

Cosecha y mantenimiento de la calidad

Recuerda estos pasos para siempre mantener la calidad durante la cosecha y manejo postcosecha del aguacate.



Desinfecta siempre las herramientas de cosecha con desinfectantes de uso agrícola, alcohol, solución de cloro o yodo para evitar contaminación y dispersión de enfermedades.



Utiliza canastas de material lavable, limpias y desinfectadas exclusivamente para la cosecha.



No coloques la caja de aguacates directo en el suelo. Utiliza siempre una canasta de arrastre que esté en contacto con el suelo y que sea de otro color para que no se confunda con las canastas limpias.



Cuida los frutos para evitar daños mecánicos que puedan afectar su calidad.



Las bolsas o sacos de cosecha utilizados para ir colocando los frutos deben de estar limpios.



Mide el % de materia seca y observa la piel del aguacate (debe ser verde y opaca) para saber cuándo cosechar.



Cosecha de forma manual cortando el pedúnculo y no arrancándolo, utilizando tijeras adecuadas para un corte limpio.



Utiliza escaleras para alcanzar frutos en partes altas del árbol o tijeras extensibles.



Evita el lanzamiento de frutos desde alturas elevadas para prevenir daños físicos.









Cosecha y mantenimiento de la calidad





















