



PAPAS[®] DE IDAHO **TOP 10** BUENAS PRÁCTICAS DE EMBALAJE Y TRANSPORTE

1. MONITOREE LA TEMPERATURA

Monitoree la temperatura en el almacén y mantenga la temperatura interna por encima de los 18°C al extraerlas del mismo para minimizar las magulladuras.



2. EFECTOS EN EL MANEJO DEL ALMACENAMIENTO

Comprenda la relación entre logística, decisiones administrativas, pérdida de peso e incidencia de enfermedades durante el almacenamiento.



3. EVITE CAÍDAS PRONUNCIADAS

Evite caídas de más de 15cm en superficies duras de la maquinaria.



4. AMORTIGÜE LOS PUNTOS DE CAÍDAS

Use material de amortiguamiento en todos los puntos de impacto o caídas; y reemplácelos cuando se desgasten.



5. LAS BANDAS TRANSPORTADORAS DEBEN FUNCIONAR A SU MÁXIMA CAPACIDAD

Haga funcionar las bandas transportadoras a su máxima capacidad para reducir la longitud relativa de las caídas entre las fases de la maquinaria.



6. ELIMINE EL EXCESO DE HUMEDAD

Elimine la humedad de la superficie de las papas antes de su embalaje final.



7. MANTENGA LA TEMPERATURA

Mantenga las papas empacadas a una temperatura constante y garantice que tengan ventilación para evitar su descomposición.



8. REVISE LA TEMPERATURA DEL CAMIÓN/REMOLQUE

Revise la temperatura del camión o remolque antes de llenarlo y asegúrese que la temperatura que regule sea precisa y que no promueva la condensación.



9. MONITOREE LA CALIDAD DE LAS PAPAS EMPACADAS

Para reducir dicho potencial, haga coincidir el diseño de la ventilación con la altura de las pilas; mantenga condiciones de alta humedad y evite diferenciales "delta T" elevados.



10. CAPACITE A LOS OPERADORES

Capacite a todos los operadores de maquinaria de manera que comprendan los primeros nueve puntos de esta lista.

