

## DIAGRAMA DE OPERACIONES PARA POSCOSECHA DE PLÁTANO

Operación	●	Transporte	➡	Inspección	■	Almacenamiento	▲
-----------	---	------------	---	------------	---	----------------	---

Descripción	○	➡	□	△	Observación
Desinfectar herramientas y utensilios	●	➡	□	△	Limpieza y desinfección de herramientas de corte y utensilios de recolección
Trasladar herramientas al cultivo	○	➡	□	△	Herramientas de recolección
Seleccionar el racimo en madurez de recolección	○	➡	■	△	Utilizar la tabla de color
Pugar el vástago	●	➡	□	△	Realizar un corte parcial en forma de cruz a 2/3 de la parte superior el vástago
Recibir el racimo	●	➡	□	△	Evitar que el racimo se golpee con el suelo
Realizar corte	●	➡	□	△	Se corta el raquis en la parte superior de la mano (en la cicatriz de la hoja que cubrió la bráctea)
Transportar el racimo	○	➡	□	△	Transportar los racimos evitando roces o posibles daños mecánicos
Desmanar	●	➡	□	△	Cortar o desprender las gajas del raquis dejando un pedúnculo de 2,5 cm, con una cuchilla gurbia o pala desmanadora bien afilada y limpia
Lavar	●	➡	□	△	Limpieza en húmedo con agua, jabón y desinfectante
Secar	●	➡	□	△	Dejar escurrir los frutos hasta que estén totalmente secos
Seleccionar	○	➡	■	△	Seleccionar para comercialización frutos sanos libres de daños por insectos, hongos y mecánicos
Clasificar	○	➡	■	△	Clasificar por tamaño, categorías de calidad y grado de madurez
Empacar	●	➡	□	△	Empacar homogéneamente frutos secos y clasificados
Almacenar	○	➡	□	▲	Almacenar en acopio temporal
Transportar a comercialización	○	➡	□	△	Transporte para comercialización
Limpiar, desinfectar y almacenar herramientas, utensilios e indumentaria de trabajo	●	➡	□	△	Al finalizar la jornada de poscosecha, realizar limpieza y desinfección de utensilios, herramientas e indumentaria de trabajo (overol, botas) para reiniciar las labores.

**Fuente:** Figura tomada de "Buenas prácticas poscosecha de plátano (*Musa paradisiaca* L.)" (Gobernación del Tolima et al., 2017, p. 5).