

## Aguacate Hass

### Información General:

Producto:	Aguacate
Variedad:	Hass
Nombre científico:	<i>Persea americana L.</i>
Origen:	México
Calibre:	200 a 300 gr
Contenido de aceite:	08% a 12%
Contenido de agua:	50% a 60%
Forma:	Ovalada alargada
Contenido de semilla:	Con semilla
Contenido vitamínico:	Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B5, <b>Vitamina C</b> , Vitamina E



### Valores nutrimentales en 100 gr

**Energía: 142 Kcal** / Calorías: 160 kcal. / Grasa: 14.66 gr / Proteínas: 2 gr / **Colesterol: 0 gr** / Carbohidratos: 1.5 gr / Fibra, dietética total: 6.7 gr / Potasio: 320 mg / Calcio: 18 mg / **Sodio: 7 mg** / Fosforo: 26 mg / Magnesio: 18 mg / **Niacina: 1.738 mg** / **Ácido pantoténico: 1.389 mg** / **Ácido fólico: 81 mcg**

### Descripción:

De forma ovalada y de semilla pequeña, se puede pelar fácilmente y tiene un excelente sabor. Tiene un tamaño medio y su peso oscila entre 120 y más de 300 gramos, según su requerimiento de calibre. La piel de este tipo de aguacate es rugosa pero flexible y se oscurece al estar maduro.

### Técnica de cosecha:

La cosecha se hace a mano tomando los frutos con guantes de plástico y tijeras especiales para cortar el pedúnculo, teniendo especial cuidado en entresacar, sujetar, desprender y manipular el producto, a fin de reducir pérdidas.

**Defectos sin tolerancia  
(estándar de calidad):**

Ausencia del pedúnculo / Excreta de Ave / Mordedura de roedor / Antracnosis / Fumagina / Hongo en el pedúnculo / Daño por heladas / Fruta con signos de maduración / Daños mecánicos que comprometan la pulpa / Roce excesivo (lenticelosis) / Fruta con residuos de tratamiento / Fruta con tierra / Con presencia de plagas / Daño por marceño / Daño por marceño / Daño por monalunion / Daño por pasadores de fruta (Stenoma, Heilipus)

**Manejo:**

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

**Empaque:**

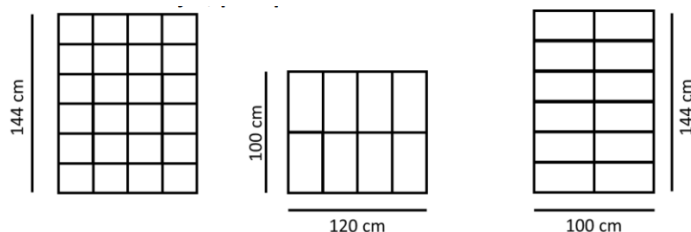
El producto es empacado en caja plástica para proteger de golpes y un manejo más resistente. La caja tiene capacidad de 15kg con dimensiones de 50cm X 29cm X 24cm de alto. En promedio la caja contiene 75 piezas de aguacate con promedio de 200 gr cada uno.



En promedio la caja contiene 75 piezas de aguacate con promedio de 200 gr cada uno.

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 48 de ellas por pallet de 100cm X 120cm X 14.5cm, dispuestas en 6 niveles de 8 cajas, para proceder al área de conservación.

**Almacenaje:**



El producto ya empacado será almacenado en las cámaras de conservación para evitar manipulación excesiva, la temperatura se mantendrá entre 4° y 8°

	<p>C durante el proceso de almacenaje. El producto en con las medidas de conservación tiene una vida de 35 a 40 días.</p> <p>Tiempo de vida al suspender cadena de frio es de 10 a 12 días</p>
<b>Lugar de empacado:</b>	DMASS BUSINESS / División de Congelados: Planta Campeche, Campeche.
<b>Transporte:</b>	<p>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 48 cajas cada una, un total de 1,056 cajas plásticas y un peso total de producto de 15,840 Kilogramos por contenedor.</p>
<b>Tiempo de traslado:</b>	<p>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.)</p>
<b>Costo:</b>	

## Diagrama de Flujo de Producto

