán una categoría Extra y así, es necesario intentar el desarrollo de la calidad y exhortar a producción de mercaderías con un alto valor adicional.

B. Normas de tamaño

Para las normas de tamaño, se tomará el peso (gramo) o el diámetro (mm) de un producto clasificado por variedad y será de 3 tamaños: grande, mediano y pequeño.

C. Modulaci3n, clasificaci3n y embalaje.

Sobre modulaci3n, clasificaci3n y embalaje se establecer3 en el art3culo del producto correspondiente.

D. Envase.

Sobre el envase a ser utilizado, se establecer3 en el art3culo del producto correspondiente.

IV. Art3culos para la presentaci3n.

Llenar la etiqueta con los art3culos siguientes y luego pegar en la parte central debajo de la agarradera, en caso que el caj3n sea de madera; y en caso de bolsa de red o de tejido se pegar3 en la parte central arriba del lado exterior, para luego poner el sello certificado. El sello certificado garantiza dicho producto e indica la persona, empresa u organizaci3n que se responsabiliza por dicha expedici3n.

Los art3culos para la presentaci3n son:

- a. Nombre de la variedad
- b. Categor3a.
- c. Tama1o
- d. Peso
- e. Localidad de producci3n
- f. Nombre y el n3mero de productor
- g. Sello certificado del control

ORIGEN		PRODUCTOR	DESTINO D.A.M.A. (Mercado de Abasto) Asunci3n
PRODUCTO VARIEDAD		CATEGORIA	
TAMA1O		PESO NETO	CONTROL
GRANDE	MEDIANO		
PEQUE1O			

NORMAS DE EXPEDICION DEL TOMATE (LYCOPERSICUM ESCULENTUM)

1. Objeto de las normas

Serán objetos, los tomates destinados al consumo en estado fresco. Los tipos serán Lisa y Santa Cruz, excluyendo a los tomates destinados a las industrias.

2. Contenidos de las normas

El contenido de estas normas consiste en las normas de calidad, tamaño, peso y embalaje por tipo.

1. Normas de calidad

La calidad se clasifica en 2 categorías que son: categoría 1° y categoría 2°, y las normas para los 2 tipos son:

CATEGORIA 1°	CATEGORIA 2°
a. Los que poseen forma y color adecuado y sin deformación.	a. Idem a la izquierda, pero que presentan pequeñas deformaciones.
b. Los que tienen buena coloración y sin excesiva maduración.	b. Idem izquierda.
c. Los que no están rotos.	c. Cuando las rajadas no alcanzan hasta el sarcocarpio.
d. Los que no tienen daños causados por enfermedades, insectos y heridas.	d. Los que no tienen daños causados por enfermedades, insectos y que poseen pequeñas heridas.

2. Normas de tamaños

Se clasificarán en 3 tamaños: grande, mediano, y pequeño, teniendo como normas el peso (gramo) o el diámetro (mm) de una fruta de tomate clasificado por tipo.

(1) Tomate tipo Lisa

Grande: Peso 350 - 500 g.
diam. mayor a 80 mm.
Mediano: Peso 150 - 349 g.
diam. 70 - 80 mm.
Pequeño: Peso 100 - 149 g.
diam. menor a 70 mm.

(2) Tomate tipo santa cruz

130 - 150 g.
mayor a 70 mm.
100 - 129 g.
60 - 69 mm.
50 - 99 g.
menor a 60 mm.

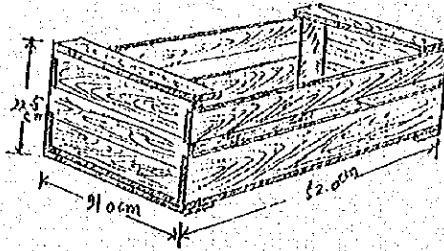
3) Modulación, clasificación y embalaje

- (1) Clasificar correctamente la variedad y no mezclar con otra variedad.
- (2) Unificar el tamaño, coloración y la maduración.
- (3) La distribución de los tomates, debe ser en forma exacta y completa en todo el espacio y capacidad del envase y no deben aplastarse los mismos.
- (4) Completar el envase con un peso mayor al determinado, y así mantener siempre aproximadamente un 5% mayor que el peso determinado.

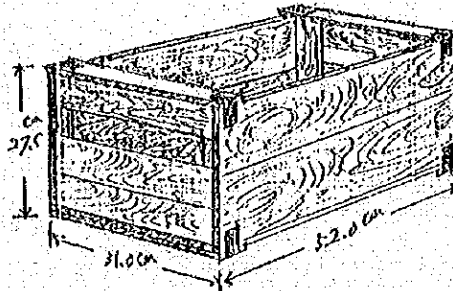
4) Envase (cajón de madera)

El cajón normal (largo: 52,0 cm., ancho: 31,0 cm., altura: 22,5 cm.) estaba destinado a la expedición dentro del mercado interno, pero para intentar el desarrollo de la exportación del tipo Lisa, se aumentó la altura del cajón en 5 cm., y desde el año 1986 se está utilizando también para la exportación. Como se apretó más la forma de llenar el cajón, el peso neto será de aproximadamente 20 kg. sin tener variación con el anterior. El cajón debe mantenerse limpio.

a) Formato del cajón normal.



b) Formato del cajón modificado (que será utilizado también para la exportación)



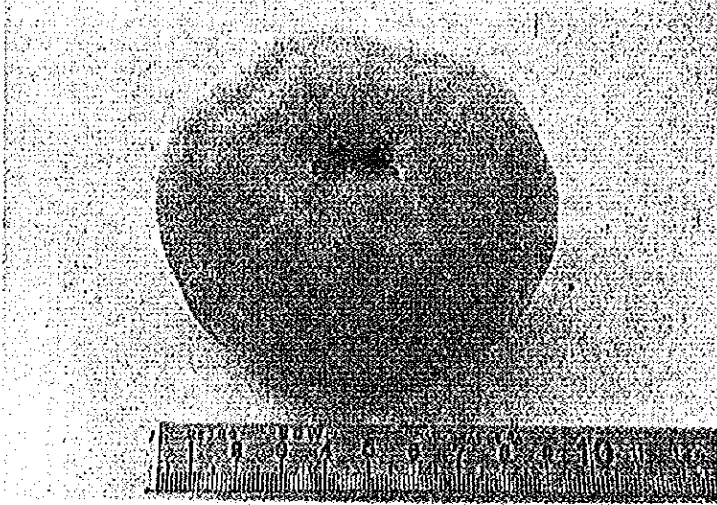
3. Artículos para la presentación

Llenar la etiqueta con los artículos siguientes y luego pegar en la parte central debajo de las agarraderas del cajón y poner el sello certificado de control. El sello certificado garantiza dicho producto e indica la persona, empresa u organización responsable de la expedición.

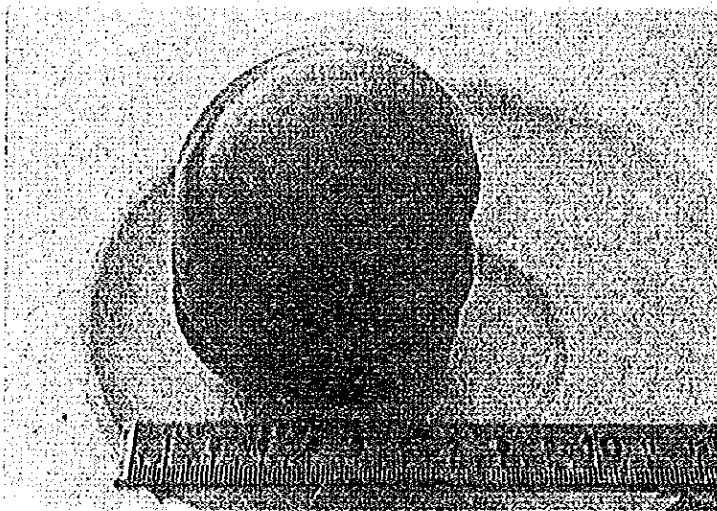
Los artículos necesarios para la presentación son:

- a. Nombre del producto
- b. Clasificación
- c. Tamaño
- d. Peso neto
- e. Localidad de producción
- f. Nombre y el número del productor
- g. Sello certificado de control

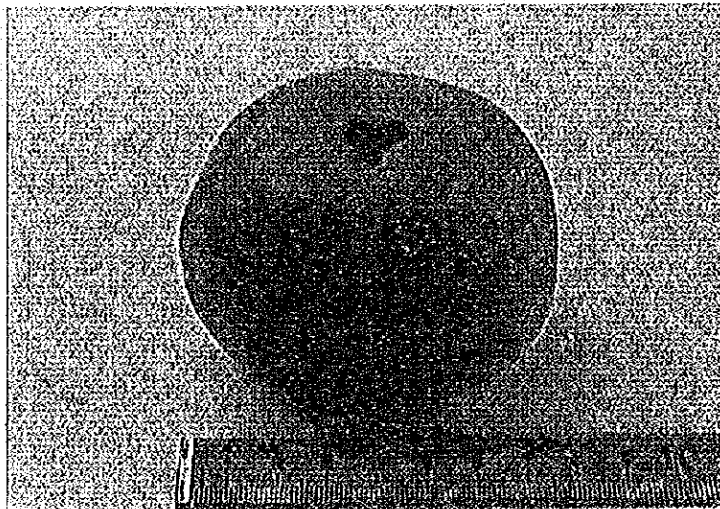
TOMATE TIPO LISO



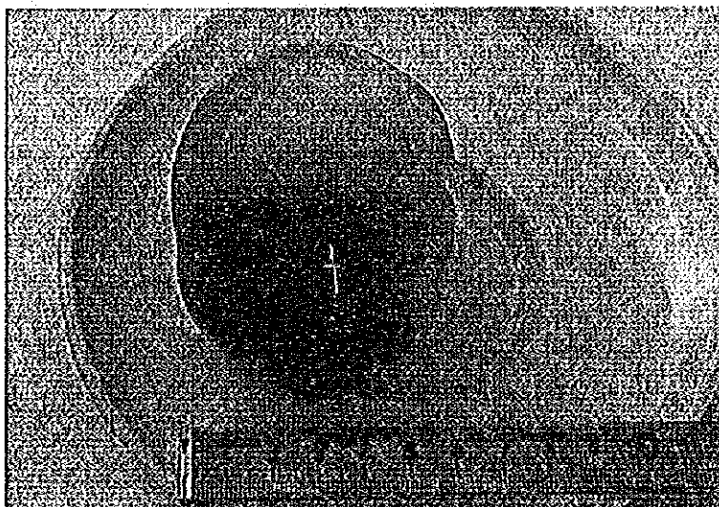
TAMAÑO GRANDE



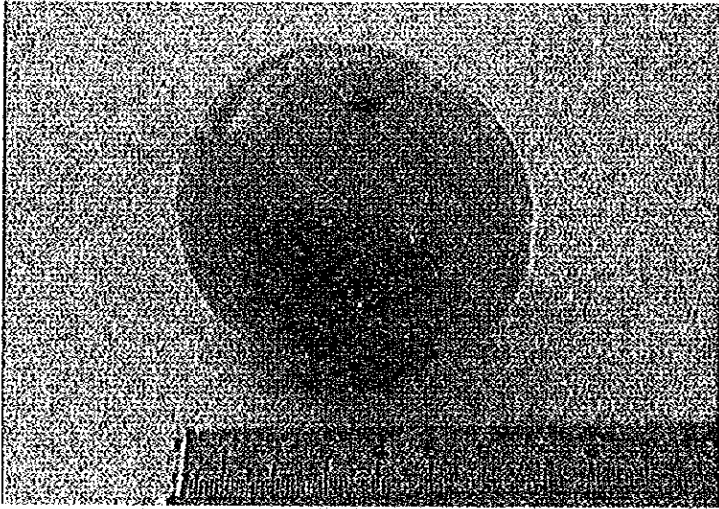
TOMATE TIPO LISO



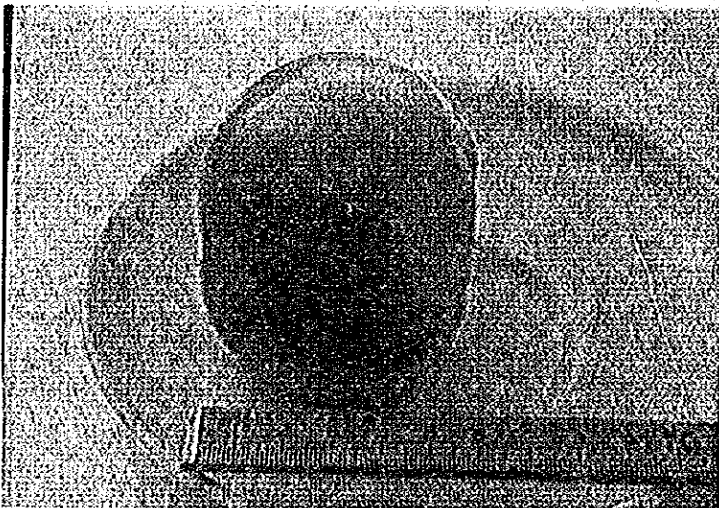
TAMAÑO MEDIANO



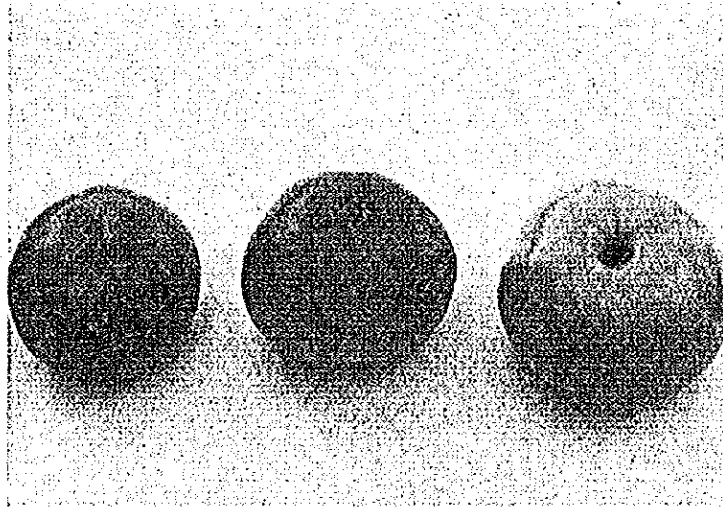
TOMATE TIPO LISO



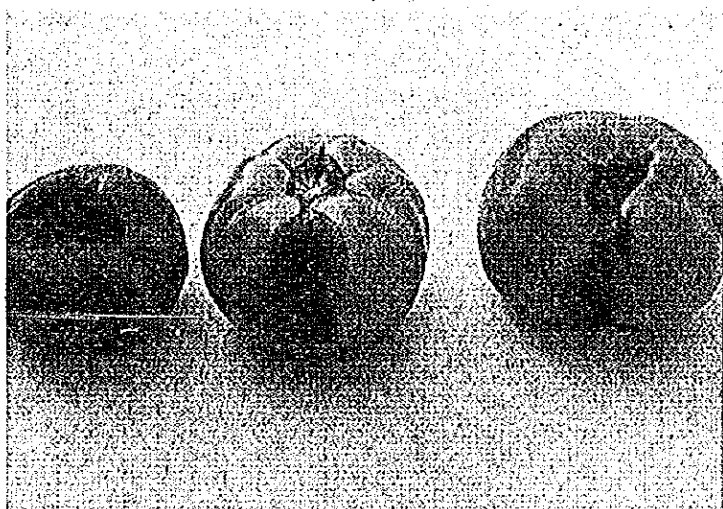
TAMAÑO PEQUEÑO



TOMATE TIPO LISO

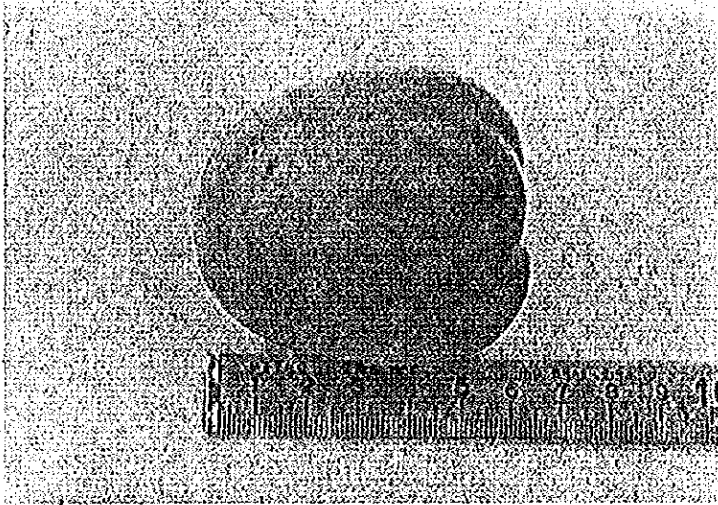


ESTADO DE MADUREZ

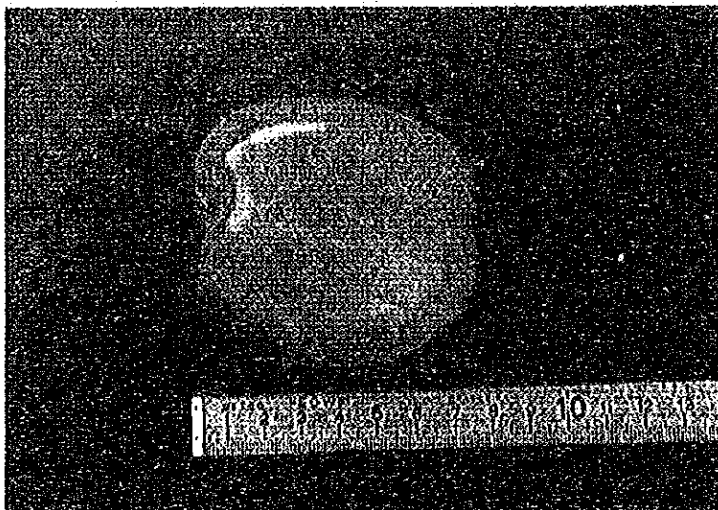


IMPERFECCIONES

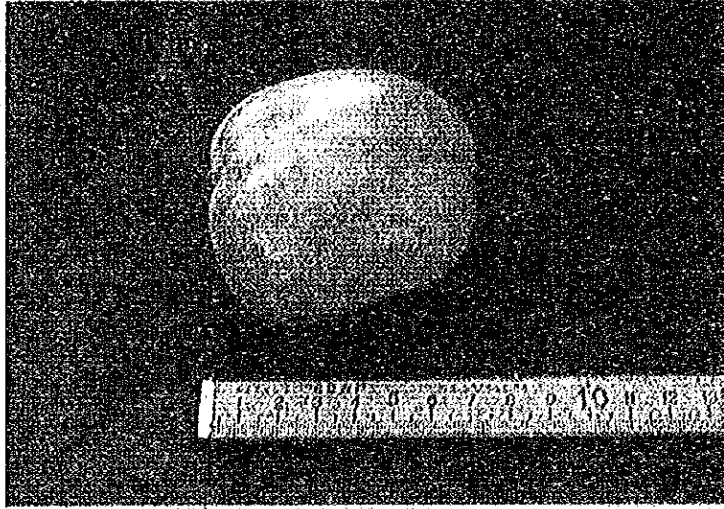
TOMATE TIPO SANTA CRUZ



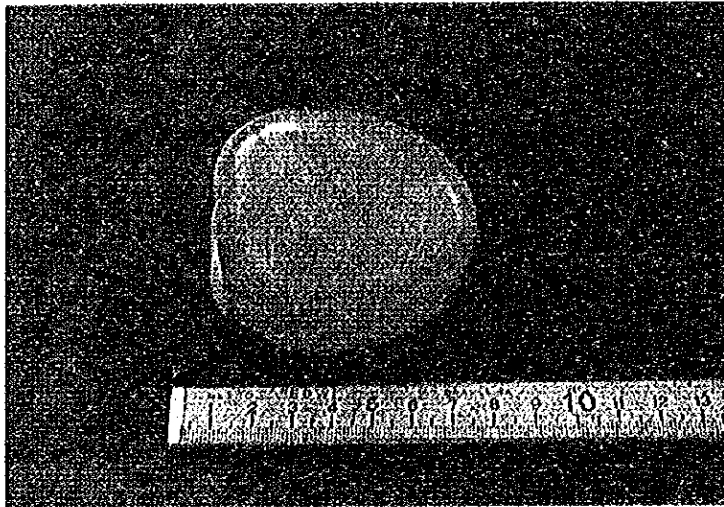
TAMAÑO GRANDE



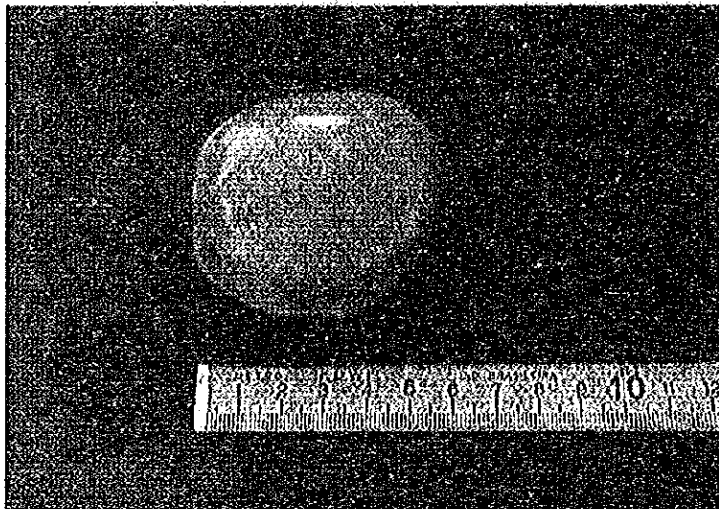
TOMATE TIPO SANTA CRUZ



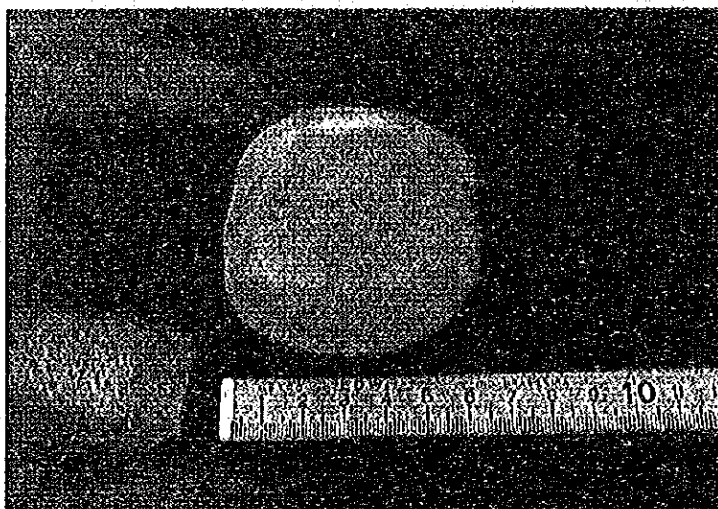
TAMAÑO MEDIANO



TOMATE TIPO SANTA CRUZ



TAMAÑO PEQUEÑO



TOMATE TIPO SANTA CRUZ



DIFERENCIA DE TAMAÑO



IMPERFECCIONES

NORMAS DE EXPEDICION DE PIMIENTO (CAPSICUM ANNUM)

I. Objeto de las normas

Estas normas toman como objetos a los pimientos que se ofrecen al consumidor en estado fresco. Serán de 2 tipos que son: Morrón y Guampa.

II. Contenido de las normas

El contenido de estas normas, consiste en las normas de calidad, tamaño, peso y embalaje por variedad del pimiento para la expedición del mismo.

1. Normas de calidad

La calidad se clasifica en 2 categorías que son: categoría 1° y categoría 2°, y las normas para las 2 tipos se define en el cuadro siguiente.

CATEGORIA 1°	CATEGORIA 2°
a. Los que poseen forma y color adecuado y sin deformación.	a. Idem izquierda, pero que presentan pequeñas deformaciones.
b. Los que sufren cambio de color en la cara de la fruta debido al añejamiento.	b. Idem izquierda.
c. Los que no están podridos y descompuestos.	c. Idem izquierda.
d. Los que no tienen daños causados por enfermedades, insectos y heridas.	d. Los que no tienen daños causados por enfermedades, insectos y que poseen pequeñas heridas.

2. Normas de tamaños

Se clasifican en 3 tamaños: grande, mediano y pequeño, teniendo como normas el peso (gramo) o el largo (mm) de una fruta de pimiento clasificado por tipo.

(1) Pimiento tipo Morrón

Grande: peso mayor a 95 g.
largo mayor a 85 mm.

Mediano: peso - 60 - 94 g.
largo - 60 - 84 mm.

Pequeño: peso menor a 60 g.
largo menor a 60 mm.

(2) Pimiento tipo Guampa

mayor a 80 g.
mayor a 120 mm.

50 - 79 g.
90 - 119 mm.

menor a 50 g.
menor a 90 mm.

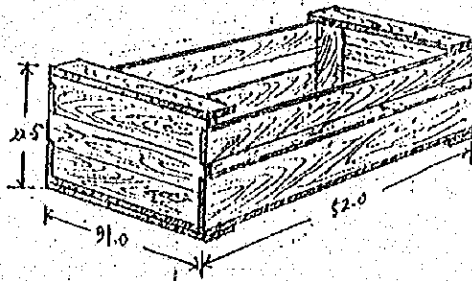
3) Modulaci3n, clasificaci3n y embalaje

- (1) Clasificar correctamente la variedad y no mezclar con otra variedad.
- (2) Unificar el tama1o de las frutas.
- (3) Cortar corto el pez3n.
- (4) Completar el envase con una cantidad mayor al 5% aproximadamente que el peso neto.

4) Envase (caj3n de madera)

Se utiliza el caj3n normal (largo 52,0 cm., ancho 31,0 cm., altura 22,5 cm.) de tomate mencionado antes. El peso neto es de 7 a 9 kg., sin embargo se puede utilizar tambi3n el caj3n modificado (largo 52,0 cm., ancho 31,0 cm., altura 27,5 cm.). Adem1s se puede utilizar caj3n de pl1sticos o de cart3n seg1n la necesidad, el envase debe estar siempre limpio.

Formato del caj3n normal:



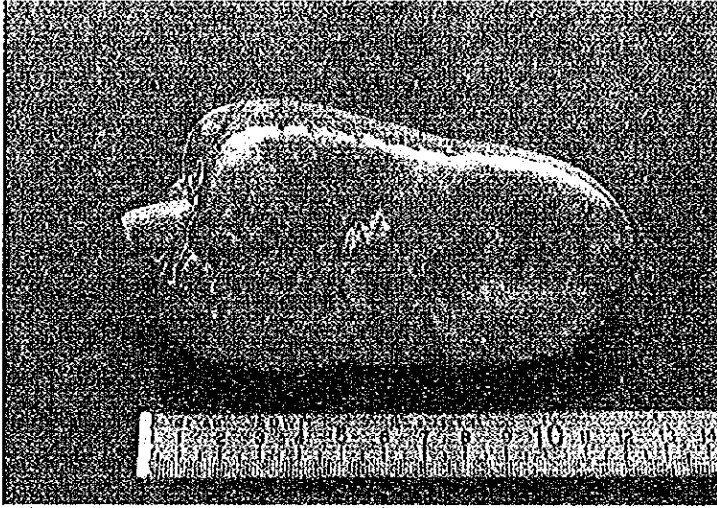
3. Art1culos para la presentaci3n

Llenar la etiqueta con los art1culos siguientes y luego pegar en la parte central debajo de las agarraderas del caj3n y poner el sello certificado de control. El sello certificado garantiza dicho producto e indica la persona, empresa u organizaci3n responsable de la expedici3n.

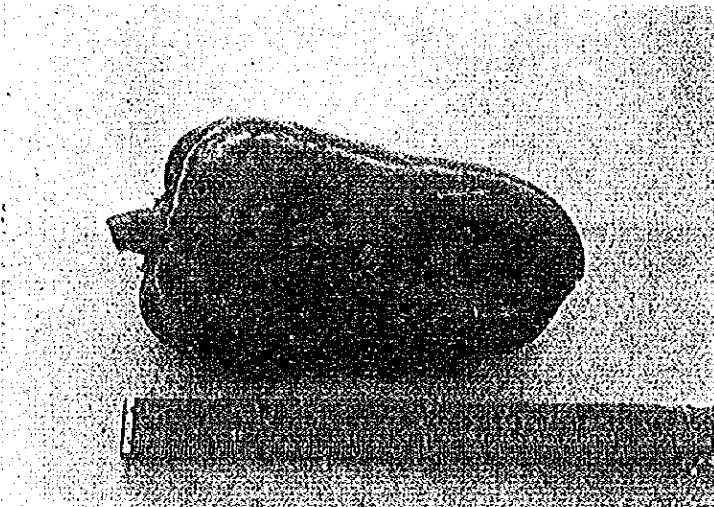
Los art1culos necesarios para la presentaci3n son:

- a) Nombre del producto
- b) Clasificaci3n
- c) Tama1o
- d) Peso neto
- e) Localidad de producci3n
- f) Nombre y el n1mero del productor
- g) Sello certificado del control

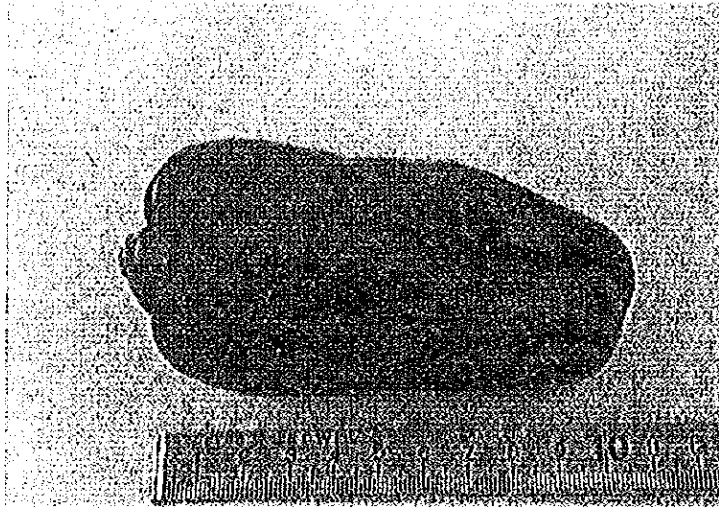
PIMIENTO TIPO GUAMPA



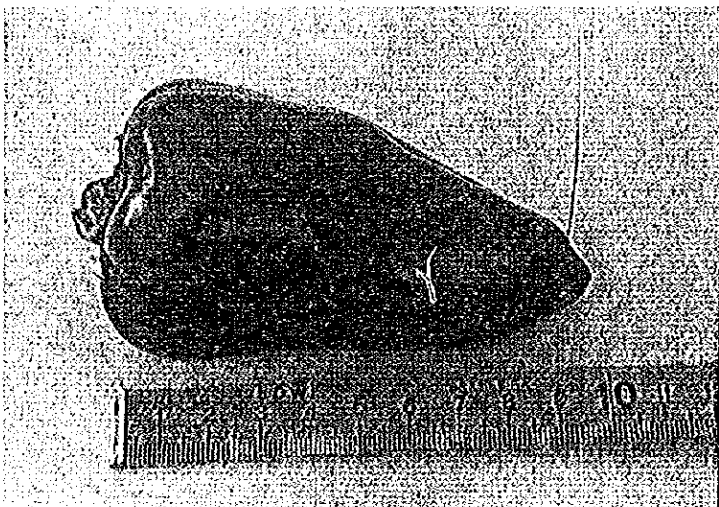
TAMAÑO GRANDE



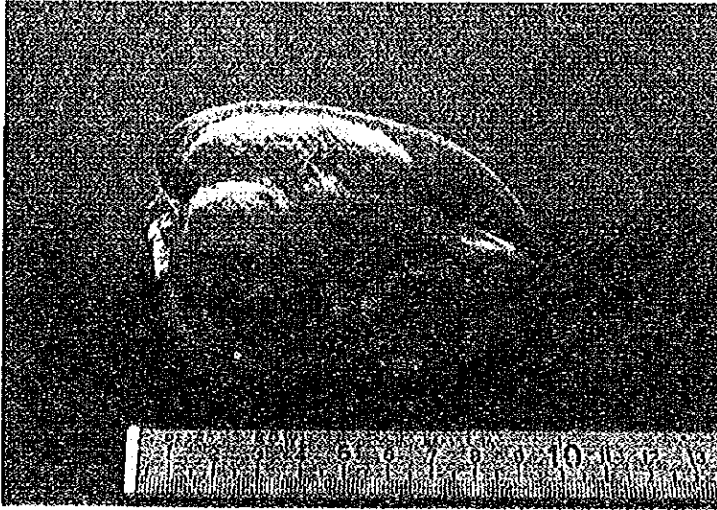
PIMIENTO TIPO GUAMPA



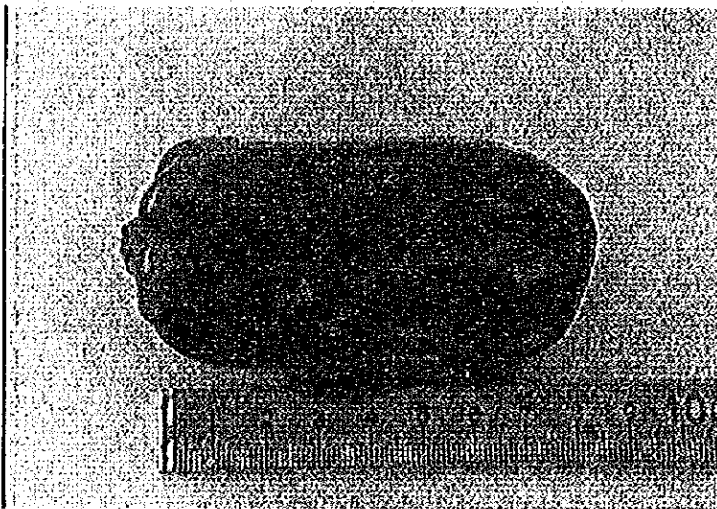
TAMAÑO MEDIANA



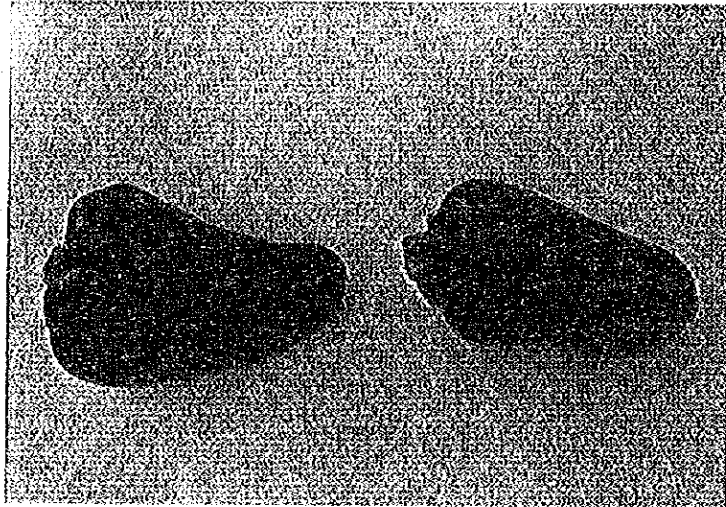
PIMIENTO TIPO GUAMPA



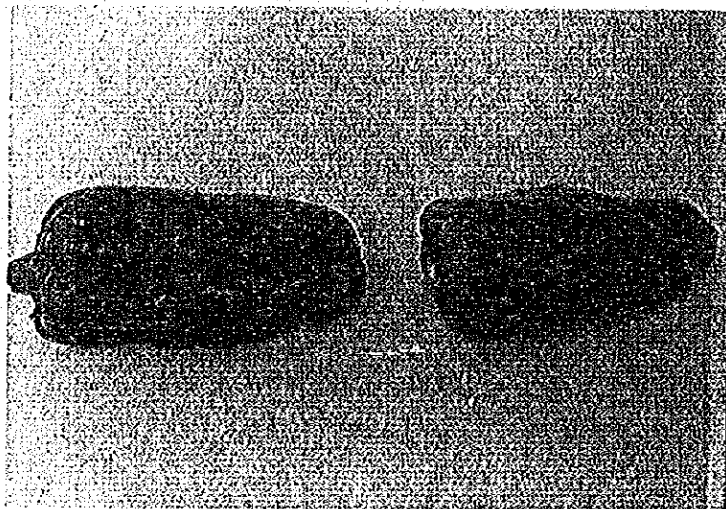
TAMAÑO PEQUEÑO



PIMIENTO TIPO GUAMPA



GRADOS DE MADURACION



GRADOS DE MADURACION

PIMIENTO TIPO GUAMPA

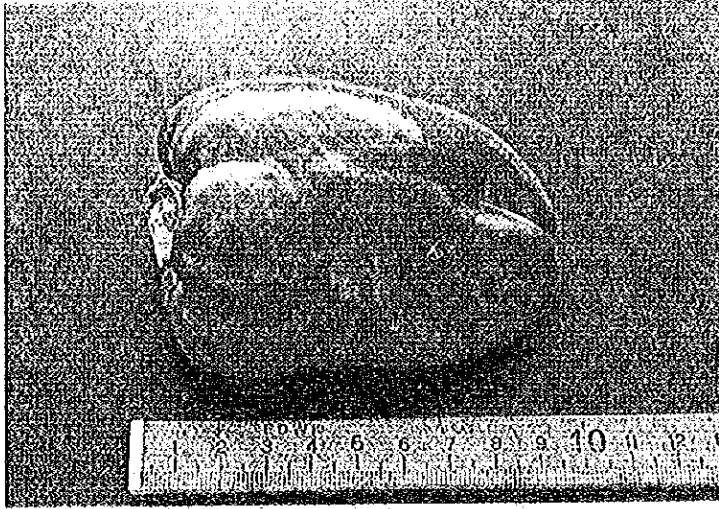


IMPERFECCIONES

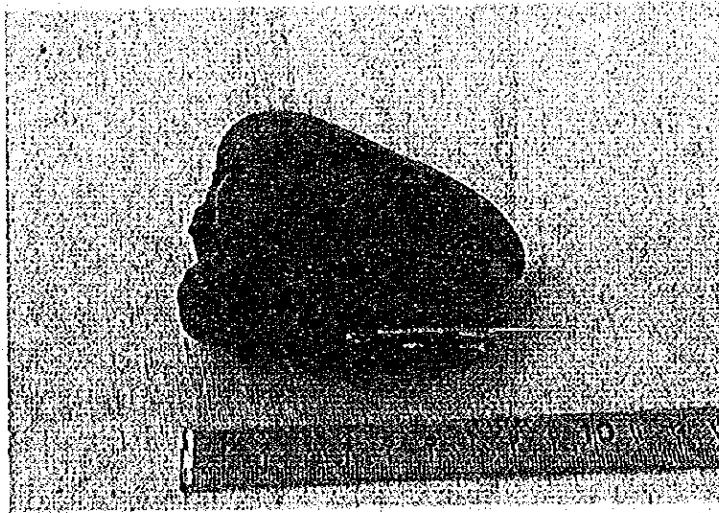


IMPERFECCIONES

PIMIENTO TIPO MORRON

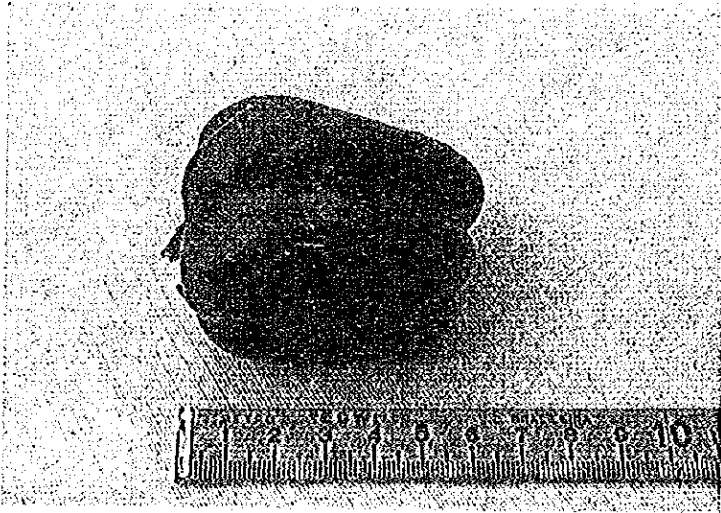


TAMAÑO GRANDE

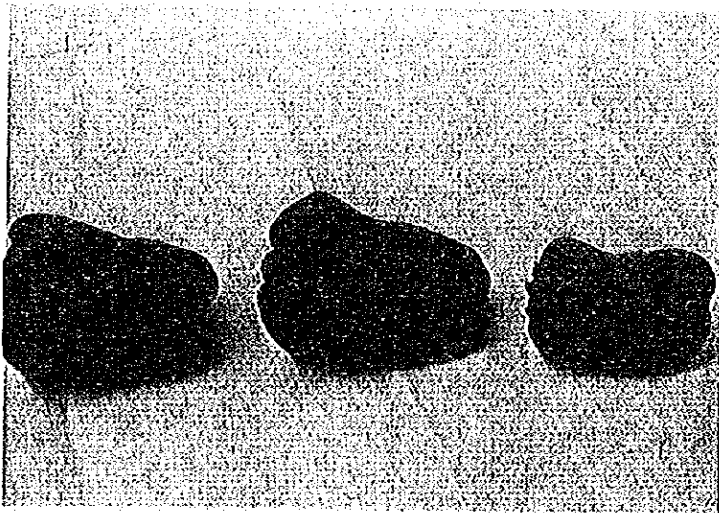


TAMAÑO MEDIANO

PIMIENTO TIPO MORRON



TAMAÑO PEQUEÑO

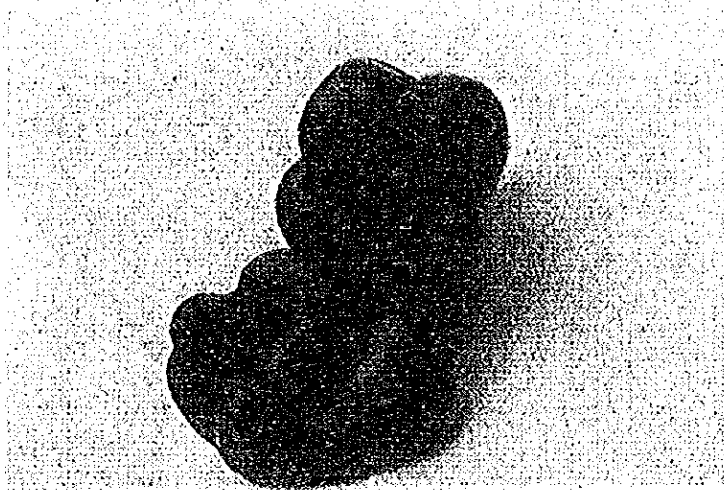


DIFERENCIA DE TAMAÑO

PIMIENTO TIPO MORRON



CONTAMINACION CON PRODUCTOS QUIMICOS



IMPERFECCIONES

NORMAS DE EXPEDICION DE CEBOLLA (ALLIUM CEPA)

1. Objeto de las normas

Estas normas toman como objetos a las cebollas que se ofrecen al consumidor en estado fresco. Serán de 2 variedades que son: Valencia y Bahía.

2. Contenido de las normas

El contenido de estas normas consiste en las normas de calidad, tamaño, peso y embalaje por variedad de la cebolla para la expedición de la misma.

1) Normas de calidad

La calidad se clasifica en 2 categorías que son: categoría 1ª y categoría 2ª y las normas para las 2 variedades se definen en el cuadro siguiente:

CATEGORIA 1ª	CATEGORIA 2ª
a. Las que poseen forma y color adecuado y tamaño uniforme.	a. Idem a la izquierda, y que la uniformidad del tamaño sea más bajo que la categoría 1ª.
b. El bulbo debe estar completamente formado y no debe estar dividido o rajado.	b. Idem izquierda.
c. Las que no están descompuestas y podridas.	c. Idem izquierda.
d. Las que no tienen daños causados por enfermedades, insectos, y heridas.	d. Las que no tienen daños causados por enfermedades, insectos, y que poseen pequeñas heridas.

2) Normas de tamaños

Las cebollas se clasifican en 3 tamaños: grande, mediano y pequeño teniendo como norma el diámetro (mm) del bulbo de las 2 variedades.

Grande: diám. mayor a 70 mm.

Mediano: diám. 60 - 69 mm.

Pequeño: diám. menor a 59 mm.

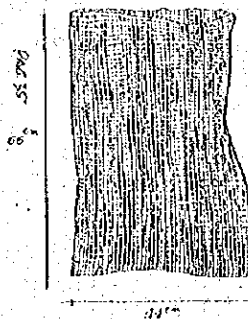
3) Modulaci3n, clasificaci3n y embalaje

- (1) Quitar bien la tierra y eliminar los pericarpios sucios.
- (2) Los bulbos deben estar bien secos. Se debe tener cuidado, especialmente con los bulbos que ser3n conservados en fr3o.
- (3) Los bulbos deben presentar un corte en visel de las hojas, a 2 cm. del cuello y las raices finas deben ser quitadas suficientemente.
- (4) Los bulbos no deben tener posibilidad de germinaci3n.
- (5) Mantener siempre un peso aproximadamente de 5% mayor al peso neto determinado.

4) Envase (bolsa de red)

Se debe utilizar la bolsa de red del tama1o aprobado por D.A.M.A. (largo: 60 cm. ancho: 44 cm.). La capacidad es de aproximadamente 25 kg. Tambi3n se puede utilizar el caj3n normal del tomate mencionado antes, seg3n la necesidad.

FORMATO DE LA BOLSA DE RED



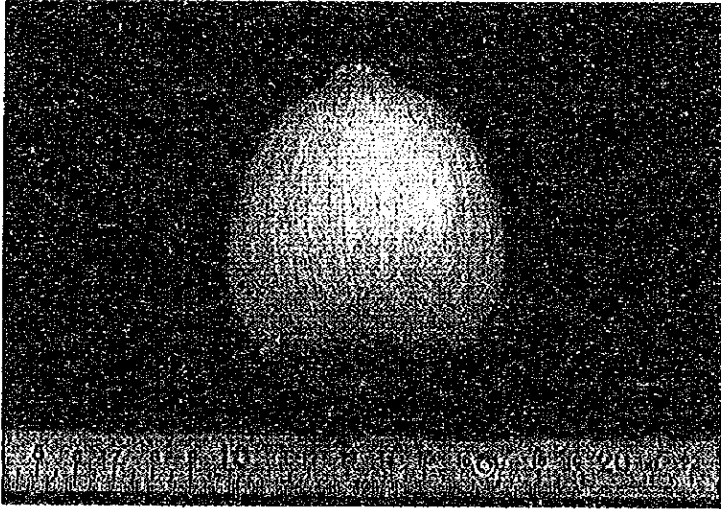
3. Art3culos para la presentaci3n

Llenar la etiqueta con los art3culos siguientes y luego pegar en la parte central arriba del lado exterior de la bolsa, y poner el sello certificado del control. El sello certificado garantiza dicho producto e indica la persona, empresa u organizaci3n responsable de la exposici3n.

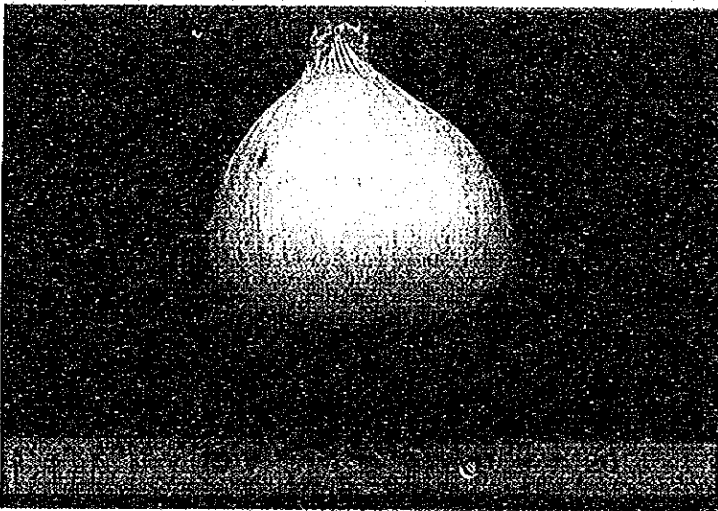
Los art3culos necesarios para la expedici3n son:

- a. Nombre del producto
- b. Clasificaci3n
- c. Tama1o
- d. Peso neto
- e. Localidad de producci3n
- f. Nombre y el n3mero del productor
- g. Sello certificado del control.

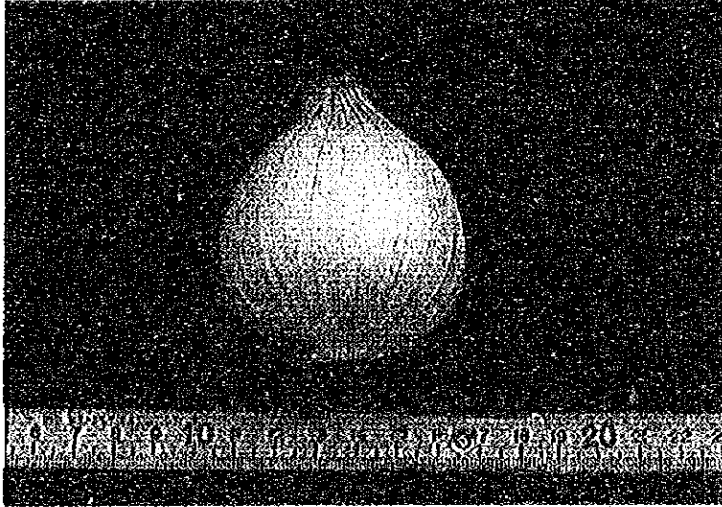
CEBOLLA



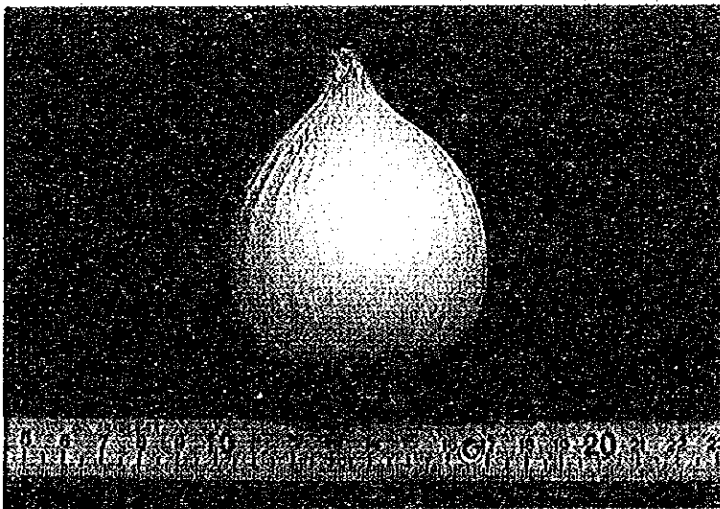
TAMAÑO GRANDE



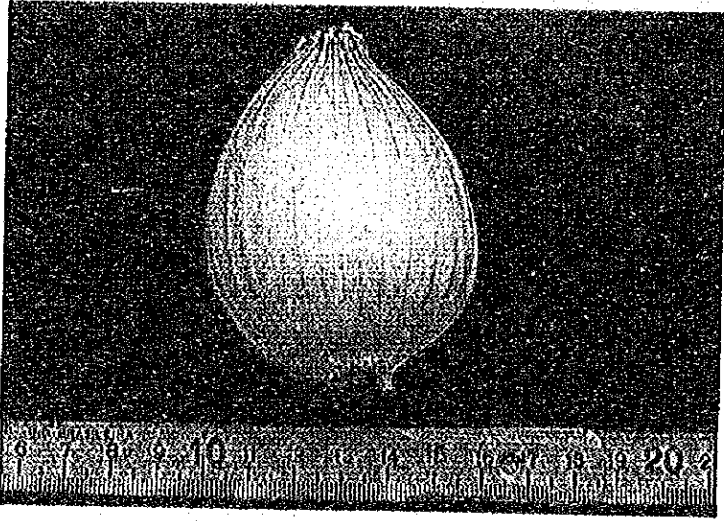
CEBOLLA



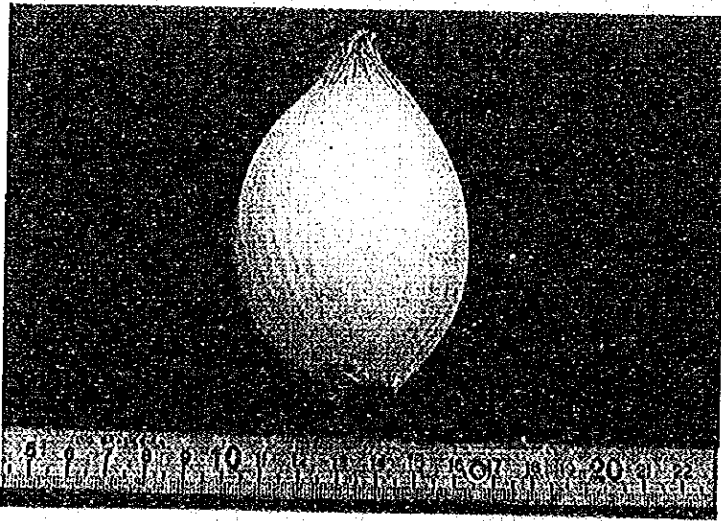
TAMAÑO MEDIANO



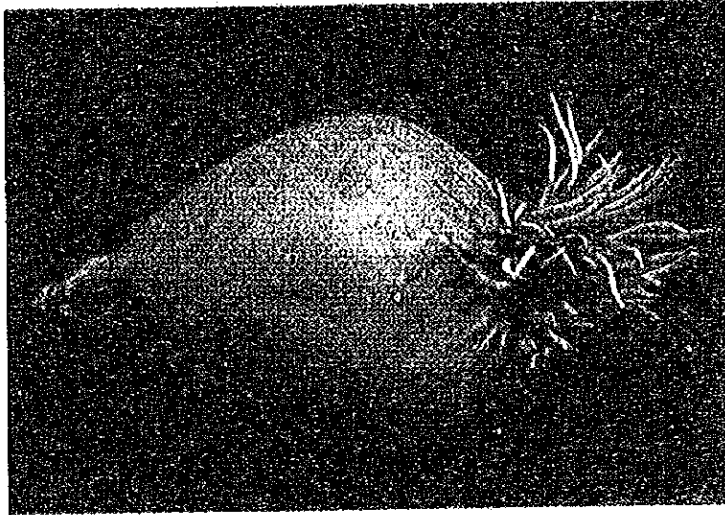
CEBOLLA



TAMAÑO MEDIANO



CEBOLLA



IMPERFECCION

NORMAS DE EXPEDICION DE PAPA (SOLANUM TUBEROSUM)

1. Objeto de las normas

Estas normas toman como objeto a la Papa que se ofrece al consumidor en estado fresco.

2. Contenido de las normas

El contenido de estas normas consiste en las normas de calidad, tamaño, peso y embalaje clasificado por variedad, en la etapa de expedición.

1) Normas de Calidad

La calidad se clasifica en 2 categorías que son 1° y 2°, y sus reglas para la clasificación son como sigue:

CATEGORIA 1°	CATEGORIA 2°
<p>a. Deben ser de una misma variedad, los tubérculos deben estar bien secos y tener tamaños uniformes.</p> <p>b. Los que no están en estado de putrefacción ni no presentan el cambio de calidad, luego de un cierto tiempo de almacenamiento.</p> <p>c. Los que no tienen daños causados por insectos, enfermedades y heridas.</p> <p>d. Los que no están en estado de germinación, y que no tienen mezcla de tierra con otras sustancias heterogéneas.</p>	<p>a. Idem. La uniformidad de tamaño puede ser inferior a los de categoría 1°.</p> <p>b. Idem.</p> <p>c. Los que no tienen daños causados por insectos, enfermedades y que tienen pequeñas heridas.</p> <p>d. Los que no están en estado de germinación y que tengan pequeña cantidad de sustancias mencionadas en la categoría 1°.</p>

2) Normas de tamaños

Para la clasificación de papa se toma la longitud (mm.) de un tubérculo, y se clasifica en 3 tamaños grandes, mediano y pequeño según su tamaño.

Grande: long. mayor a 100 mm.

Mediano: long. 70 - 99 mm.

Pequeño: long. menor a 69 mm.

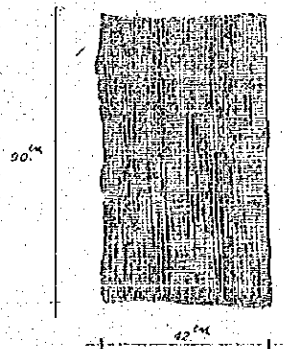
3) Modulación, clasificación y embalaje

- (1) Excluir los tubérculos quemados por el sol o deformados.
- (2) Sacar bien la tierra y secar suficientemente. Debe tenerse cuidado especialmente con los tubérculos a ser conservados en frío...
- (3) No mezclar las variedades diferentes.
- (4) Mantener un peso aproximadamente 5% mayor al peso neto determinado.

4) Envase (bolsa de tejido)

Debe utilizarse la bolsa de tejido aprobado por D.A.M.A. de un tamaño mencionado más abajo (largo: 90 cm., ancho: 42 cm.). La capacidad de esta bolsa es aproximadamente 50 kg. También se puede utilizar el cajón normal de tomate mencionado antes, según la necesidad.

FORMATO DE LA BOLSA DE TEJIDO



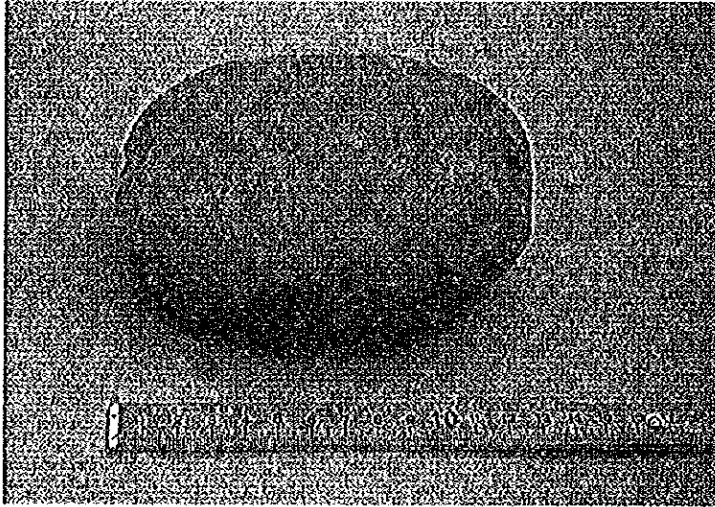
3. Artículos para la presentación

Llenar la etiqueta con los siguientes artículos y luego pegar en la parte central arriba del lado exterior de la bolsa de tejido, poner el sello certificado de control. Este sello certificado garantiza dicho producto e indica la persona, empresa u organización que responsabiliza la expedición.

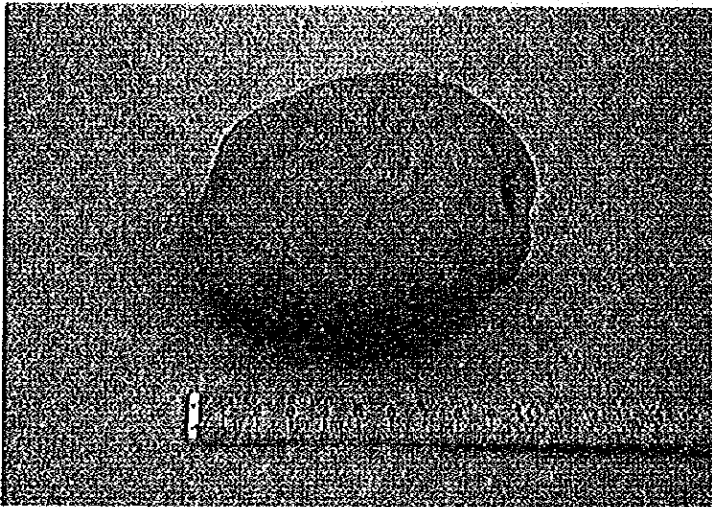
Los artículos necesarios para la expedición son:

- a. Nombre del producto
- b. Clasificación
- c. Tamaño
- d. Peso neto
- e. Localidad de producción
- f. Nombre y el número del productor
- g. Sello certificado del control

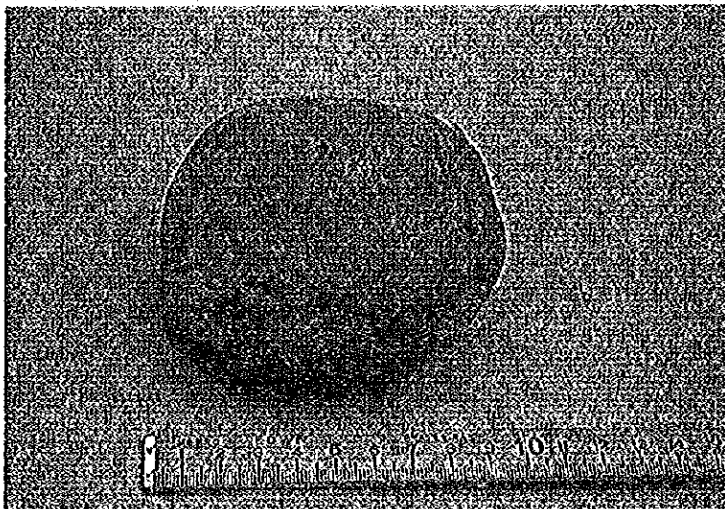
PAPA



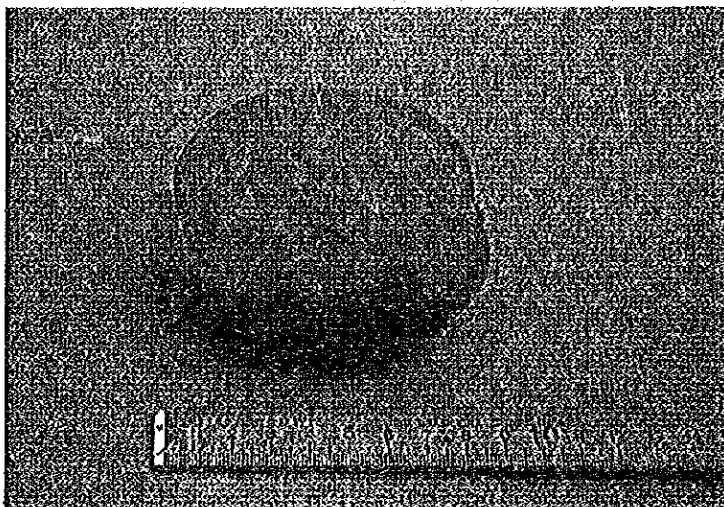
TAMAÑO GRANDE



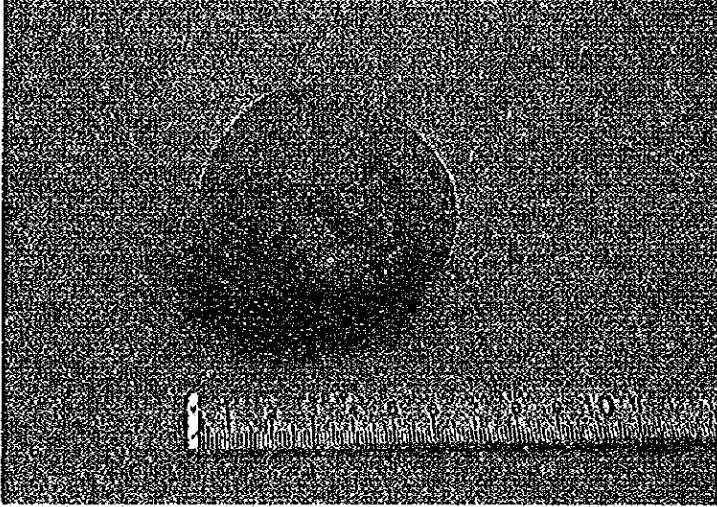
PAPA



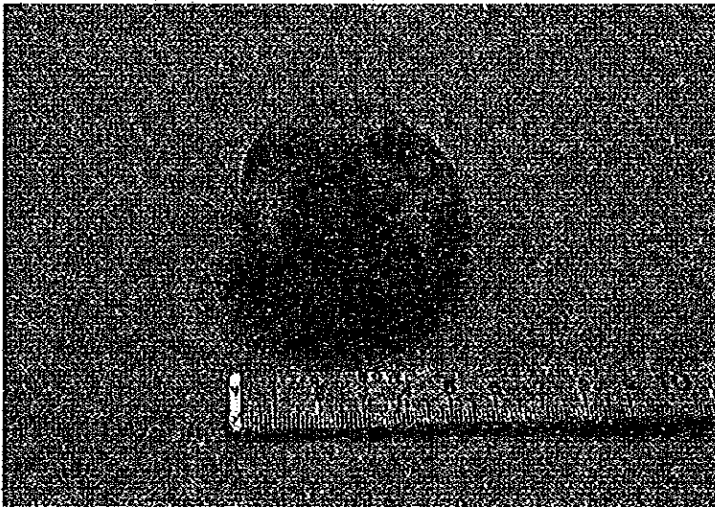
TAMAÑO MEDIANO



PAPA



TAMAÑO PEQUEÑO



NORMAS DE EXPEDICION DE ZANAHORIA (DAUCUS CAROTA)

1. Objeto de las normas

Estas normas toman como objetos a las zanahorias que se ofrecen al consumidor en estado fresco. Sin embargo, se excluye las zanahorias con hojas.

2. Contenido de las normas

El contenido de estas normas consiste en las normas de calidad, tamaño, peso y embalaje, en la etapa de expedición.

1) Normas de calidad

La calidad se clasifica en 2 categorías que son: categoría 1ª y categoría 2ª, y las reglas para la clasificación son las siguientes:

CATEGORIA 1ª	CATEGORIA 2ª
a. Las que poseen forma y propia de la variedad y buena coloración, y que no presentan quebraduras o rayaduras.	a. Idem a la izquierda. Pero que presentan pequeñas quebraduras o rayaduras
b. Las que no presentan asperezas de piel grave.	b. Las que presentan aspereza de piel leve.
c. Las que no están podridas o descompuestas.	c. Idem izquierda.
d. Las que no tienen daños causados por enfermedades, insectos, y heridas.	d. Las que no tienen daños causados por enfermedades, insectos, y que poseen pequeñas heridas.

2) Normas de tamaños

Se clasifican en 3 tamaños: grande, mediano y pequeño teniendo en cuenta el largo (mm.) de una raíz de zanahoria

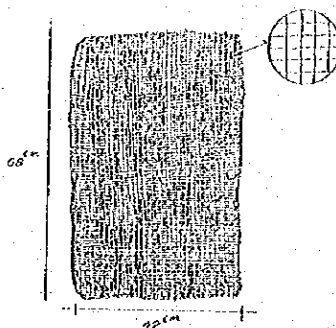
- Grande: largo mayor a 150 mm.
- Mediano: largo 130 - 149 mm.
- Pequeño: largo menor a 129 mm.

3) Modulacion, clasificación y embalaje

- (1) Lavar bien con agua, luego secar bien y unificar el largo.
- (2) Cortar la hoja; la longitud de la raíz debe ser mayor a 10 cm.; excluir las raíces deformadas.

- (3) Excluir las raíces que presentan graves quebraduras y las que tienen el cuello verde que mide más de 1 cm.
- (3) Mantener un peso aproximadamente 5% mayor al peso neto determinado.
- 4) Envase (bolsa de lino o de red)
 - Utilizar la bolsa de lino o de red del tamaño aprobado por D.A.M.A. (largo: 68 cm. ancho: 42 cm.). La capacidad es de 25 kg. También se puede utilizar el cajón normal del tomate mencionado antes, según la necesidad.

FORMATO DE LA BOLSAS



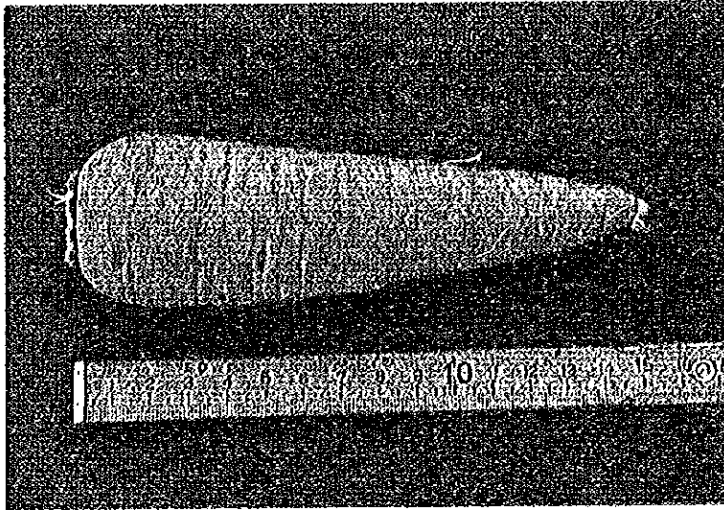
3. Artículos para la presentación

Llenar la etiqueta con los siguientes artículos, y pegar en la parte central arriba del lado exterior de la bolsa, y luego poner el sello certificado de control. El sello certificado garantiza el producto e indica la persona, empresa u organización responsable para la expedición.

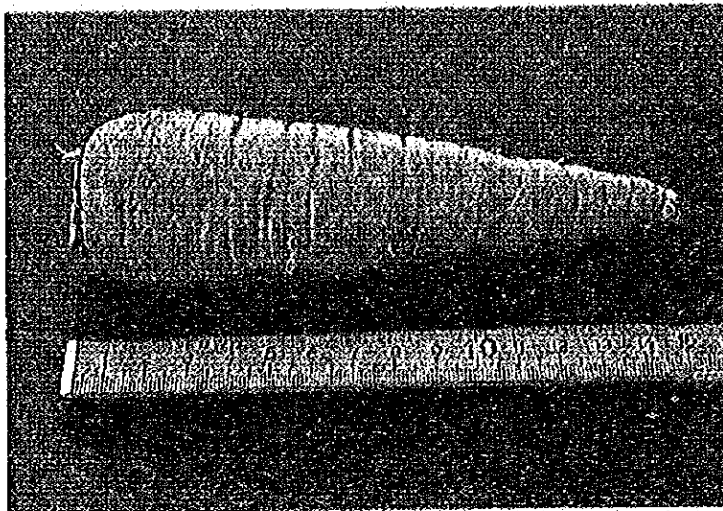
Los artículos necesarios para la expedición son:

- a. Nombre del producto
- b. Clasificación
- c. Tamaño
- d. Peso neto
- e. Localidad de producción
- f. Nombre y el número del productor
- g. Sello certificado del control.

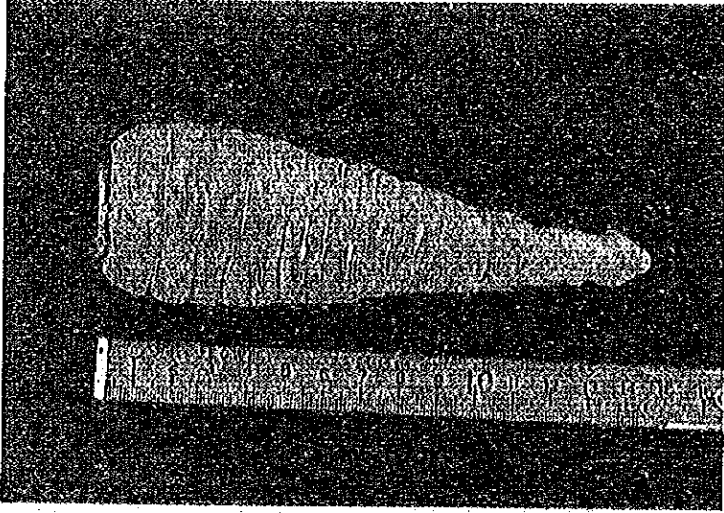
ZANAHORIA



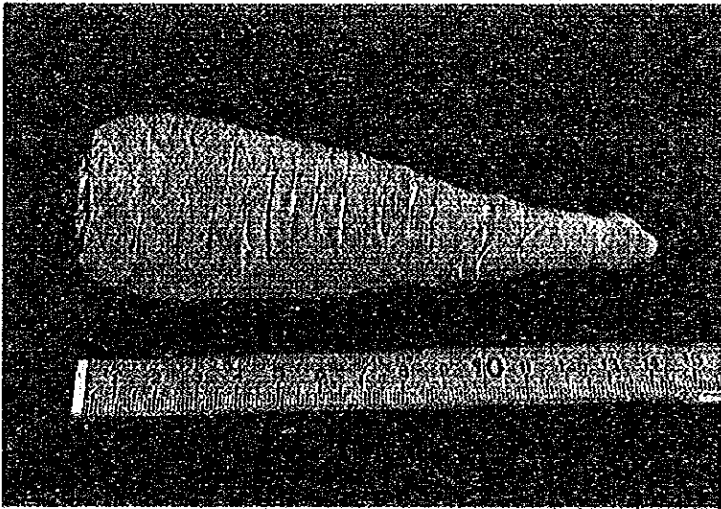
TAMAÑO GRANDE



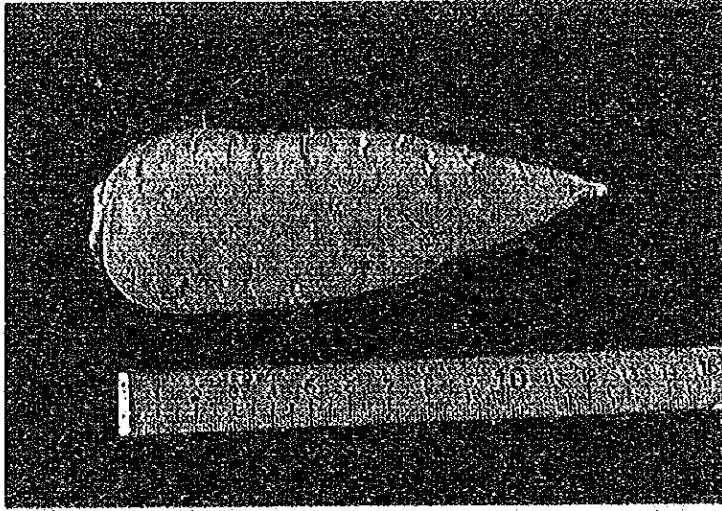
ZANAHORIA



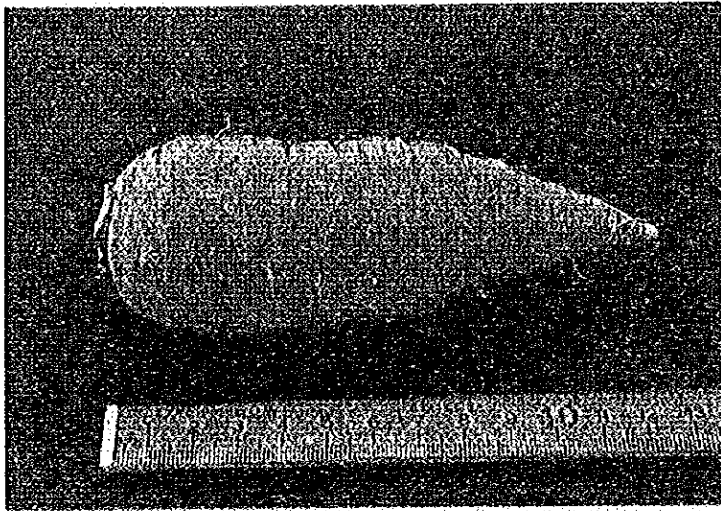
TAMAÑO MEDIANO



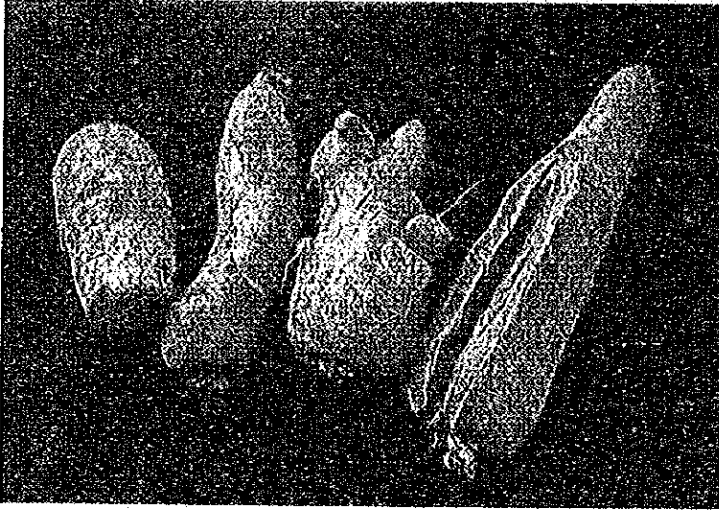
ZANAHORIA



TAMAÑO PEQUEÑO



ZANAHORIA



IMPERFECCIONES

NORMAS DE EXPEDICION PARA PRODUCTOS CITRICOS (CITRUS SP.)

1. Objeto de las normas

Estas normas toman como objeto a los cítricos que se ofrecen a los consumidores en estado fresco. Este caso se escoge 2 especies de productos cítricos:
Naranja y Mandarina.

2. Contenido de las normas

El contenido de estas normas toman como base a los cítricos en etapa de expedición, teniendo en cuenta su calidad, tamaño, peso y embalaje.

1) La clasificación de categorías se hace de acuerdo a los siguientes requisitos que reúnen el producto, y son como sigue:

CATEGORIA 1°	CATEGORIA 2°
a. Forma y color propio de la variedad	a. Calidad levemente inferior al de la categoría 1°
b. Optima maduración y coloración.	b. Ligeramente inferior con relación a la categoría 1°
c. Las que no presentan descomposición y deformación en sus frutos.	c. Idem izquierda.
d. Desprovisto de enfermedades, plagas y heridas.	d. Desprovisto de plagas, enfermedades y se tolera heridas mínima.

2) Normas de tamaños

Se agrupan los frutos en 3 tamaños: grande, mediano y pequeño, conforme al diámetro de un fruto (mm).

<p>(1) Naranja y Mandarina (Ponkan)</p> <p>Grande: diam. 90 - 120 mm. Mediano: diam. 70 - 89 mm. Pequeño: diam. 50 - 69 mm.</p>	<p>2) Mandarina</p> <p>Grande: diam. 70 - 80 mm. Mediano: diam. 55 - 69 mm. Pequeño: diam. 40 - 54 mm.</p>
---	--

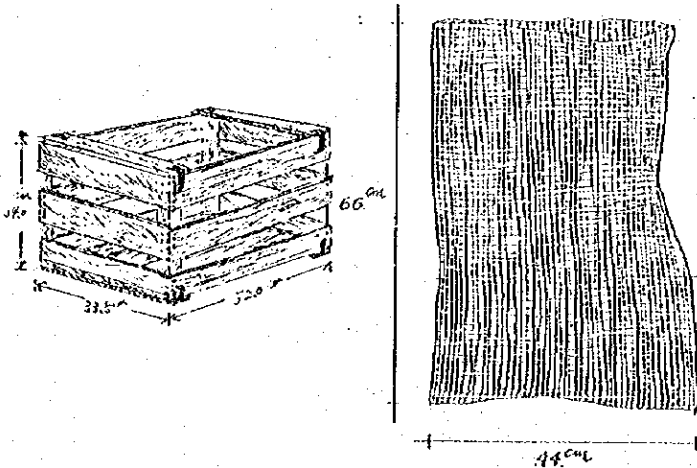
3) Modulación, clasificación y embalaje

- (1) Clasificación correcta según su variedad, no mezclar la que no corresponda con su variedad.
- (2) Agrupar según su tamaño, coloración y madurez.
- (3) Excluir los frutos que presentan maduración prematura y lesiones considerables.
- (4) Asegurar el 5% superior del peso neto.

4) Envase (cajón de madera)

Se emplean cajones comunes transformadas (largo: 52 cm., ancho: 33,5 cm., altura: 34,00 cm.) con capacidad para 20 kg. aproximadamente. En el caso de naranja se puede emplear bolsa de malla de plástico con idéntica capacidad de kilaje.

a) FORMATO DE CAJON (MADERA) b) FORMATO DE BOLSA

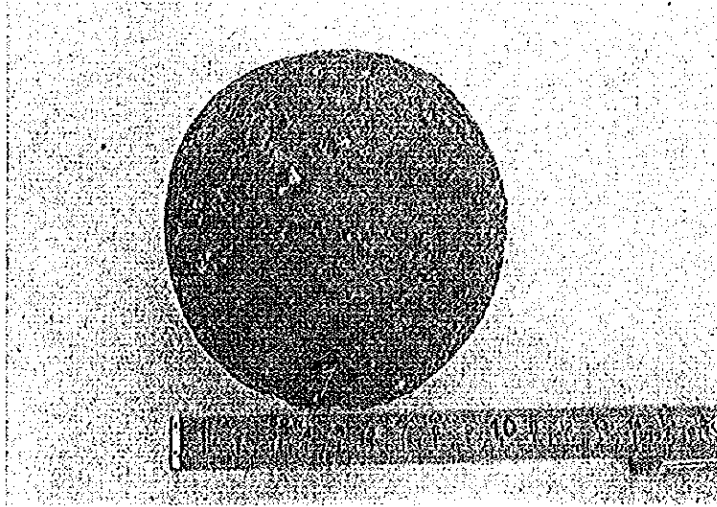


3. Artículos para la presentación

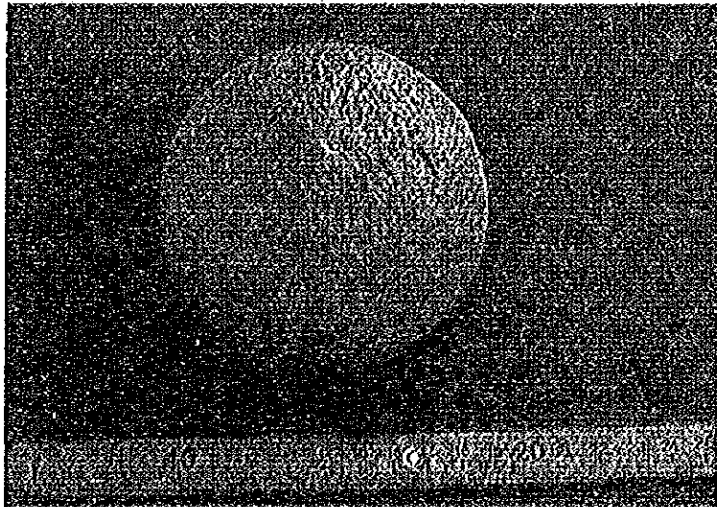
Etiquetar en la parte costado medio (donde sirve para asir) del cajón y en caso de bolsa en la parte exterior superior medio, indicando en ella, persona, empresa u organización responsable de la expedición del producto añadiendo en la misma los siguientes artículos:

- a. Nombre del producto
- b. Clasificación
- c. Tamaño
- d. Peso neto
- e. Origen del producto
- f. Nombre y el número del productor
- g. Sello certificado del control.

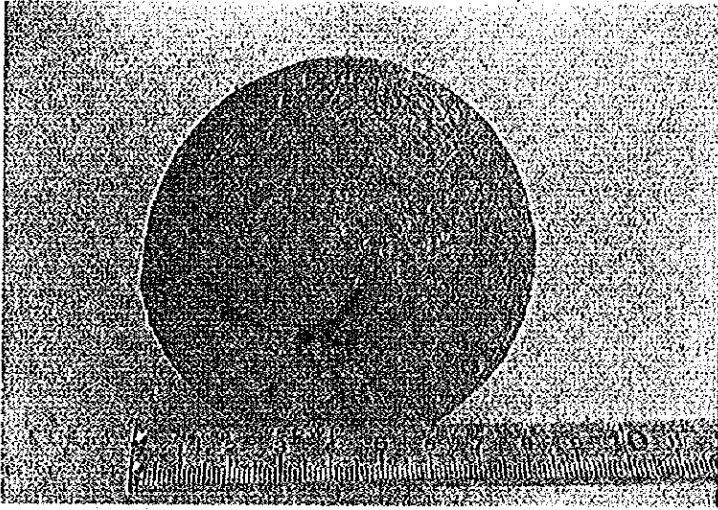
NARANJA



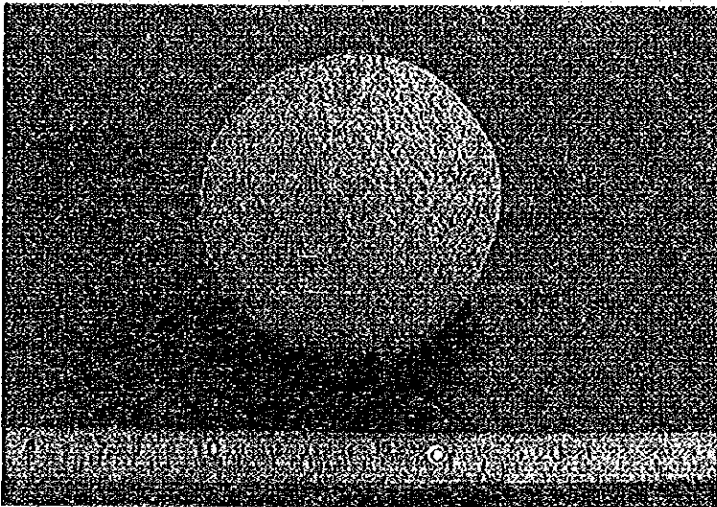
TAMAÑO GRANDE



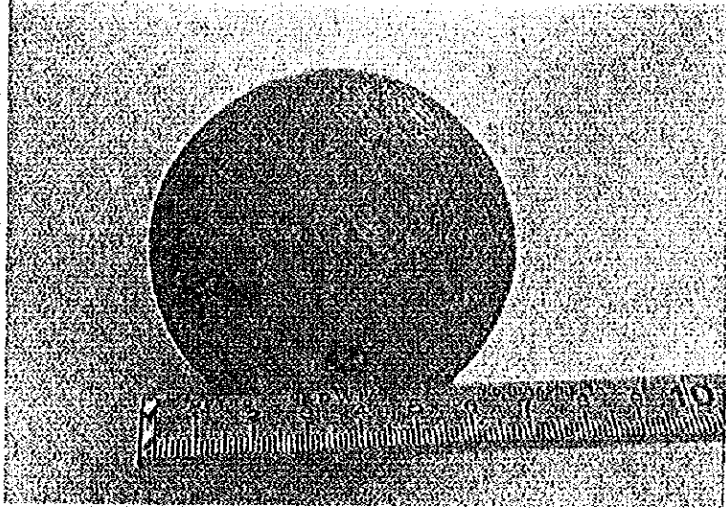
NARANJA



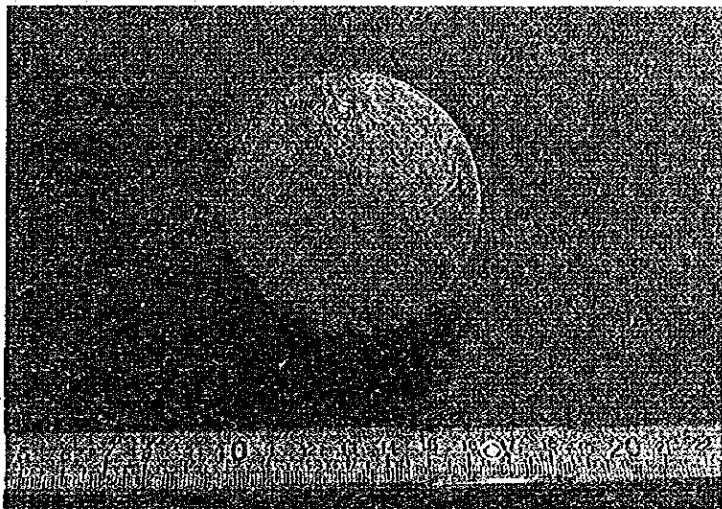
TAMAÑO MEDIANO



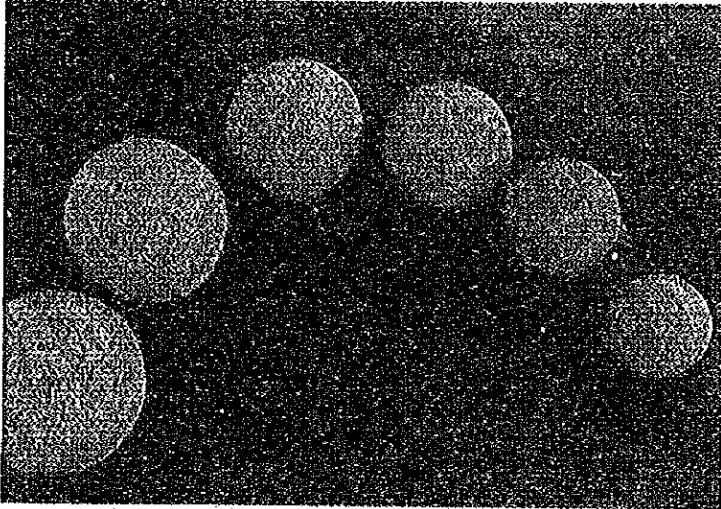
NARANJA



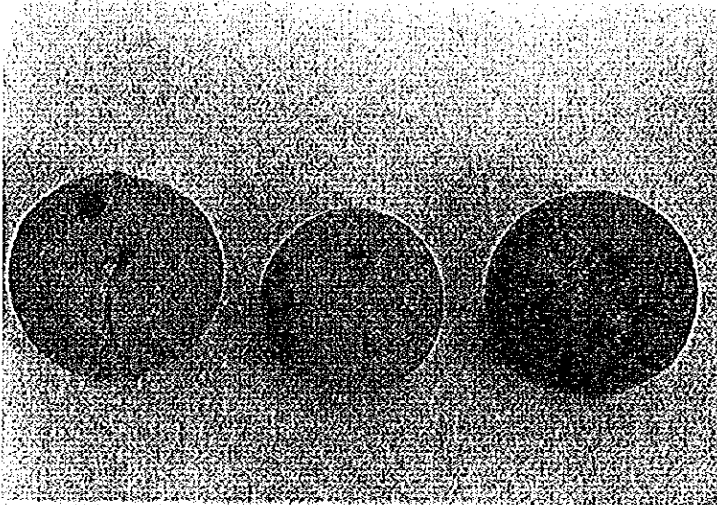
TAMAÑO PEQUEÑO



NARANJA

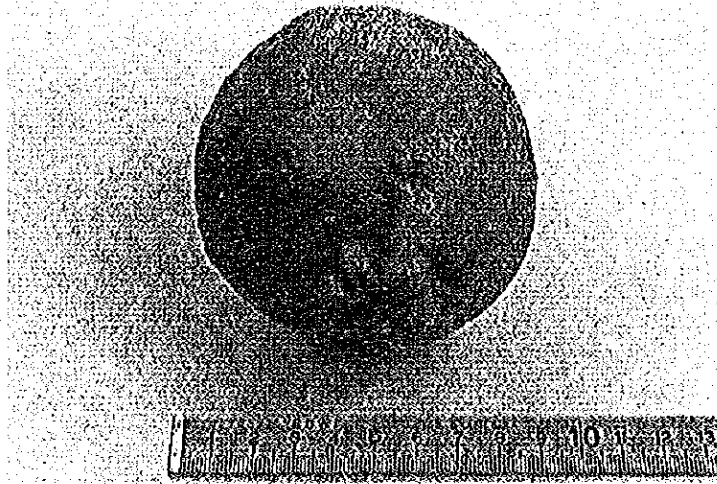


DIFERENCIA DE TAMAÑO

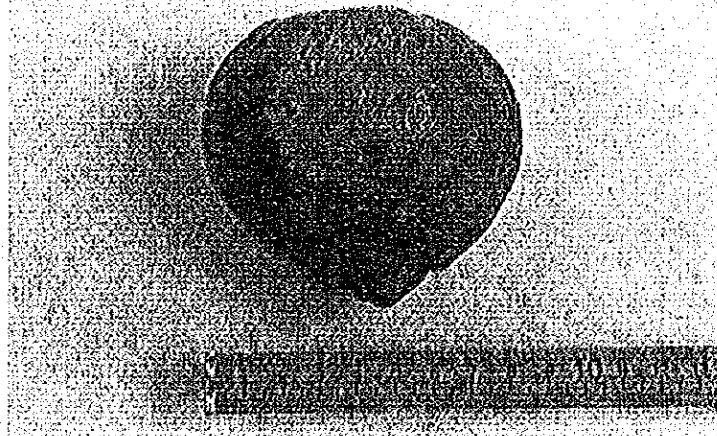


ESTADO DE MADURACION

VARIEDAD: MANDARINA PONKAN

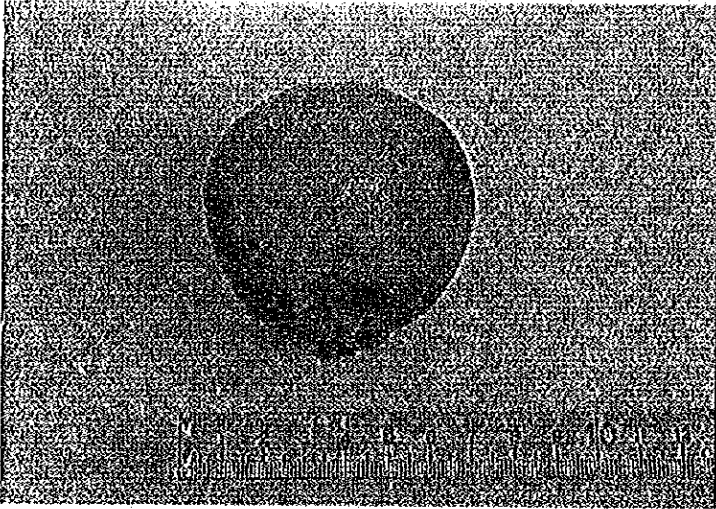


TAMAÑO GRANDE

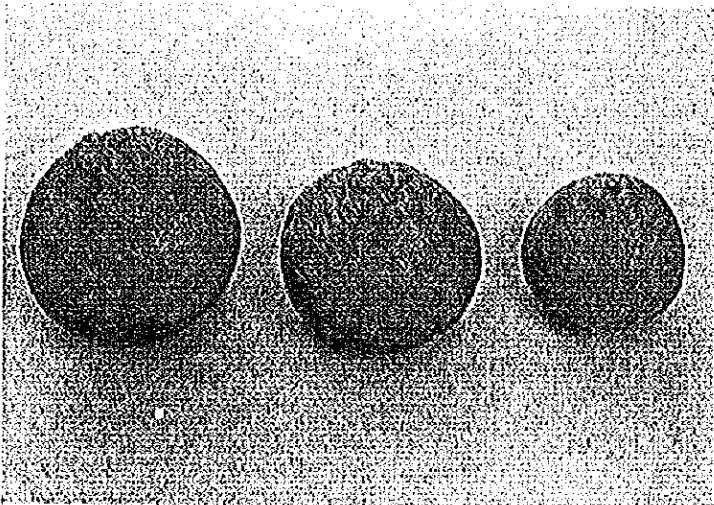


TAMAÑO MEDIANA

MANDARINA PONKAN

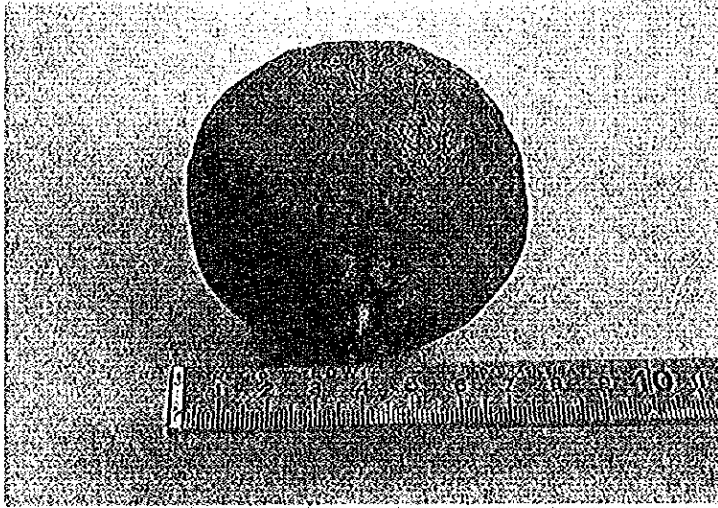


TAMAÑO PEQUEÑO

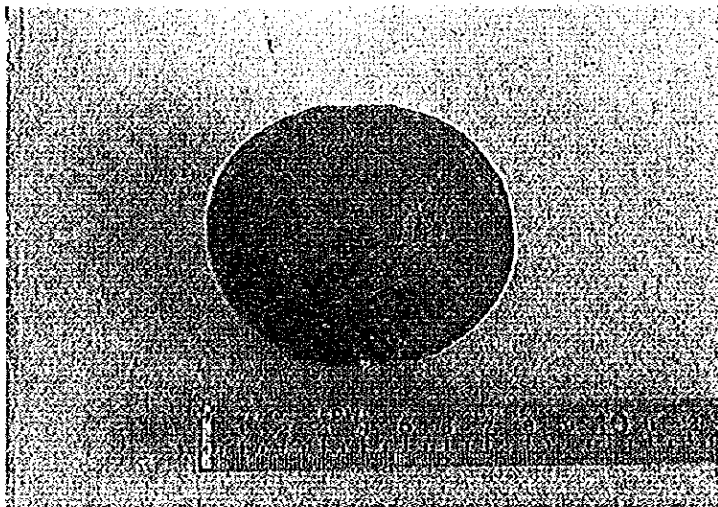


DIFERENCIAS DE TAMAÑO

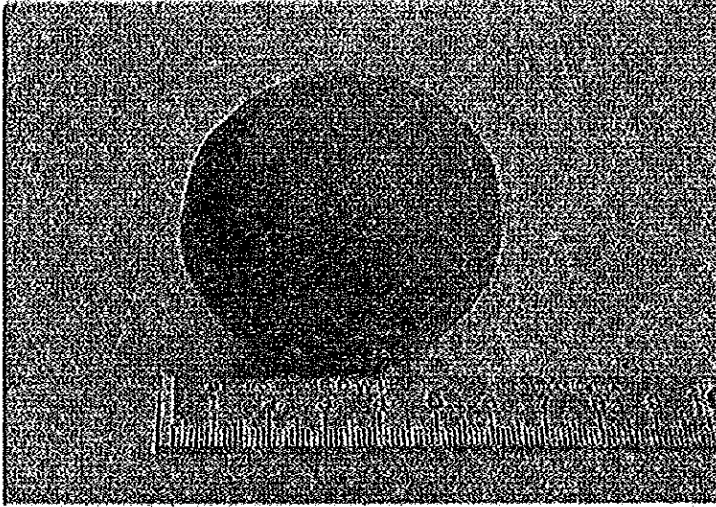
VARIEDAD: MANDARINA DANCY



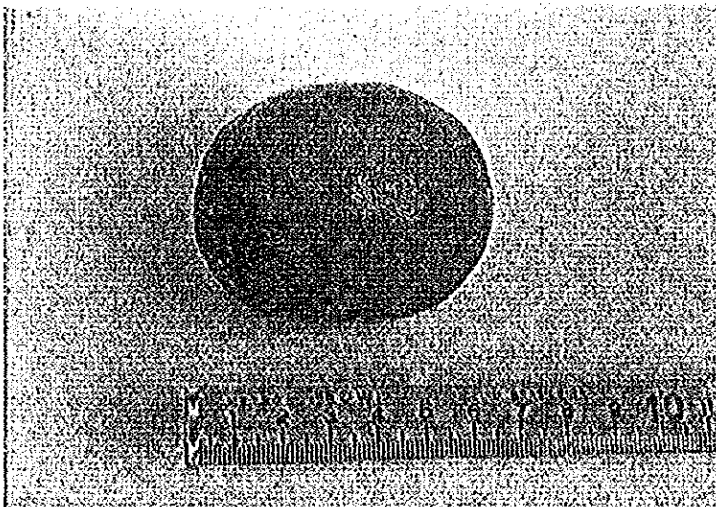
TAMAÑO GRANDE



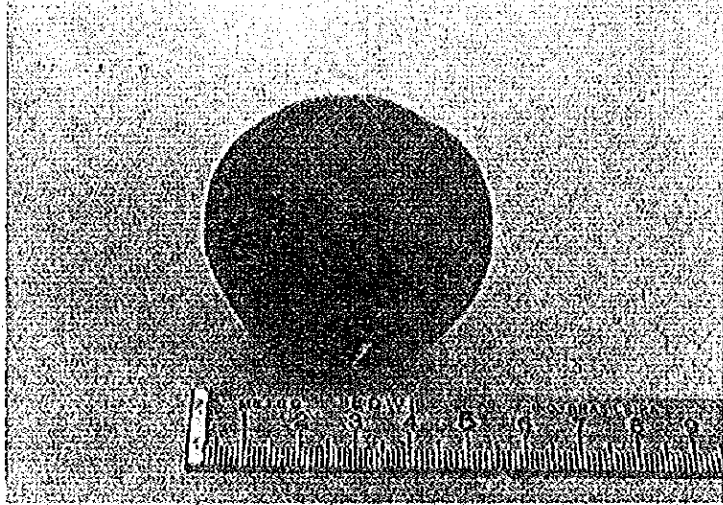
MANDARINA DANCY



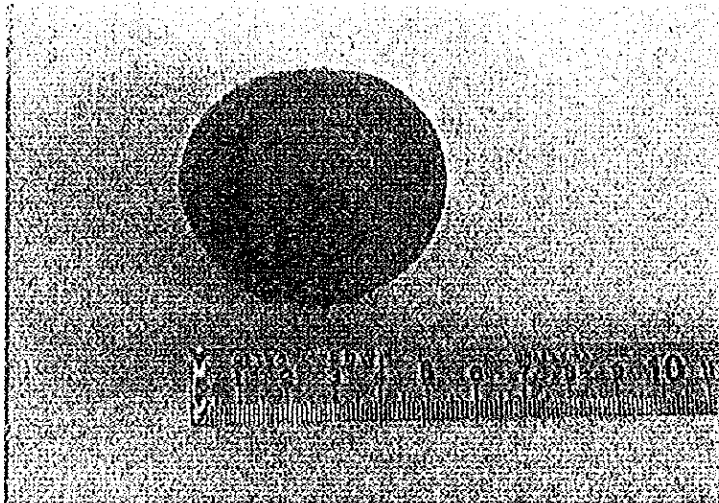
TAMAÑO MEDIANO



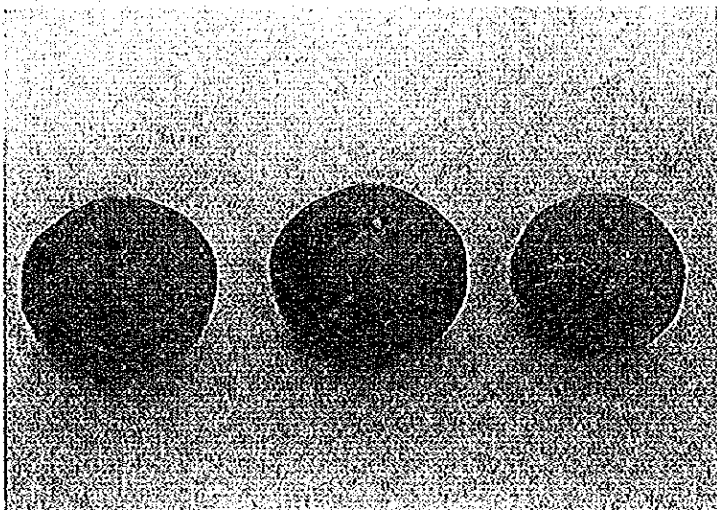
MANDARINA DANCY



TAMAÑO PEQUEÑO



MANDARINA DANCY



DIFERENCIAS DE TAMAÑO

NORMAS DE EXPEDICION DE LA BANANA (MUSA SP.)

1. Objeto de las normas

Estas normas toman como objetos las bananas que se ofrecen en estado fresco a los consumidores. Para tal efecto se clasifican las bananas en 2 tipos, Carapé y Oro.

2. Contenido de las normas

El contenido de estas normas toman como base a la banana de expedición, teniendo en cuenta su calidad, tamaño, peso y embalaje. En el caso de que el producto sea tratado en cámaras climatizadoras se tendrán en cuenta las bananas que se encuentren en estado óptimo de maduración que permitan su comercialización.

1) La clasificación de categorías se hace de acuerdo a los siguientes requisitos que reúnen la banana y son como sigue:

CATEGORIA 1°	CATEGORIA 2°
a. Forma y color propio de la variedad, penca con dedos uniformes.	a. Calidad levemente inferior a la categoría 1° en la presentación de pencas.
b. Optima maduración y coloración. En el caso de ser producto de cámara climatizadora se exige idénticas condiciones.	b. Ligeramente inferior aludido a la categoría 1°.
c. Las que no presentan descomposición ni deformación en sus dedos.	c. Idem. izq.
d. Desprovistas de plagas, enfermedades y lesiones.	d. Sin plaga y enfermedad, se tolera lesiones mínimas.

2) Normas de tamaños

Para estas normas se tiene en cuenta, la cantidad de dedos en las pencas, tamaños de dedos para ambos tipos. Teniendo en cuenta los arriba mencionados, los criterios se emplean para clasificar en: grande, mediano y pequeño.

a. Banana tipo Carapé

Nro. de dedos en penca	longitud del dedo
Grande: más de 29	más de 180 mm.
Mediano: de 18 a 28	de 120 a 179 mm.
Pequeño: menos de 18	menos de 120 mm.

* Conocido internacionalmente como CAVENDISH.

b) Banana tipo Oro

Grande: más de 15	más de 115 mm.
Mediano: de 11 a 14	de 90 a 114 mm.
Pequeño: menos de 11	menos de 90 mm.

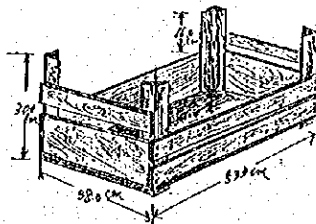
3) Modulación, clasificación y embalaje

- (1) Clasificación correcta según su variedad, no mezclar la que no correspondan a su variedad.
- (2) Agrupar según su tamaño, coloración y madurez. Esta maduración es realizada en cámaras climatizadoras, por lo tanto no pertenece a la maduración natural. Se denomina maduro a las pencas que hayan alcanzado madurez total y semi-maduro a las que hayan alcanzado madurez parcial.
- (3) Excluir las que presenten maduración prematura y las que tengan lesiones considerables.
- (4) Asegurar el 5% superior del peso neto.

4) Envase (cajón de madera)

Se emplean cajones comunes de banana (largo: 53,0 cm, ancho: 38,0 cm, altura: 30,0 cm.) con capacidad para 28 kg.

FORMATO DEL CAJON

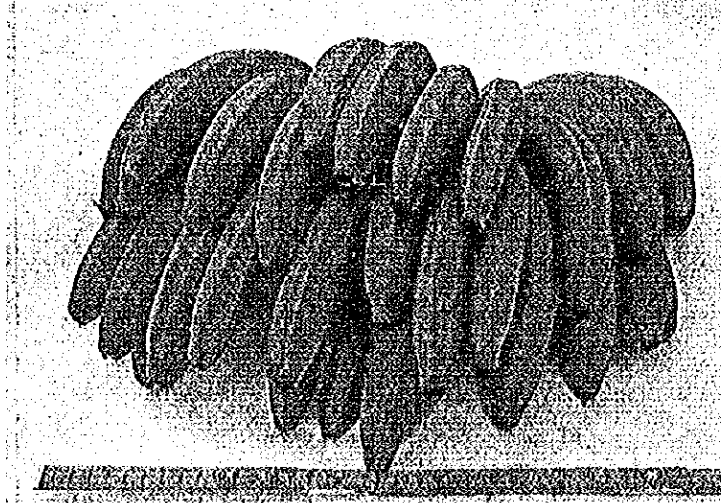


3. Artículos para la presentación

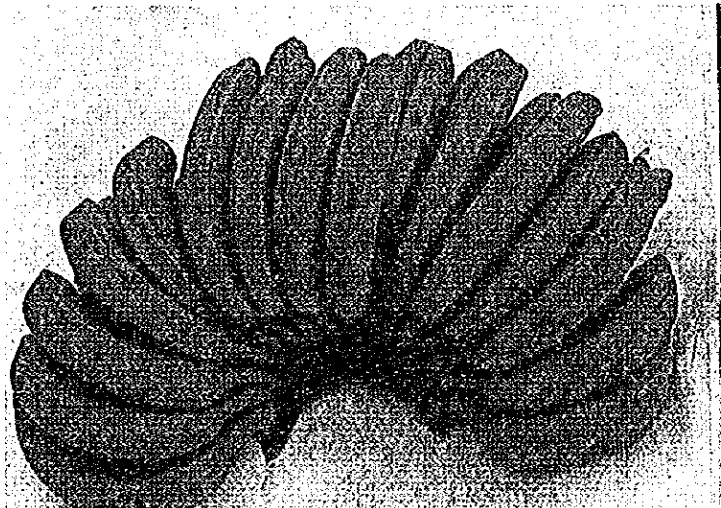
Etiquetar en la parte costado medio (donde sirve para asir) del cajón de madera con sello certificado indicando en ella, persona, empresa u organización responsable de la expedición del producto y añadiendo en la misma los siguientes artículos:

- a. Nombre del producto
- b. Clasificación
- c. Tamaño
- d. Peso neto
- e. Localidad de producción
- f. Nombre y el número del productor
- g. Sello certificado del control

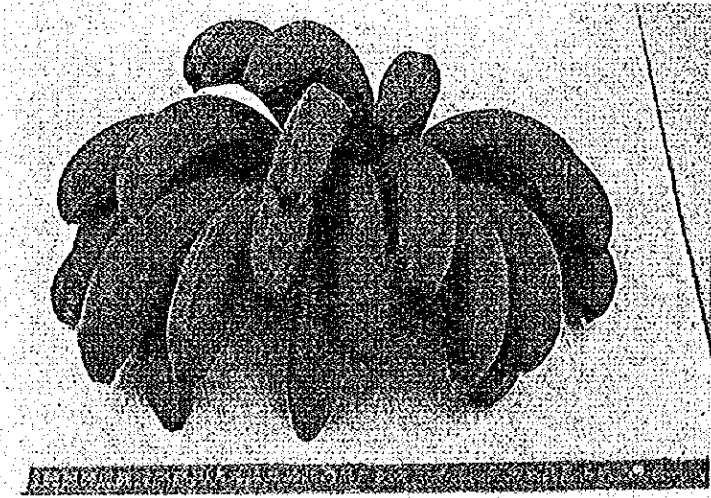
BANANA TIPO CARAPE



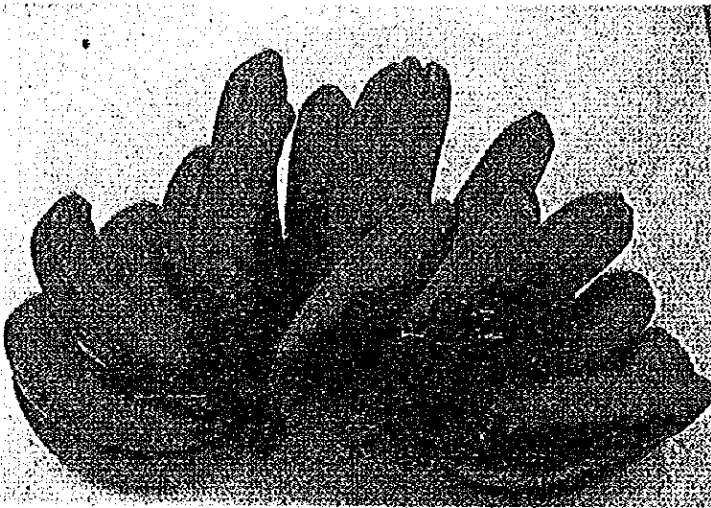
PENCA GRANDE



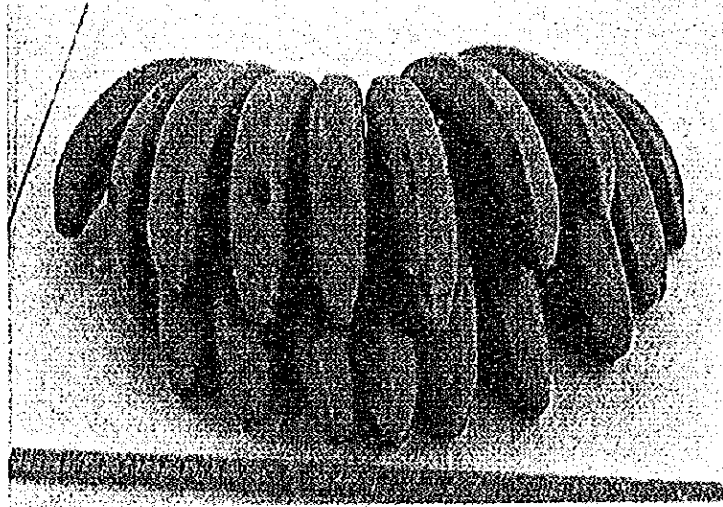
BANANA TIPO CARAPE



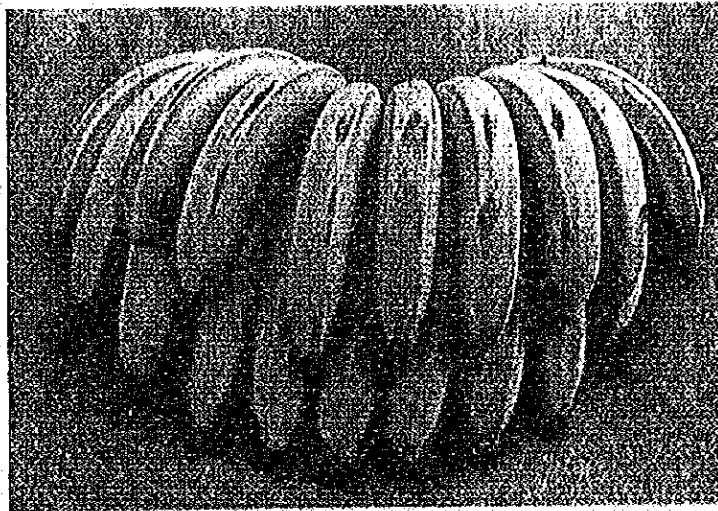
PENCA MEDIANA



BANANA TIPO CARAPE



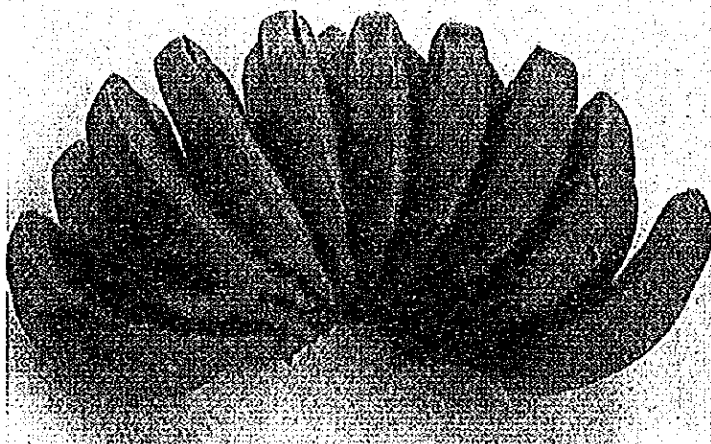
PENCA PEQUEÑA



BANANA TIPO CARAPE

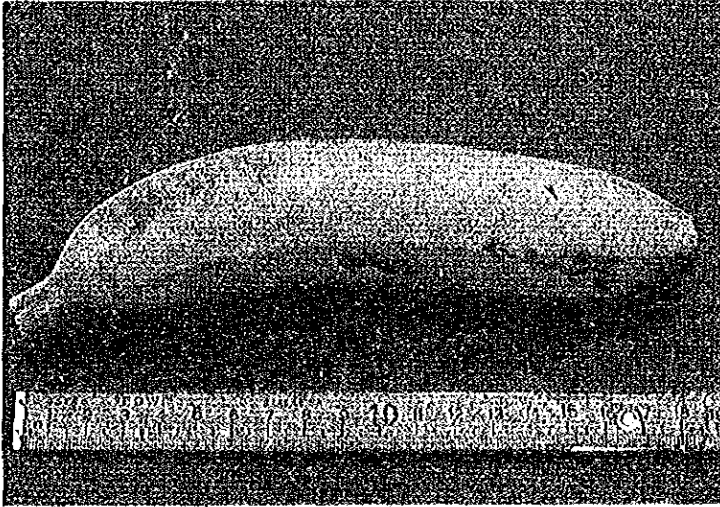


ESTADOS DE MADUREZ

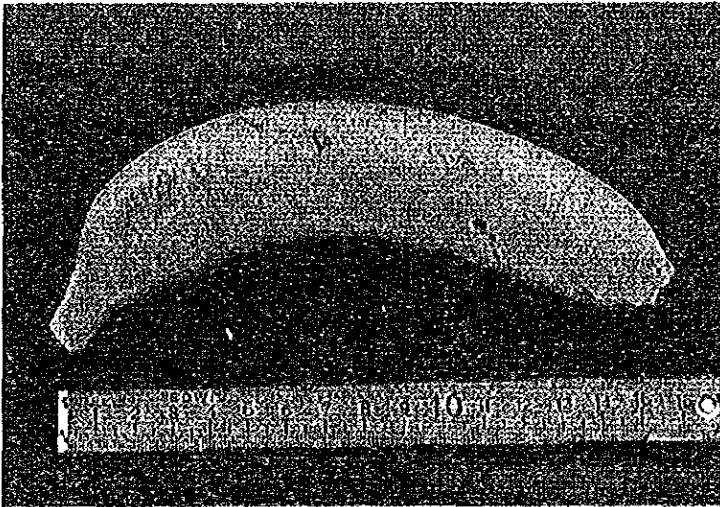


ESTADOS DE INMADUREZ

BANANA TIPO CARAPE

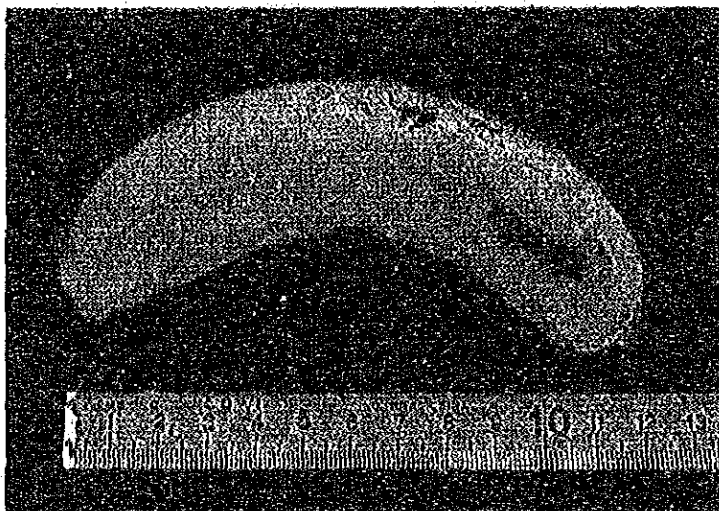


DEDO GRANDE

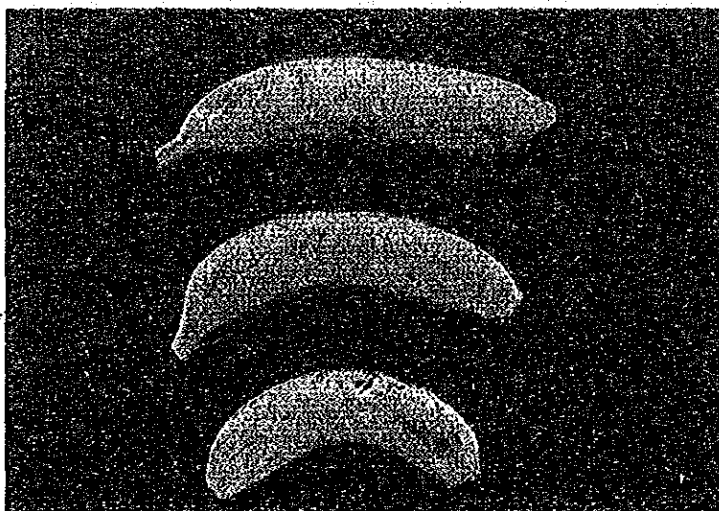


DEDO MEDIANO

BANANA TIPO CARAPE

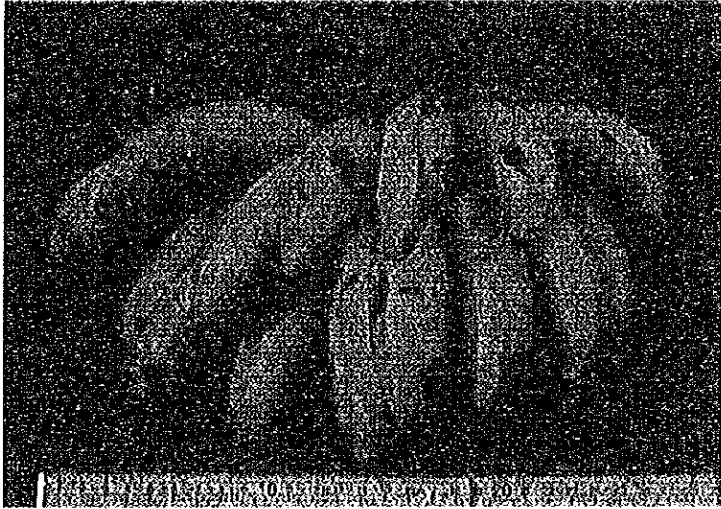


DEDO PEQUEÑO

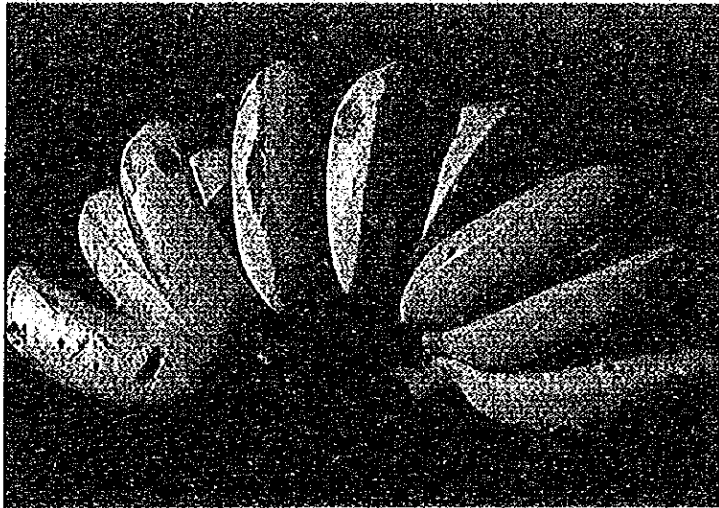


DIFERENCIAS DE TAMAÑO

BANANA TIPO ORO



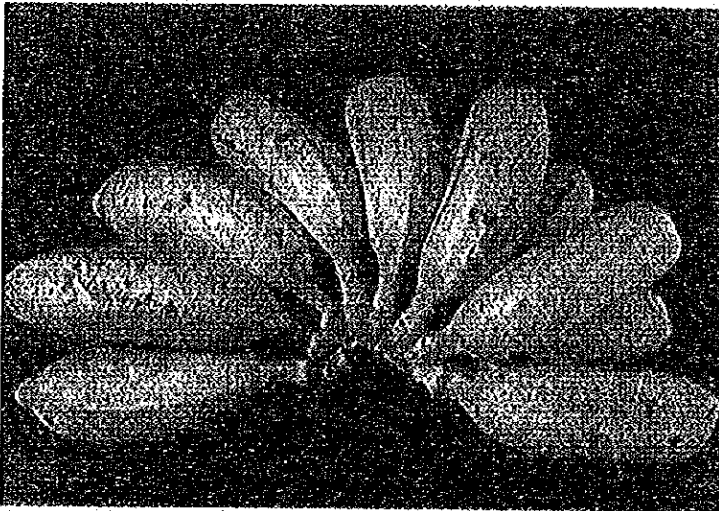
TAMAÑO PENCA GRANDE



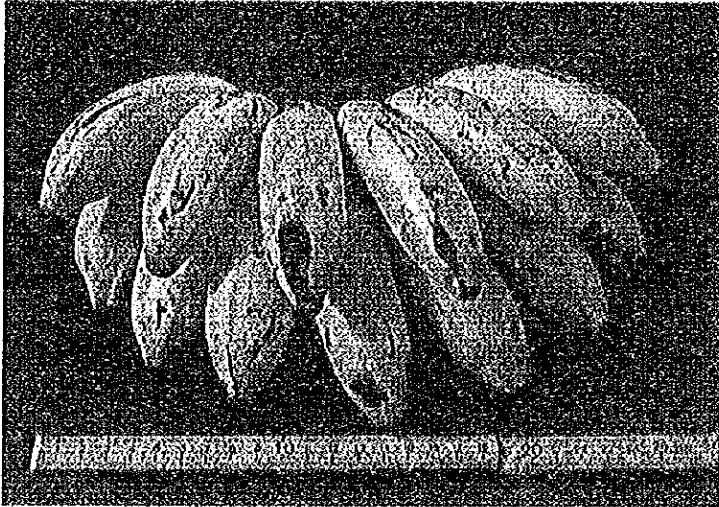
BANANA TIPO ORO



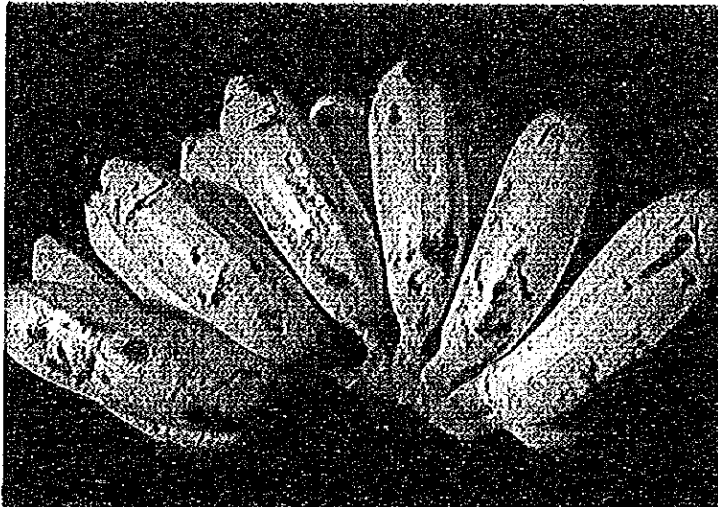
PENCA MEDIANA



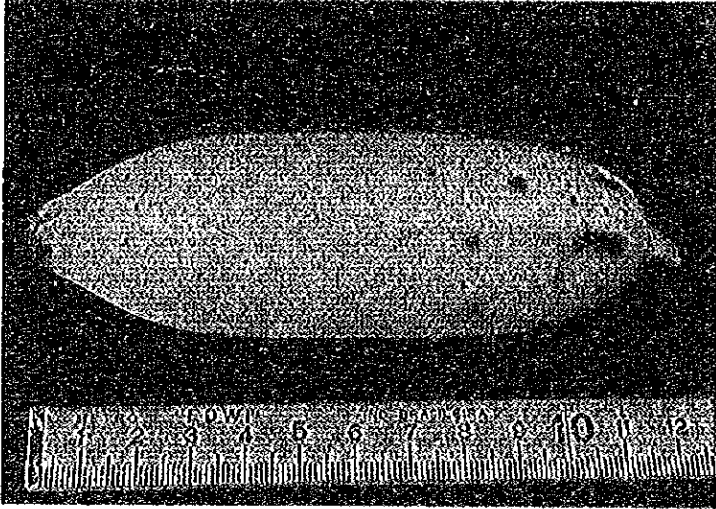
BANANA TIPO ORO



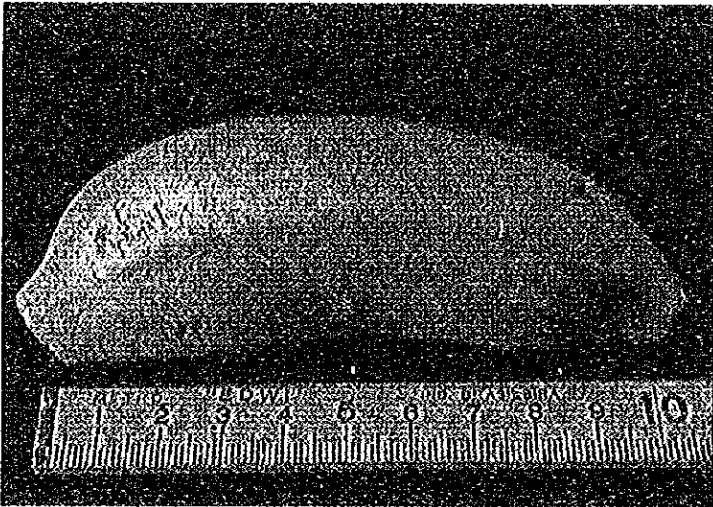
PENCA PEQUEÑA



BANANA TIPO ORO

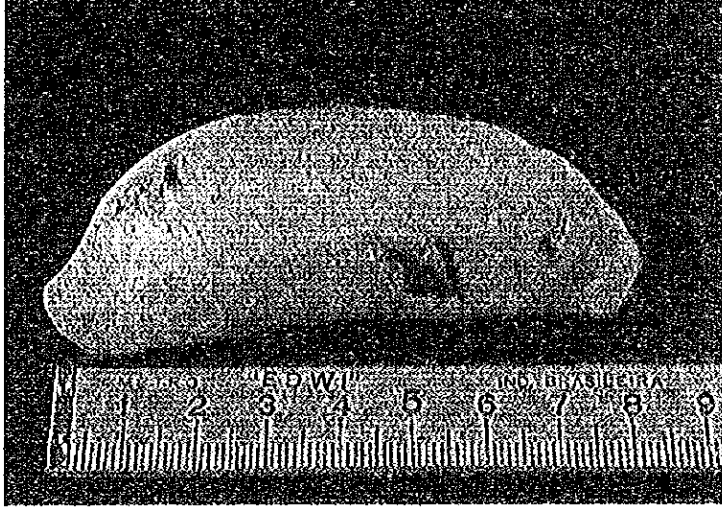


DEDO GRANDE

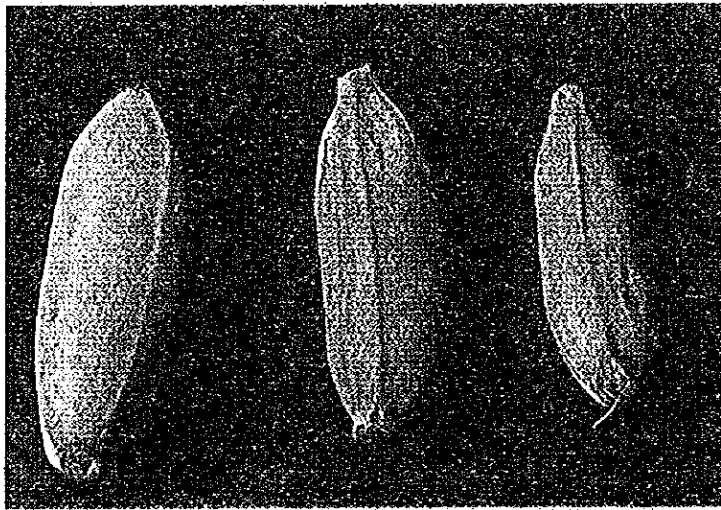


DEDO MEDIANO

BANANA TIPO ORO



DEDO PEQUEÑO



ESTADO DE MADUREZ

II. ESTADO ACTUAL DE LA EXTENSION DE MATERIALES PARA EMBALAJE

A. Tipos cajón de Madera

- a) **Cajón normal:** Se está utilizando como cajón circular para Tomate en especial; y además se está utilizando para Pimiento, Zanahoria, Nabo, Pepino y Zapallito. La capacidad de este cajón es de aproximadamente 20 kg. en Tomate, 7 a 8 kg. en Pimiento, 15 a 17 kg. en Zanahoria y 15 a 16 kg. en Nabo y Pepino.

Figura general

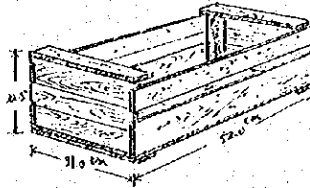


Figura del frente

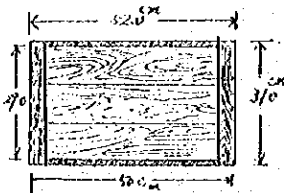
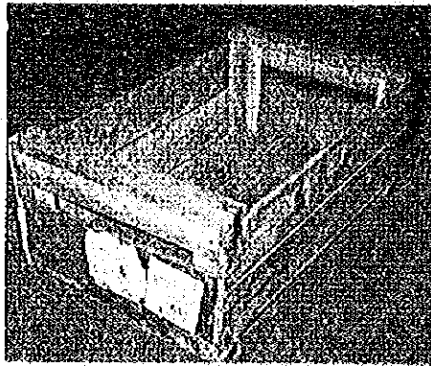
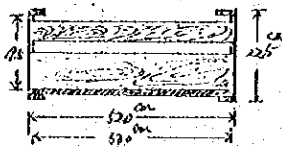


Figura del costado



- b) **Cajón normal modificado:** Se aumentó 5 cm. en la altura del cajón normal mencionado antes, y se hizo utilizar para la exportación de Tomate, como también para la comercialización en el interior del país. Se disminuyó el trabajo de manipuleo por cambiar el sistema habitual de llenado a un sistema de llenado en forma más floja. Por lo tanto, el peso neto standard sigue siendo aproximadamente 20 kg.

Figura general

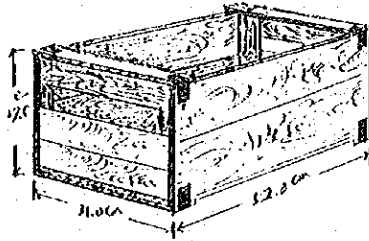


Figura del frente

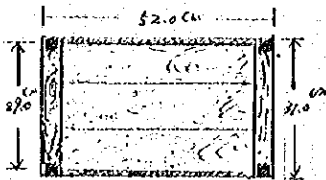
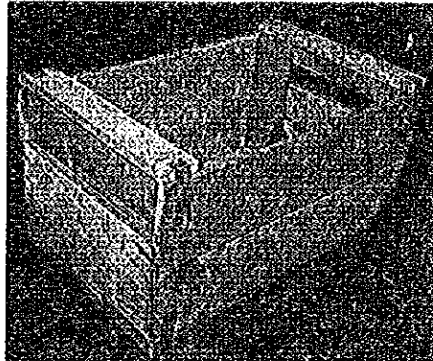
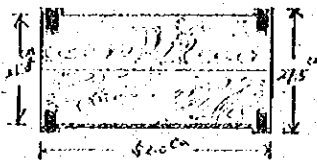


Figura del costado



c) **Cajón pequeño modificado desechable:** Este cajón que tiene 10 kg. de capacidad, se creó con el fin de comercializar el Tomate de calidad superior, sin embargo se está utilizando también para la uva. El cajón pequeño de 5 kg. de capacidad es exclusivo para uva y ciruela.

(1) **Cajón para tomate de 10 kg. de capacidad**

Figura general

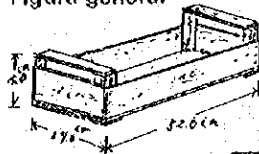


Figura del frente

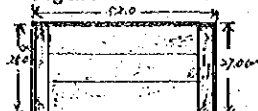
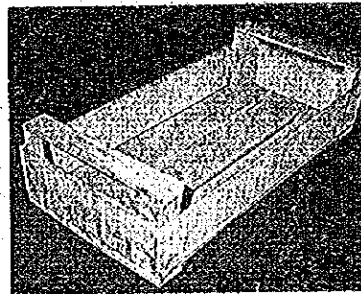
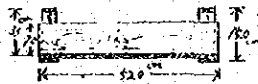


Figura del costado



(2) **Cajón para uva de 10 kg. de capacidad**

Figura general

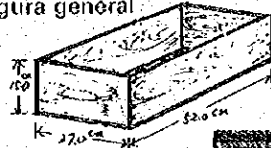
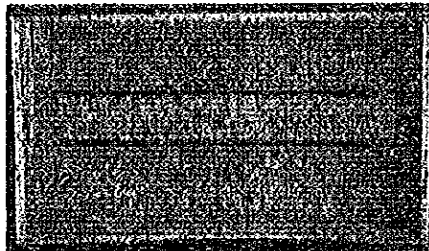
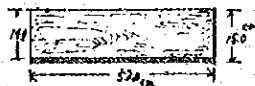


Figura del frente



Figura del frente



(3) Cajón de 5 kg. de capacidad

Figura del frente

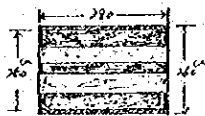


Figura del costado

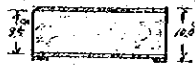
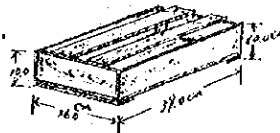


Figura general



- d) **Cajón grande:** Se está utilizando para Repollo, Zapallo, Melón y Piña. El peso neto standard para estos productos es de 20 a 22 kg. para Repollo, 15 a 17 kg. para Zapallo, 23 a 25 kg. para Melón y 18 a 20 kg. para Piña.

Figura general

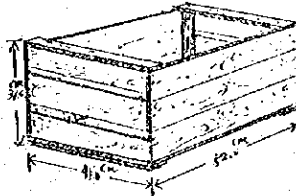


Figura del frente

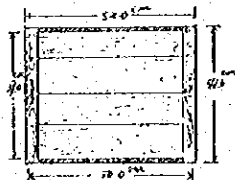
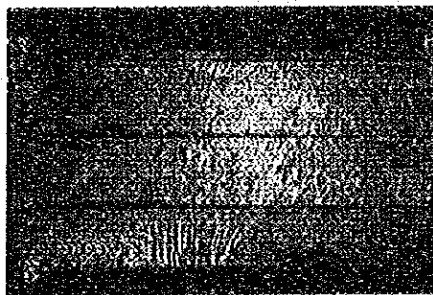
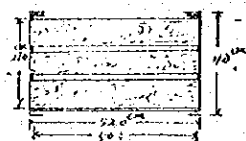
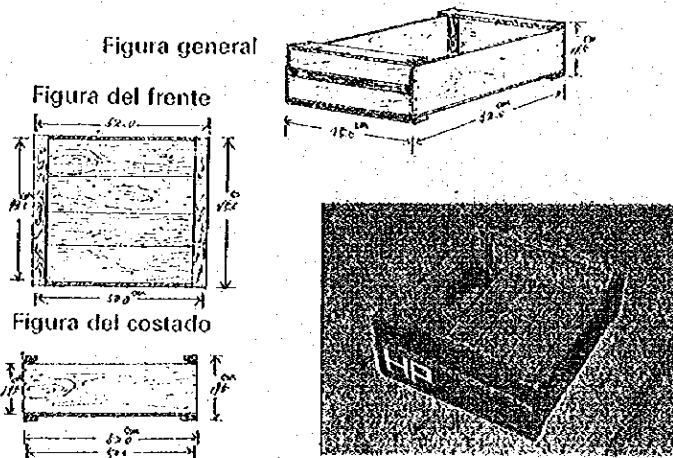


Figura del costado

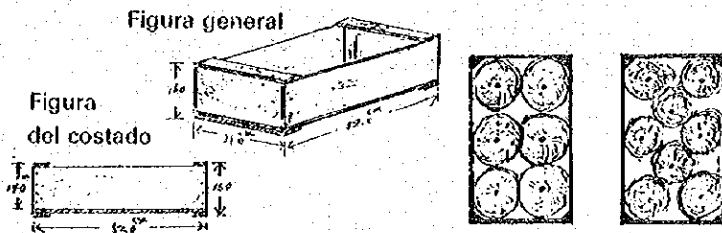


e) **Cajón modificado para Melón:** Para evitar la modificación de la calidad y teniendo en cuenta las heridas que recibe durante el transporte se modificó la orma de llenar hileras superpuestas a una sola hilera.

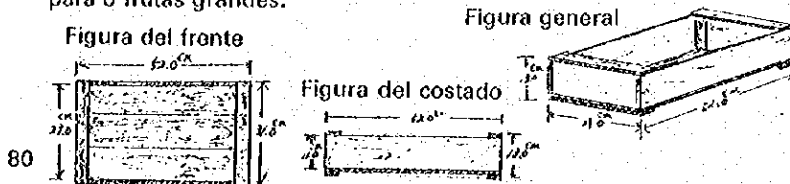
(1) **Cajón para 9 frutas grandes.** Tiene aproximadamente 17 kg. de capacidad, sin embargo si se le pone frutas medianas cabo 11 frutas y tendrá aproximadamente 15 kg. de peso.



(2) **Cajón para 6 frutas grandes:** Tiene aproximadamente 11 a 12 kg. de capacidad.



(3) **Cajón para 8 frutas medianas:** Se bajó en 3 cm. la altura del cajón para 6 frutas grandes.



f) Cajón circular para Banana

Figura del frente

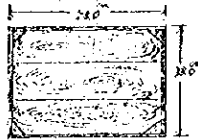


Figura general

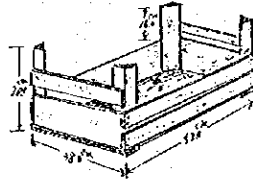
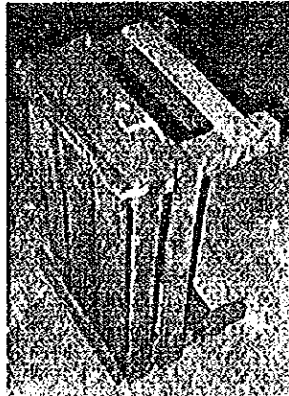
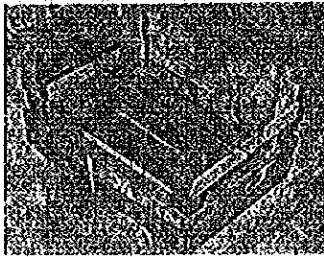
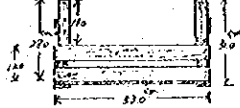


Figura del costado



g) Cajón modificado para productos cítricos: Se desea llegar a un cajón para una capacidad de 20 kg. aproximadamente. Actualmente los tamaños no son uniformes.

Figura del frente

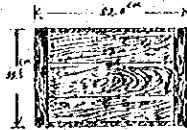


Figura general

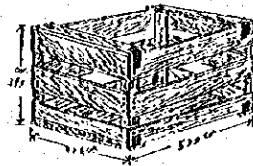
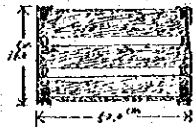


Figura del costado



h) Cajón grande para la exportación:

Figura del frente

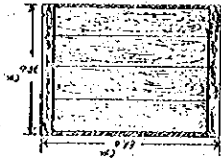


Figura del costado

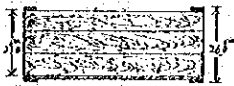
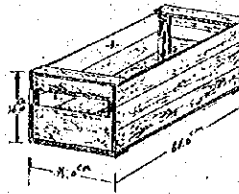


Figura general



i) Cajón grande para Huevo: 30 docenas de capacidad.

Figura del frente

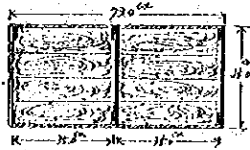


Figura general

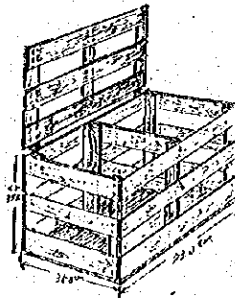
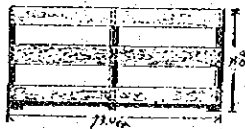


Figura del costado

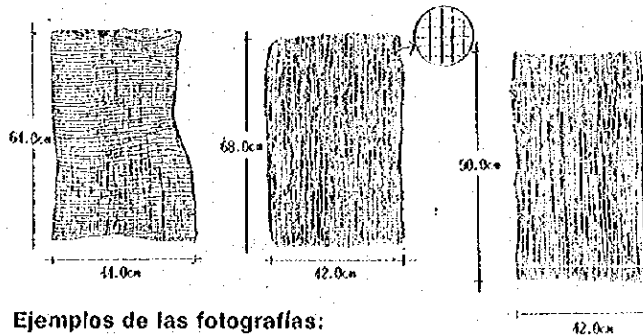


B. Tipos de Bolsas de red: La utilización de las bolsas de red son muy variadas; se utiliza más frecuentemente la bolsa de red hecha de tejido o lino como para una capacidad mayor a 50 kg. de Papa, Mandioca y otros; y para la Cebolla y el Pimiento se utiliza más la bolsa hecha de plástico. La bolsa hecha de plástico se está utilizando para una capacidad de 25 kg.

(1) Bolsa hecha de plástico de aprox. 25 kg. de capacidad utilizada para la Cebolla y otros.

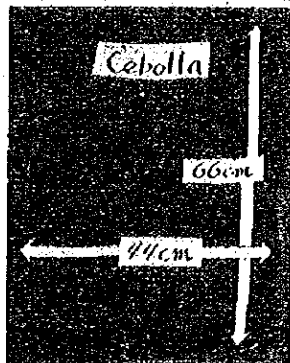
(2) Bolsa hecha de plástico de aprox. 25 kg. de capacidad utilizada para la Zanahoria.

(3) Bolsa hecha de lino o de tejido de aprox. 50 kg. de capacidad utilizada para Papa.

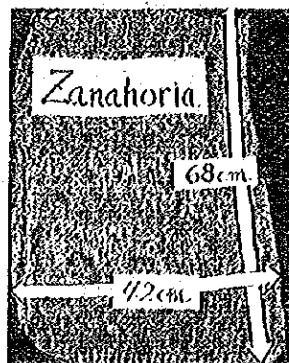


Ejemplos de las fotografías:

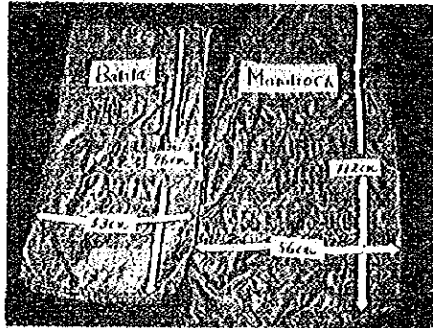
1) Bolsa de red hecha de plástico.



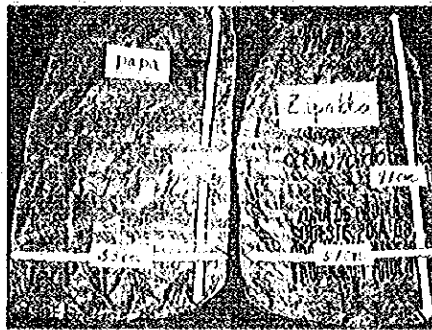
2) Bolsa de red hecha de lino (o de tejido).



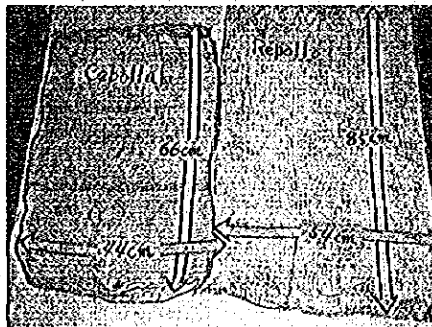
3. Bolsa de red hecha de plástico



4. Bolsa de red hecha de lino (o de tejido)



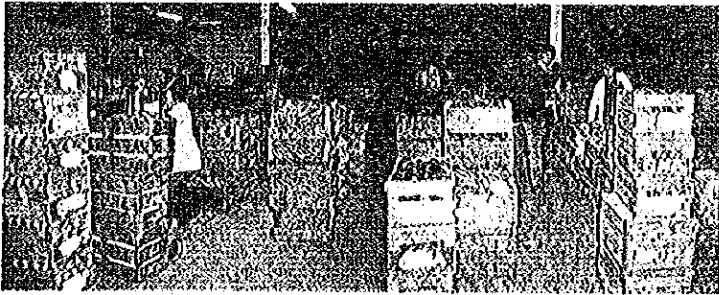
5. Bolsa de red hecha de lino (o de tejido)



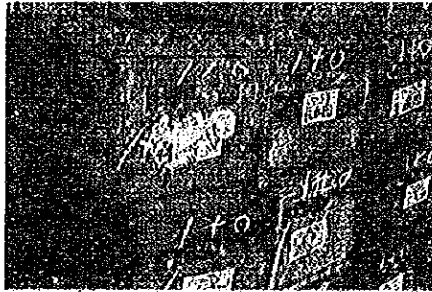
C. ESTADO DEL EMBALAJE

1. EJEMPLOS DEL ESTADO ACTUAL DE EMBALAJES ENCAJONADOS

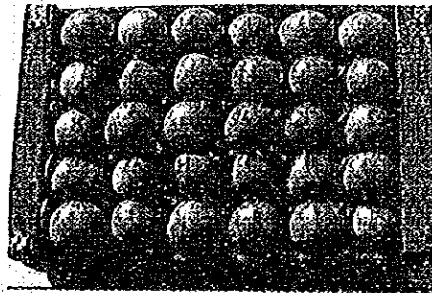
Embalajes en el Mercado de Abasto



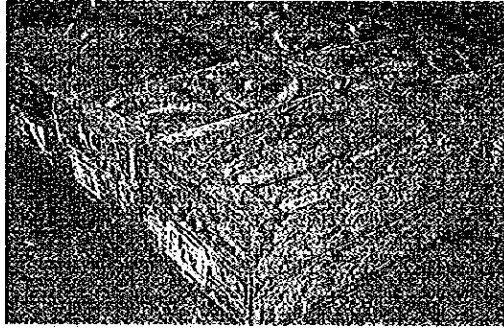
1) Embalajes de Tomate



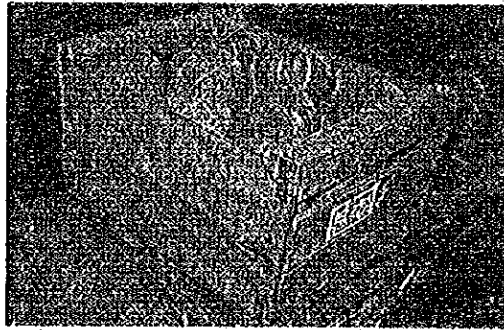
2) Ejemplo de embalaje de Tomate Extra



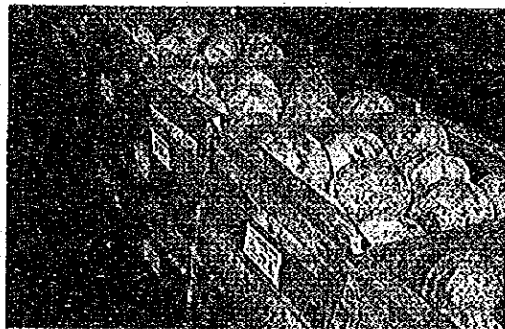
3) Embalajes de Pepino



4) Embalaje de Zapallo



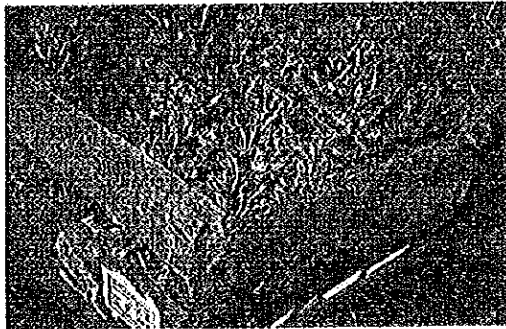
5) Embalaje de Melón



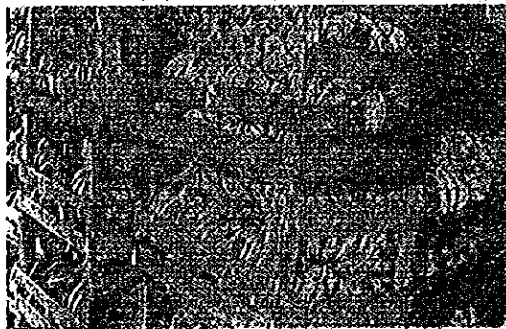
6) Embalaje de Verdura de hoja



7) Embalaje de Flor



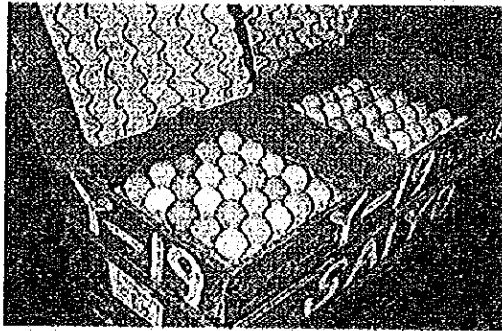
8) Embalaje de Banana



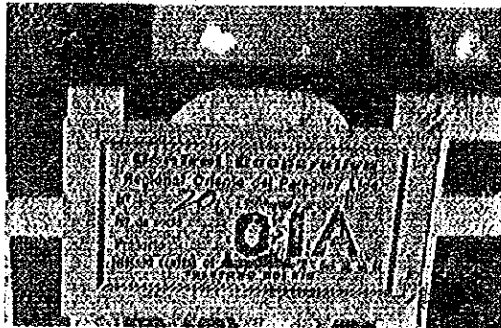
9) Embalaje de Uva de 10 kg. de capacidad



10) Embalaje de Huevo

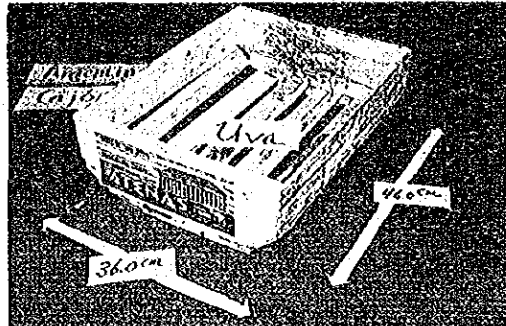


EJEMPLOS DE ARTICULOS QUE SE PRESENTAN EN EL EMBALAJE

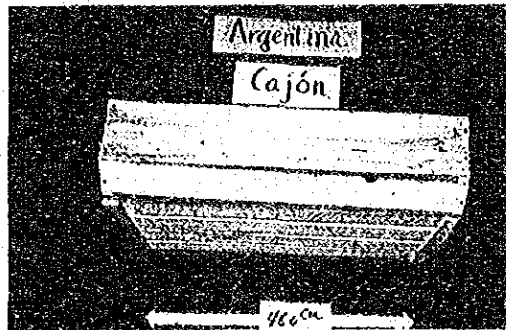


SUGERENCIA: EJEMPLO DE EMBALAJES DE CAJON DE MADERA DESECHABLE UTILIZADO POR LOS PRODUCTOS EXTRANJEROS.

1-a. Cajón de madera para Uva: Figura general



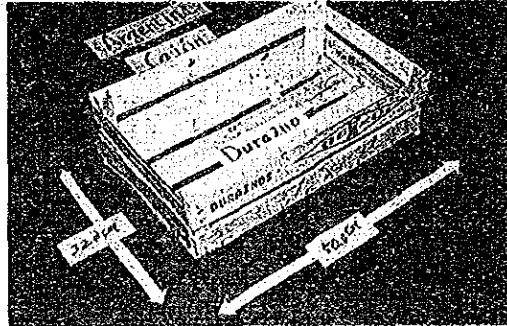
1-b. Figura frontal y del fondo del cajón de 1-a.



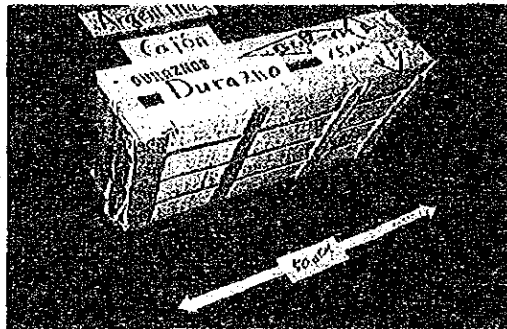
1-c. Figura del costado y del fondo del cajón de 1-a.



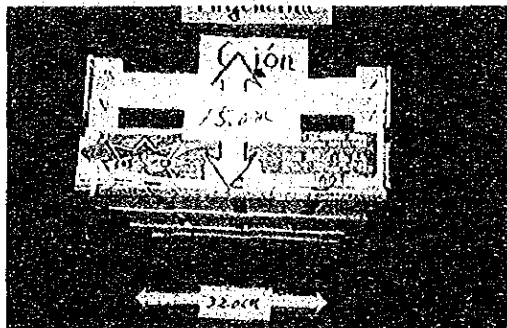
2-a. Cajón de madera para durazno: Figura general.



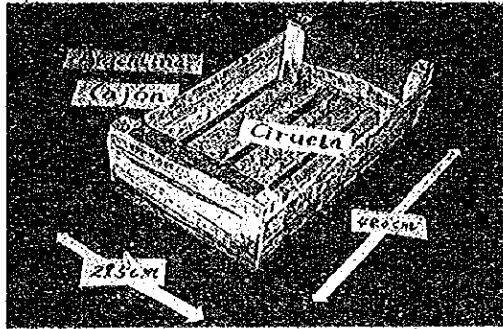
2-b. Parte frontal y del fondo de 2-a.



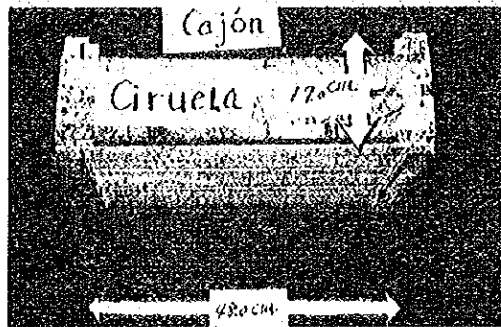
2-c. Parte del costado y del fondo de 2-a.



3-a. Cajón para ciruela: figura general.



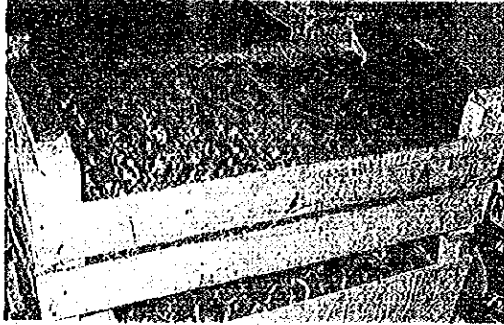
3-b. Parte frontal y del fondo de 3-a.



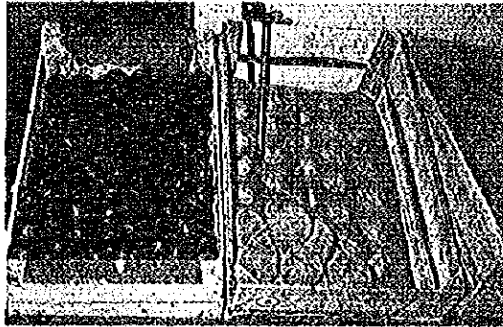
3-c. Parte del costado y del fondo de 3-a.



4-a. Embalajes utilizados en bloque "C" de D.A.M.A. -
Ejemplo de uva.



4-b. Ejemplos de los embalajes de ciruela y durazno
en bloque "C" de D.A.M.A.

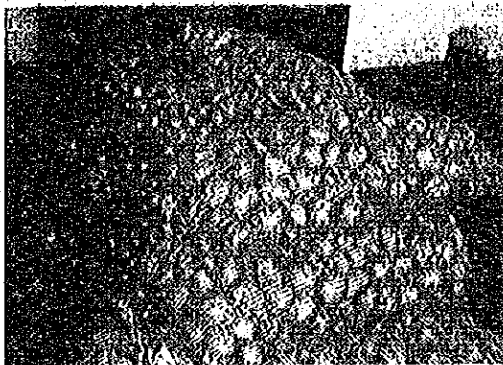


4-c. Ejemplo del embalaje de pera en bloque "C"
de D.A.M.A.

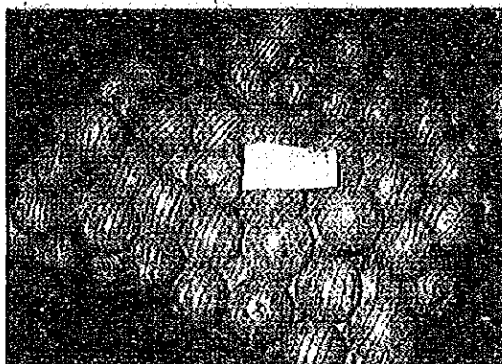


2. EJEMPLOS DEL ESTADO ACTUAL DE EMBALAJE EMBOLSADOS

1) Embalaje de cebolla nacional



2) Embalaje de naranja nacional



3) Embalaje de batata nacional



BIBLIOGRAFIA

1. Cortes Fuentes de Rafael. Comercialización de productos agrarios para consumo en fresco. Ministerio de Agricultura - Madrid. 1969.
2. Normalización Internacional de Frutas y Hortalizas. Frutos Cítricos (Revisión), Organización de Cooperación y Desarrollo Económico - París. 1980.
3. Secretaría de Agricultura del Estado de São Paulo - Hortigranjeros Padronización y Embalaje. Cecort/CATI - Campinas. S.P.
4. Casseres Ernesto. Producción de Hortalizas - IICA. San José. 1981.
5. Ministerio de Agricultura. Normas Internacionales para Frutos y Productos Hortícolas. Manual Técnico. Madrid 1965.
6. Ministerio de Agricultura y Ganadería. Misión Técnica Agrícola de la República de China. Plantación de Cebolla. San Lorenzo. 1985. SEAG.
7. Ministerio de Agricultura. Compañía Brasileira de Alimentos. Entrenamiento para Productores. Cebolla - Naranja - Tomate - Zanahoria - Papa. Brasil.
8. Estudios y Recomendaciones Técnicas. Masayoshi Seino. Shinichi Abe. Misión Técnica Japonesa. JICA.
9. Estudios y Recomendaciones Técnicas. Prof. Ing. Agr. (M.S.) Gerardo López Zárate. Jefe Departamento Técnico Operacional de DAMA. Mercado Central de Abasto. Asunción.
10. Documentos de Archivo. Mercado Central de Abasto. Asunción - Paraguay.

y embalaje para mortajizas y cruces

