

## Manejo Post-Cosecha

<b>Cultivo</b>	<b>Limpieza</b>	<b>Porciones</b>	<b>Temp. almacenaje</b>	<b>Días de almacenamiento</b>
<i>Acelga</i>	Agua temp. Amb.; agua fría; <b>liguilla</b>	6 oz	35°F	4 días
<i>Albahaca</i>	No se lavan; <b>bolsa</b>	4 oz	50°F	2 días
<i>Berenjena</i>	Pasar un paño; <b>liguilla</b>	1 lb	47°F	4 días
<i>Bok choy</i>	Agua temp. Amb.; agua fría; <b>liguilla</b>	8 oz	35°F	4 días
<i>Calabaza</i>	Pasar un paño	1 lb	Temp amb	Meses
<i>Cebollín</i>	Raíces con pistero; cuidado no lastimar las hojas y sacar cualquier hoja vieja o dañada; <b>liguilla</b>	4 oz	35°F	3 días
<i>Celery</i>	Agua temp. Amb.; agua fría; <b>liguilla</b>	6 oz	35°F	4 días
<i>Cilantrillo</i>	Raíces con pistero; cuidado no lastimar las hojas y sacar cualquier hoja vieja o dañada; <b>liguilla</b>	4 oz	50°F	2 días
<i>Coco</i>	Con pistero; <b>dejar semi abierto con el machete</b>	unidad	35°F	7 días
<i>Collard</i>	Agua temp. Amb.; agua fría; <b>liguilla</b>	6 oz	35°F	4 días
<i>Cúrcuma</i>	Remueve tierra con pistero; <b>bolsa</b>	1 lb	Temp amb	7+ días
<i>Guineo</i>	Con pistero; <b>se cortan en manos</b>	1 lb	Temp amb	1 día
<i>Hab. Tiernas</i>	Pasar paño si es necesario; <b>liguilla</b>	1 lb	39°F	4 días
<i>Hierbabuena</i>	No se lavan; <b>liguilla</b>	2 oz	50°F	2 días
<i>Jaca</i>	Se corta al peso deseado; <b>envuelve en plástico</b>	1 lb	35°F	1 día
<i>Jengibre</i>	Remueve tierra a mano; <b>bolsa</b>	1 lb	Temp amb	7+ días
<i>Kale</i>	Agua temp. Amb.: agua fría; <b>liguilla</b>	6 oz	35°F	4 días
<i>Lechuga</i>	Agua temp. Amb.: agua fría; <b>liguilla</b>	8 oz	35°F	4 días
<i>Mixta</i>	Agua temp. Amb.; agua fría; salad spinner; <b>bolsa cerrada</b>	8 oz	35°F	3 días
<i>Pepino</i>	Pasar un paño; <b>liguilla</b>	1 lb	35°F	14 días
<i>Perejil</i>	Agua temp. Amb.; agua fría; <b>liguilla</b>	4 oz	35°F	4 días
<i>Pimiento</i>	Pasar un paño; <b>bolsa</b>	1 lb	47°F	4 días
<i>Rábano</i>	Raíces con pistero; cuidado no lastimar las hojas y sacar cualquier hoja vieja o dañada; <b>liguilla</b>	1 lb	35°F	5 días
<i>Remolacha</i>	Raíces con pistero; <b>liguilla</b>	1 lb	35°F	5 días
<i>Tomate</i>	Pasar paño si es necesario; <b>bolsa</b>	1 lb	55°F	4 días
<i>Viandas</i>	Eliminar el exceso de tierra; <b>bolsa</b>	1 lb	Temp amb	7+ días
<i>Zanahoria</i>	Raíces con pistero; se cortan las hojas dejando suficiente tallo para amarrarlos con <b>liguilla</b>	1 lb	35°F	7+ días

