

REQUISITOS DE CALIDAD

AJO



Los lotes de ajo deberán estar conformados por **bulbos (cabeza conformado por dientes de ajo)** de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por **dientes ovoideos, carnosos**, los mismos que deberán estar completos, secos o curados, es decir, deberán estar cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación.

Cda lote de ajo deberá estar conformado por una misma variedad.

REQUISITOS DE CALIDAD

AJO



Los ajos deben estar **enteros**, **compactos** y bien formados, de **consistencia firme**, sin pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto

Libres de cualquier **materia extraña como tierra, piedra, arena u otro material**, así como de daños causados por plagas.

No deberán presentar **humedad externa**, salvo la presentada por la condensación a la salida de una cámara frigorífica, olores, colores o sabores que no sean característicos del producto.

BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESAMIENTO ARTESANAL **TUNTA**



Recepción/acopio:

Se debe identificar el origen de la materia prima, se evalúa la apariencia general de la papa y se controla el peso, los sacos no deben exceder los 50 kg.

Usar **envases o sacos de polipropileno limpios** (bien lavados); mejor si se emplean sacos de primer uso.

El **vehículo deberá estar limpio, libre de agentes contaminantes** y debe transportarse exclusivamente papa.

La recepción debe ser diferenciada **por variedad.**

BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESAMIENTO ARTESANAL TUNTA



Primer congelado: las papas se exponen a las temperaturas propias del invierno, a temperaturas bajo cero ($-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$) durante tres a cuatro noches.

Lixiviación en agua: los tubérculos de papa congelados se sumergen en el río por 21 días a 30 días, según la variedad de la papa. Para ello, se instalan en el río jaulas que puedan resistir de dos a cinco toneladas de papa.

Segundo congelado: los tubérculos se extraen con la ayuda de un colador o “wiscaña”, e inmediatamente al atardecer se exponen a las heladas nocturnas, a una temperatura ambiental $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$, y por un lapso de 1 noche a 2 noches.