

Cosecha y Poscosecha

AGUACATE

Poscosecha

La poscosecha es el conjunto de operaciones y procedimientos que se realizan entre la producción y el consumo o utilización de la agroindustria. El éxito de esta práctica dependerá del adecuado manejo agronómico. En el caso del aguacate se debe tomar en cuenta que se trata de un fruto climatérico, en el cual hay que considerar los siguientes procesos:

Preselección: Muchas veces el cosechador no corta del árbol la fruta que alcanza el tamaño, la forma adecuada y punto óptimo de cosecha, entre otros. A nivel de campo, se preselecciona este tipo de fruta que origina gastos innecesarios de transporte.

Enfriamiento en agua: Permite reducir el calor que la fruta trae del campo, lo cual contribuye a alargar su vida útil. Se puede enfriar durante 45 – 50 minutos con una temperatura del agua de 5 °C.

Lavado y desinfección: Permite eliminar tierra y otros materiales contaminantes que trae la fruta en la cascara. Lavar los frutos con agua y una solución fungicida como Thiabendazol, en dosis de 0.5 a 1 gramo por litro de agua, para prevenir el desarrollo de enfermedades, sigue un secado del fruto y una ligera cepillada con un rodillo de cerdas suaves, con lo que adquiere una apariencia brillante.

Selección: Se separan los frutos con golpes, rajaduras, aquellos que no correspondan con las características de la variedad o que no reúnan los requisitos fijados por la empacadora. Los requisitos son variables, en función del destino de la fruta.

Clasificación: Consiste en la clasificación de los frutos por tamaño (diámetro) o peso, en esta etapa se separa la fruta de acuerdo a su calibre conforme a los requerimientos del mercado.

Calibre	Rango de pesos (g)
Primera	351 – 315
Segunda	314 – 210
Tercera	209 – 170






Para más información:

02 2 553 302
info@iniap.gob.ec
www.iniap.goc.ec

Plataformas:

eva.iniap.gob.ec
tecnologia.iniap.gob.ec

Síguenos en nuestras redes:

-  Agroinvestigación Iniap
-  agroinvestigacionecuador
-  @INIAPECUADOR

Empacado: El tipo de empaque o embalaje dependerá del mercado, distancia de entrega y tiempo de permanencia de la fruta en el lugar de almacenamiento hasta la entrega al cliente. El embalaje más común es envolver a la fruta con papel encerado y en cajas de cartón con compartimentos individuales para cada fruto.

Enfriamiento y almacenamiento: La fruta empacada debe pasar enseguida a la cámara de almacenamiento, donde se mantendrá a una temperatura aproximada de 7°C hasta que el producto sea despachado en un transporte provisto de un contenedor refrigerado.

En condiciones medio ambientales el aguacate variedad Hass alcanza su madurez de consumo en un promedio de 15 días, mientras que el aguacate variedad Fuerte alcanza su madurez de consumo a los 10 días. En condiciones controladas de temperatura, es decir 7°C la maduración de consumo en el aguacate Hass y Fuerte es de 28 días en promedio.