

CALIDAD



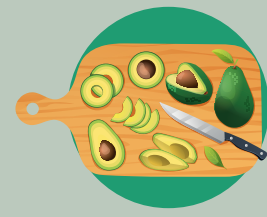
Manejo de postcosecha

- **Cumplimiento de buenas prácticas postcosecha:** el fruto debe haber sido manipulado y almacenado adecuadamente para preservar su calidad durante el transporte y almacenamiento.
- Prevenir golpes, asegurar una ventilación adecuada, evitar: acumulación de calor, mezclar aguacates con diferentes estadios de maduración, mezclar aguacates buenos con dañados y no sobrecargar los empaques y transporte.



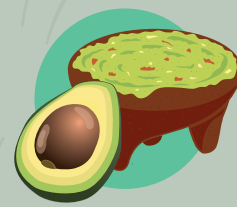
Grado de madurez y materia seca

- Debe estar en el punto óptimo de madurez para su comercialización y consumo, según las preferencias del mercado al que se destina.
- Asegurar que se cumple con los requisitos de coloración de la cáscara y materia seca.
- La materia seca debe de estar mayor al 23% y menor al 28% para asegurar su calidad durante las actividades de transporte y comercialización.



Sabor y aroma

Sabor y aroma característicos: deben ser consistentes con los estándares de calidad del aguacate Hass, con un sabor suave, mantecoso y aroma fresco.



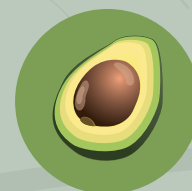
Contenido interno

- No debe contener cambios en coloración, textura o presentar fibras.



Peso y tamaño

- **Peso del fruto:** debe estar dentro del rango esperado para la variedad y el tamaño deseado por el mercado. El productor se debe informar de los rangos de pesos o calibres aceptados por su cliente para saber el gramaje mínimo que no cause rechazo de la fruta.
- **Tamaño del fruto:** debe cumplir con los estándares de tamaño establecidos por el mercado y los clientes.



Aspecto externo del aguacate

- **Color de la piel:** debe ser uniforme y presentar un tono verde y opaco. Esto permite comercializarlo. Si está muy oscuro, no llegará en buenas condiciones al mercado objetivo.
- **Forma del fruto:** Debe ser ovalada o periforme, sin deformaciones notables.

Aspecto interno del aguacate

- **Madurez del fruto:** debe ser adecuada para el tipo de mercado al que se destina (verde, pintón o maduro).
- **Textura de la pulpa:** debe ser suave, cremosa y sin signos de deterioro o daño.

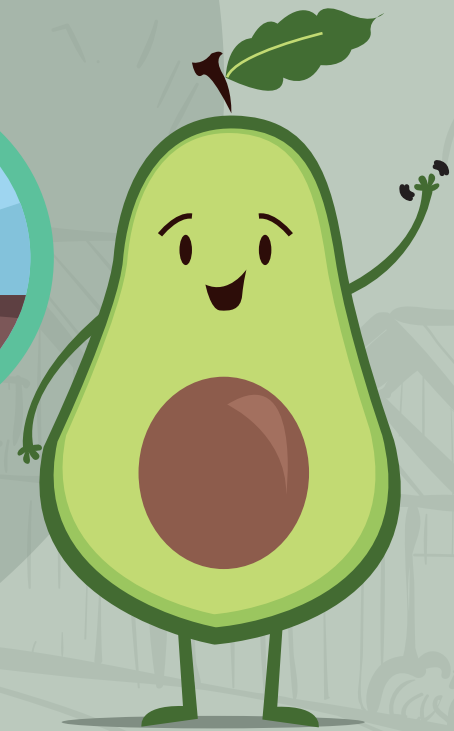


<https://aspire.uvg.edu.gt/>

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.

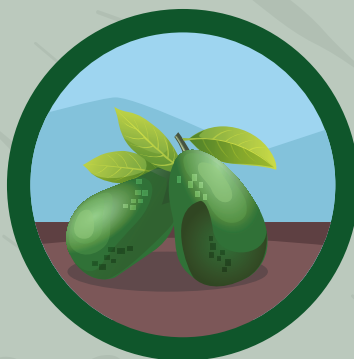
CALIDAD

TIPOS DE CALIDAD



Química

- Rico en grasas saludables, especialmente ácido oleico.
- Contiene vitaminas y minerales como potasio, vitamina E y vitamina K.
- Bajo contenido de azúcares y alto contenido de fibra.



Sensorial

- Sabor suave, mantecoso y cremoso.
- Aroma delicado y fresco, característico del aguacate maduro.
- Textura untuosa y fundente en boca, sin ser harinoso ni fibroso.



Física

- Piel rugosa y fina, de color verde a verde opaco (para comercializar) o negro (para consumo).
- Forma ovalada o periforme.
- Textura mantecosa y suave al tacto.
- Ausencia de daños físicos como golpes, magulladuras o cortes.

<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.