

PROTOCOLO COSECHA DOMINGO VERDE

1º. REPASO DE PRODUCTOS A COSECHAR:

- En el **corcho** hay una **lista de planificación anual** que incluye la cosecha a realizar mes a mes y las cantidades a repartir por bolsa de cada producto.
- Además, en el corcho está ubicada la **lista con los productos a cosechar cada semana del mes, escrita a bolígrafo** por la comisión de planificación que **recoge las posibles variaciones** de la lista de planificación anual.

2º. REPASAR EL NÚMERO DE UNIDADES DE CONSUMO POR GRUPO.

- Importante para organizar el etiquetado de las cajas para cada grupo y la **estimación de la cosecha total de cada producto**.
- Este dato conviene **revisarlo y confirmarlo cada semana con los grupos**, bien en asamblea o por envío de datos de cada grupo del bah.

3º. CAJA DE MATERIAL:

- **Coger y revisar el material de la caja:** rotuladores, papel para etiquetar, celo, gomas.
- Está ubicado en la pared de la derecha de la cocina, en la entrada al almacén, debajo de la pizarra.

4º. COGER EL CUADERNO DE COSECHA (está colocado en la caja de material):

- Hay que llevar **el cuaderno al reparto para apuntar cada día la cosecha real que finalmente se hace a pie de huerta** (puede que no se pueda cosechar todo lo que hay en la lista de planificación y hay que tener en cuenta las variaciones de cada semana, por ejemplo si la semana anterior no hubo suficiente cantidad de un producto para un grupo, durante esta semana hay que intentar compensar e incorporarlo, esta observación debe quedar reflejada en el cuaderno de reparto)

5º. CARGAR DE CAJAS LA BOXER:

- Hay que hacer una **estimación de cajas necesarias** para la cosecha en función del número de producto.
- Tener en cuenta que hay que coger aquellas que sean más o menos iguales, para **que se puedan apilar**.

6º. ORGANIZACIÓN DE MATERIALES Y APEROS:

- En función de la cosecha y tareas a realizar en las huertas, hay que hacer el **listado de material necesario, para luego poder comprobar**, al regresar de la faena, que está todo y no nos olvidamos nada en la huerta.
- ¡No olvidar el botijo, sobre todo cuando hace calor!

7º. EXPLICAR Y ORGANIZAR A LA GENTE DE LOS GRUPOS:

- Se hace un repaso de los anteriores puntos y se **distribuyen las posibles tareas:** reparto de gente en las distintas huertas, tipo de cosecha, etiquetado de cajas, etc.
- Además del reparto se pueden distribuir **tareas de mantenimiento**, por ejemplo: limpieza de acequias, escardar malas hierbas.

8º. REGRESO A LA CASA DE MAR:

- Añadir **los productos de almacén**.
- **Organización de los repartos por grupos**. Todos los productos se colocan por grupos de consumo: se **revisa qué grupos se llevan directamente la cosecha y se cargan los demás en la boxer**, según protocolo de reparto y entrega a los locales. (*ver documento **protocolo reparto con la boxer**).
- **Revisar que está todo el material de regreso**: limpiarlo de tierra y barro y colocarlo en su lugar.
- Apuntar todas las incidencias y observaciones en el **cuaderno de huerta y en la hoja de planificación**.