FICHA COMERCIAL AGUACATE HASS

PRODUCTO: Aguacate VARIEDAD: Hass

NOMBRE CIENTÍFICO: Persea Americana Mill

ORIGEN: Guatemala

El aguacate HASS es el nombre del fruto del aguacate/palto Hass, una variedad del aguacatero originado a partir de una semilla de raza guatemalteca en un huerto del Señor Rudolph Hass, en la Habra California en 1926, patentada en 1935 e introducida globalmente en el mercado en 1960; es la variedad más cultivada a nivel mundial.

COSECHA				
FACTORES	INDICADORES	DESCRIPCIÓN	INSTRUMENTO	
SICOS	Tiempo desde la floración	Cosechar entre 8 y 12 meses después la floración, según la altura del lugar	Registro Percepción visual	
FISIOLÓGICOS	Facilidad de desprendimiento de la semilla	Verificar que haya facilidad de desprendi- miento de la fruta	Herramienta recolección	
ÍSICOS Y F	Tamaño	El aguacate debe presentar una longitud mayor de 7 cm y un diámetro mayor a 5.2 centímetros	Calibrador	
FÍSI	Estructura de la cáscara	Debe ser rugosa con notorias lenticelas	Percepción visual Ficha de estructura de aguacate	



FACTORES	INDICADORES	DESCRIPCIÓN	INSTRUMENTO	
GICOS	Grado de madurez	Verificar la madurez fisiológica en GM3 (fruto hecho)	Tabla por color	
Y FISIOLÓGICOS	Color del fruto	Debe desaparecer el brillo y el color pasar de verde claro a verde oscuro	Tabla por color	
FÍSICOS Y	Color y estructura interna	La semilla debe estar separada de la pulpa. La pulpa debe presen- tar una coloración verde – amarillosa y textura cremosa	Percepción visual Ficha estructura de aguacate	
DE COMPOSICIÓN	Materia seca	El contenido de materia seca debe ser mayor a 21%	Pruebas de	
	Contenido de aceite	El contenido de aceite debe ser mayor a 8%	laboratorio	



TABLA DE COLOR					
GRADO DE MADUREZ	GM1	GM2	GM3	GM4	GM5
Detalle	Fruto de color verde claro brillante	Fruto con tonalidades verde oscuro, brillante	Fruto verde oscuro con notables lenticelas	Fruto verde oscuro con tono morado intenso	Fruto color vino tinto
Color del fruto					
Color de referencia					

La recolección se hace a mano utilizando escalera, se corta el pedúnculo por encima de la inserción con el fruto. Es importante que todos los Operación de cosecha aguacates conserven 2-3 mm de pedúnculo para evitar el ingreso de hongos y bacterias a la pulpa.

Dado que el fruto tiene una actividad respiratoria muy intensa después de recolectado, su almacenamiento por periodos largos se hace difícil, ya que esta característica conlleva una intensa actividad microbiana y una fuerte disminución del contenido de agua en el fruto.



CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE CALIDAD



DAÑOS IRREMEDIABLES

- Ausencia de pedúnculo
- Hongo en el péndulo
- Antracnosis
- Roce excesivo
- Daño por heladas

- Fruta con signos de maduración
- Excreta de ave
- Mordedura de roedor
- Malformaciones
- Quemadura de sol
- Y cualquier otro da
 ño que comprometa
 la integridad de la fruta

EMPAQUE

El procesamiento del fruto para su empaque, conservación y transporte comprende los siguientes pasos:

OPERACIÓN POS COSECHA	DETALLE	INSTRUMENTO	
Empaque para traslado intra-finca	Si los frutos están altos, utilizar las cóngolas o bolsas- colectoras y depositar en el recipiente recolector con el mayor cuidado evitando ocasionar daños mecánicos en los frutos, si los frutos están bajos utilizar las tijeras recolectoras para realizar el corte del fruto. En ambos casos se debe garantizar menos de 1 cm de pedúnculo en el fruto. Se debe evitar la exposición prolongada al sol. Evitar golpes al estibar, cargar y descargar las cajas o canastillas (nunca se deben lanzar).	 Recipientes de recolección Tijeras recolectoras Cóngolo o tijeras integradas 	



OPERACIÓN POS COSECHA	DETALLE	INSTRUMENTO
Proceso de selección antes de empaque	Se somete la fruta a una primera selección, donde se separan los frutos que no reúnen los requisitos fijados como mínimos. Esos requisitos son variables en función del destino de la fruta. Lavado con agua y una solución fungicida como Thiabendazol o Tecto (de acuerdo a los requerimientos del mercado final), para prevenir el desarrollo de las enfermedades. Secado del fruto y una ligera cepillada, con lo que adquiere una apariencia brillante. Clasificación de la fruta por tamaño (diámetro) o peso según el sistema de la maquinaria empleada. En este paso del proceso se separa la fruta por el criterio de calibres.	
Empaque para comercialización	Para el mercado de exportación, revisar las normas de los países a comercializar. Para el mercado local se puede utilizar canastillas plásticas de fondo liso, con costados perforados para evitar el calentamiento de las frutas.	CajaCanastillaBolsasMicroperforadas

EMBALAJE

EUROPA Y CANADÁ		
CALIBRE	PESO (GRAMO)	
10	364-462	
12	300-371	
14	258-313	
16	227-274	
18	203-243	
20	184-217	
22	165-196	
24	151-175	
26	144-157	
28	134-147	
30	123-137	
32	80-123 (solo hass)	

ESTADOS UNIDOS		
CALIBRE	PESO (GRAMO)	
32	+300	
36	300-330	
40	265-300	
48	205-265	
60	170-205	
70	150-170	
80	120-150	

