

## Melón

### Información General:

Producto:	Meón
Variedad:	Cantalupe
Nombre científico:	<i>Cucumis melo</i>
Origen:	México
Contenido de agua:	85%
Forma:	Ovalada
Contenido de semilla:	Con semilla
Contenido vitamínico:	Vitamina A, B6, B12, C y E, Calcio y Hierro



Valores nutrimentales en 100 gr	Calorías: 34 Kcal / Grasa: 0.10 gr / Colesterol: 0 mg / Sodio: 16 mg / Potasio: 267 mg / Sodio: 16 mg / Magnesio: 12 mg/ Calcio: 9 mg / Proteínas: 1 gr / Carbohidratos: 8 gr / Fibra: 0.9 gr / Azúcares: 5.68 gr /
Descripción:	Frutos esféricos, ligeramente achatados, de color verde claro o ligeramente grisáceos. La pulpa suave y aromática es de color salmón o menos intenso. Esta variedad es de piel rugosa firme. Fruto considerado como diurético, depurativo e hidratante.
Técnica de cosecha:	La cosecha se hace a mano, usando guantes de algodón y tijeras o cuchillas especiales para cortar el pedúnculo, teniendo especial cuidado en entresacar, sujetar, desprender y manipular el producto, a fin de reducir daños y pérdidas.
Defectos sin tolerancia (estándar de calidad):	Excreta de ave / Mordedura de roedor / Antracnosis / Fumagina / Olor no característico / Hongo visible / Daño por heladas / Fruta con signos de maduración / Daños mecánicos que comprometan la pulpa / Roce excesivo (lenticelosis) / Fruta con residuos de tratamientos o pesticidas / Presencia de plagas / Daño por parásitos / En general impurezas y materias extrañas visibles.

**Manejo:**

El producto se cosecha – transporta – recepciona – limpia – sanitiza y desinfecta – selecciona – empaqueta – almacena.

**Empaque:**

El producto es empaquetado en caja plástica para proteger de golpes y un manejo más resistente. La caja tiene capacidad de 15kg con dimensiones de 50cm X 29cm X 24cm de alto.

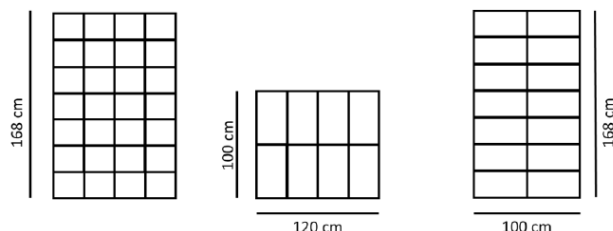


La cantidad promedio de melón que se empaqueta por caja plástica depende del calibre del producto:

Calibre	3	4	5	6	7	8
Melones por caja	6 a 10	10 a 13	13 a 16	16 a 18	18 a 21	21 a 25

**Almacenaje:**

El producto es dispuesto de forma que no sufra maltrato conservando sus características. Una vez que el producto este en su caja plástica, se colocaran 56 de ellas por pallet de 100cm X 120cm X 14.5cm, dispuestas en 7 niveles de 8 cajas, para proceder al área de conservación.



El producto ya empaquetado será almacenado en las cámaras de conservación para evitar manipulación excesiva, la temperatura se mantendrá entre 7° y 10° C durante el proceso de almacenaje.

El producto en con las medidas de conservación tiene una vida de 30 a 35 días. Tiempo de vida al suspender cadena de frío es de 10 a 12 días

**Lugar de empaquetado:**

DMASS BUSINESS / División de Congelados: Planta Campeche, Campeche.

**Transporte:**

Para el traslado se usará Contenedor High Cube 40" tipo marítimo con sistema de conservación por refrigeración con temperaturas entre -2° y 5° C. con capacidad de 22 tarimas con 56 cajas cada una, un total de 1,232 cajas plásticas y un peso total de producto de 18,480 Kilogramos por contenedor.

**Tiempo de traslado:**

Puerto de Embarque: Puerto Progreso, Yucatán, México.

Puerto de Arribo: Puerto Mariel, Mariel, Cuba.

Puerto de Arribo: Puerto Santiago, Santiago, Cuba.

Tiempo de traslado Puerto a Puerto (765 millas náuticas aprox.)

**Costo:**

## Diagrama de Flujo de Producto

