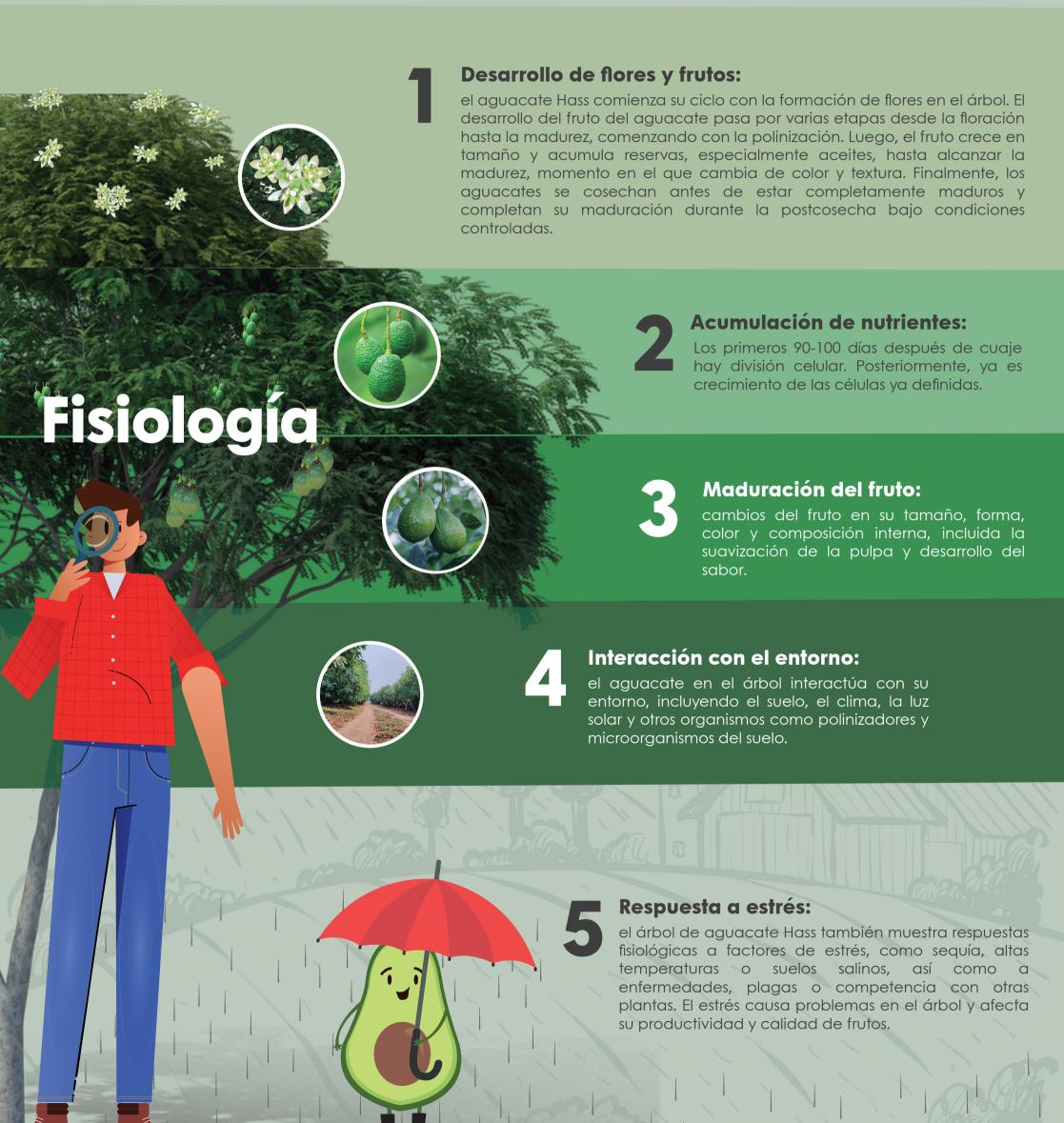
Comportamiento del fruto







responsabilidad de ASPIRE y no refleja necesariamente las opiniones de USAID o el gobierno de los Estados Unidos..



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



Cambios en maduración

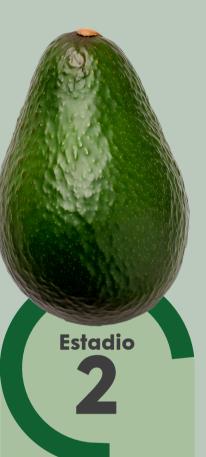


Fresco recién cortado del árbol, el aguacate está muy duro y no cede al tacto.

Aproximadamente

5+ días

A madurez de consumo, si se almacena a temperatura ambiente y cuenta con materia seca adecuada.



Precondicionado

Estadio

Ablandamiento alrededor del pedúnculo (Breaking o sprung)



Fime-Maduro

El agucate está maduro, y cede ligeramente con presión leve.

Más apto para cortarse en rebanadas y cubos.



Maduro

El aguacate está maduro, y cede con facilidad con presión leve.

Maduro

Más apto para molerse y preparar quacamol.

Maduro

Aproximadamente

4-5 días

A madurez de consumo, si se almacena a temperatura ambiente.

Aproximadamente

2 días

A madurez de consumo, si se almacena a temperatura ambiente.

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







