

Fase 1, en el campo

Cuidados en la cadena de distribución



Centro de acopio:

- Asegura que el producto no sea colocado directamente sobre el piso, se protege del sol, del calor y de contaminantes provocados por animales (excremento, pelo, plumas, etc.).
- Si se tiene una estructura en el campo, asegurar que no aniden plagas.
- Implementa prácticas de higiene y desinfección rigurosas para mantener la inocuidad de los aguacates durante el almacenamiento.
- Mantén un registro detallado de los aguacates que ingresan al centro de acopio como lotes recibidos, incluyendo información sobre el origen, la calidad y la cantidad de fruta.
- Implementa medidas de mitigación para evitar altas temperaturas y humedad del área de almacenamiento para preservar la calidad de los aguacates.
- Utiliza sistemas de ventilación adecuados para promover la circulación de aire y prevenir la acumulación de gases que puedan acelerar la maduración.



Preparación para la venta

- Los aguacates que se van a vender deben de ir limpios y libres de materiales extraños.
- Cosecha solo aguacates limpios y en buen estado y procura que mientras se cosecha en el campo no les caiga polvo ni ramas.
- Nunca coloques directamente en el suelo los aguacates ni canastas que tengan aguacates. Siempre utiliza canastas de arrastre de diferente color o tarimas.
- Antes de entregar al cliente, elimina hojas o ramas que hayan caído en los aguacates.
- Asegúrate de que el proceso de preparación no cause daños físicos a los aguacates y se realice de manera rápida y eficiente.

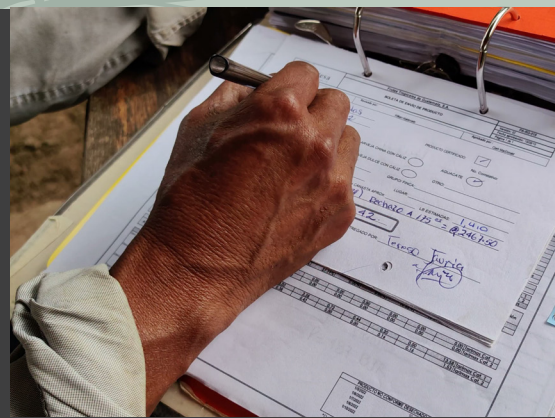


Transporte inicial a planta empacadora

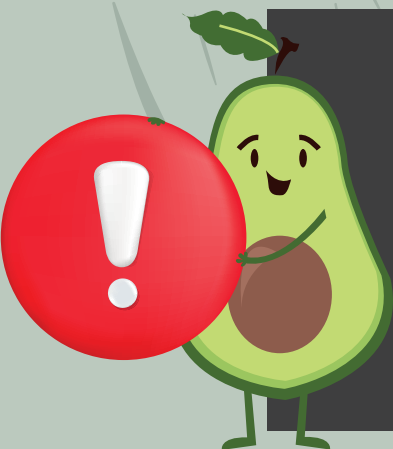
- Selecciona cuidadosamente los vehículos de transporte que cumplan con los estándares de calidad e higiene requeridos para el manejo de alimentos.
- Capacita al personal encargado del transporte sobre prácticas seguras de carga y descarga para evitar daños en la fruta.
- El transporte debe de estar limpio y desinfectado. Asegura que el transporte tenga la ventilación necesaria y protege al aguacate del sol y calor.
- Transporta solo aguacate.
- Registra el vehículo de transporte y el lote y cantidad de aguacate que se está enviando.

Importante

- Implementa un sistema de trazabilidad que permita rastrear el origen, el recorrido y la manipulación de los aguacates en cada etapa de la cadena, desde la plantación, cosecha y acondicionamiento, hasta su destino final.
- Utiliza tecnología de etiquetado o códigos de barras para identificar y registrar la información relevante sobre cada lote de fruta en el campo o boletas de identificación en planta.



<https://aspire.uvg.edu.gt/>



Esta publicación es posible gracias al apoyo del pueblo americano por medio del apoyo de la Agencia de EE. UU. para el Desarrollo Internacional (USAID). El contenido es responsabilidad de ASPIRE y no refleja necesariamente las opiniones de USAID o el gobierno de los Estados Unidos.



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE



UVG | UNIVERSIDAD
DEL VALLE
DE GUATEMALA



Fase 2, en la empaacadora

Cuidados en la cadena de distribución



Selección del fruto

- Solo debe ingresar al proceso de selección los aguacates que ingresan limpios y en buenas condiciones.
- Establece criterios claros de calidad y clasificación para identificar y separar los aguacates según su tamaño, forma, defectos y estado de maduración.
- Asegura que se cumple con las especificaciones de los clientes.
- Capacita al personal encargado de la selección para que esté familiarizado con los estándares de calidad y pueda identificar cualquier defecto o irregularidad en la fruta.



Aplicación de productos para alargar la vida

- Se pueden utilizar productos, como ceras y recubrimiento, para prolongar la vida útil de los aguacates sin comprometer su calidad ni seguridad.
- Los productos que se utilicen deben de ser para alimentos, ser seguros y estar autorizados para su uso en el país en donde se venda el aguacate.
- Sigue las recomendaciones del fabricante para la dosificación y aplicación de los productos, y realiza pruebas periódicas para verificar su eficacia.



Empaque post cosecha y para la venta final

- Utiliza materiales de empaque de alta calidad y resistencia que protejan los aguacates durante el transporte y almacenamiento.
- Asegúrate de que el empaque sea adecuado para el tamaño y la forma de los aguacates, y que cumpla con los requisitos de trazabilidad y etiquetado.
- El empaque debe permitir la ventilación adecuada para no acelerar la maduración.



Almacenamiento

- Mantén las condiciones de almacenamiento controladas y monitoreadas regularmente para garantizar la frescura y calidad de los aguacates.
- Organiza el almacenamiento de manera que se facilite el acceso y la rotación de la fruta para minimizar el riesgo de pérdidas.
- Evita el almacenamiento del aguacate con otros productos.



Transporte

- Programa los envíos de manera eficiente y coordina con los transportistas para garantizar la entrega oportuna de los aguacates en su destino final.
- Supervisa el transporte para asegurarte de que se cumplan las condiciones de higiene, temperatura, humedad, manipulación adecuadas.
- Evita el transporte del aguacate en combinación de otros productos.

<https://aspire.uvg.edu.gt/>