

# RESUMEN POR CURSO [ MODULO ]



# CURSOS 1 Y 2. MANUAL TÉCNICO DE FRUTAS Y VERDURAS.



# CURSOS 1 Y 2. MANUAL TÉCNICO DE FRUTAS Y VERDURAS.

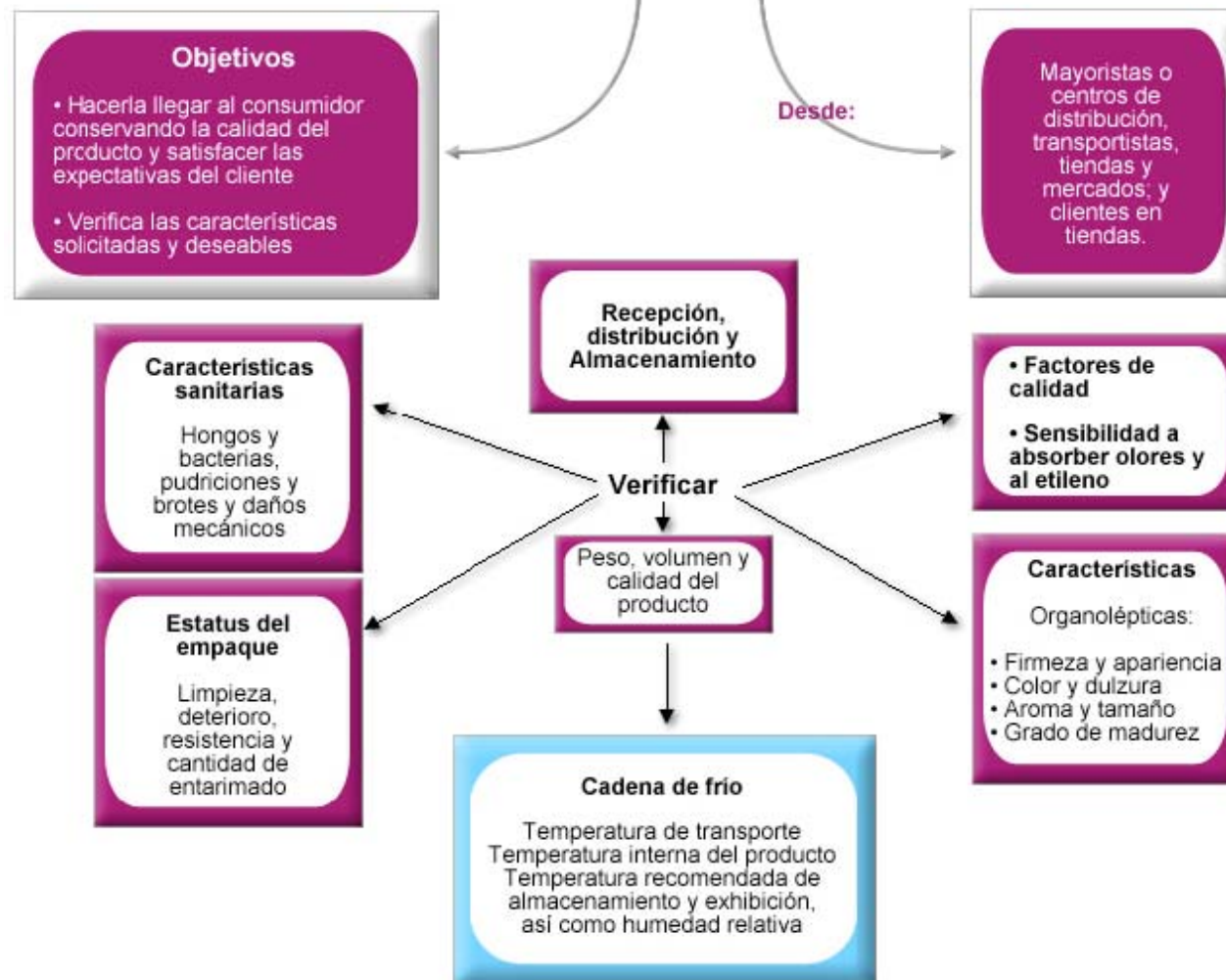


USA Apples



# CURSOS 1 Y 2. MANUAL TÉCNICO DE FRUTAS Y VERDURAS.

## Manejo de las Frutas y verduras

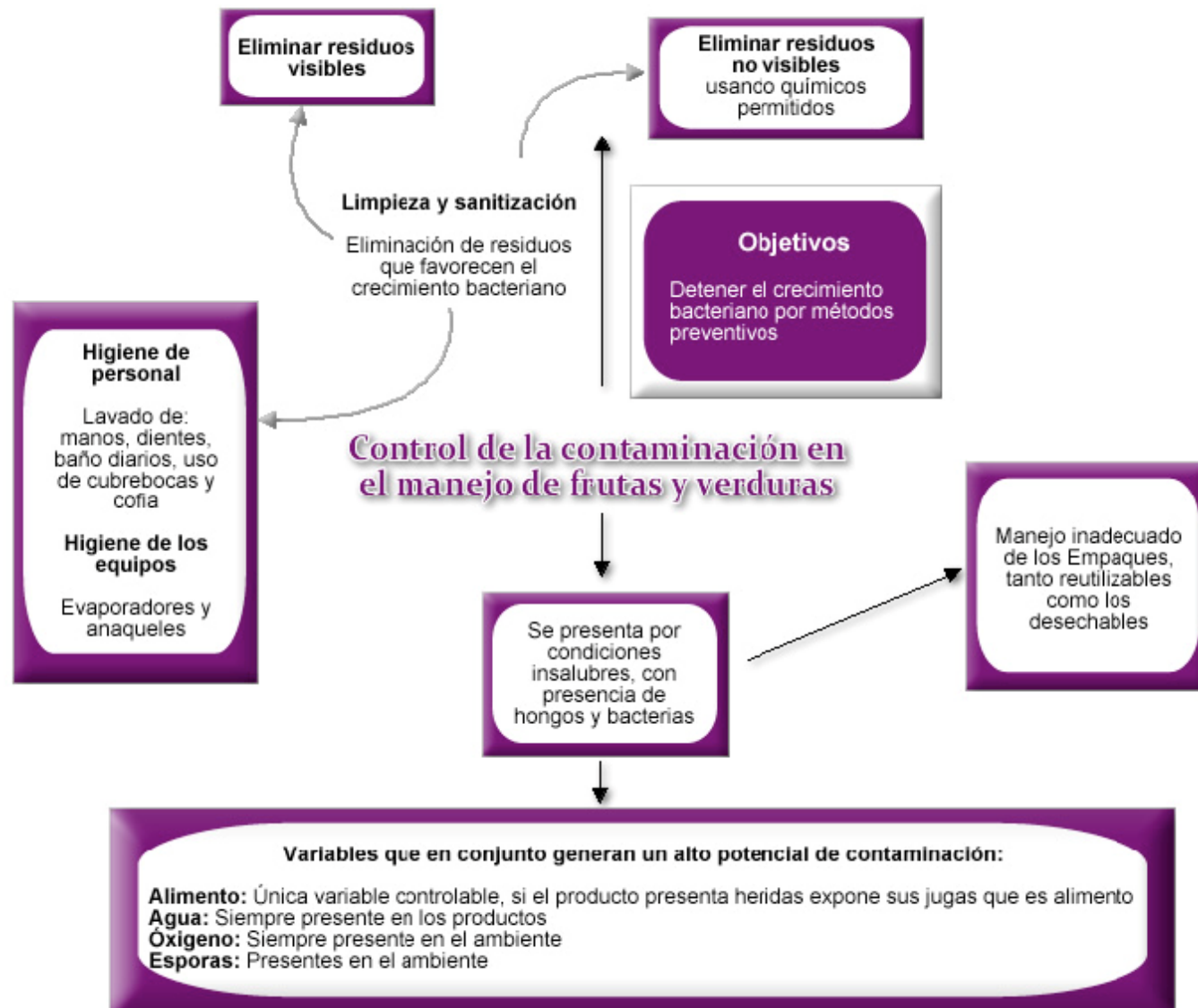


ORGANIZACIÓN DE PAISES INDUSTRIALIZADOS





# CURSOS 1 Y 2. MANUAL TÉCNICO DE FRUTAS Y VERDURAS.



# CURSOS 1 Y 2. MANUAL TÉCNICO DE FRUTAS Y VERDURAS.

## Exhibición de las frutas y verduras

### Recomendaciones técnicas

Acomode a cada producto de acuerdo a Temperatura y sensibilidad (congelación, absorción de olores y al etinol)

### Elementos y condiciones para una mejor exhibición:

Creatividad, colorido orden y limpieza

### Objetivo

Promover la venta de los productos

La calidad de los productos su frescura y colorido, generan ventas por impulso

### Uso de demostradoras y degustaciones

Mejoran las ventas  
Dan a conocer el producto a los clientes

#### Informan sobre:

La temporalidad de los productos las variedades, madurez, uso y propiedades nutricionales

### Recomendaciones generales

Reacomode constantemente el producto, usar falsos y no apilar el producto

### Materiales punto de venta

Realza la exhibición, informan y causan impacto, mejorando las ventas y son gratuitos



FRUIT & VEGETABLE MARKETING



# CURSOS 1 Y 2. MANUAL TÉCNICO DE FRUTAS Y VERDURAS.

## Servicio al cliente

- Mejorar la venta, dándole un valor agregado a los productos
- Orientar hacia una buena elección, proporcionando información
- Hacer sentir al cliente que es importante para la tienda
- Satisfacer expectativas
- Lograr fidelidad del cliente
- Informar sobre la temporalidad
- Informar sobre aspectos nutricionales
- Usar demostradoras y degustación
- Usar material punto de venta, es gratuito

## Rotación o Traspaleo

- Homogeneizar la calidad del producto
- Reducir el maltrato al producto
- Conservar la calidad y reducir la merma

## Rotación continua

- Retirar productos sobrantes y reponer con producto fresco
- No golpear y colocar a mano
- Colocar máximo tres filas encimadas

### Exhibir:

- Por grado de madurez
- El más maduro encima
- Dar sensación de abundancia usando falsos
- Dar una imagen de frescura y limpieza
- Retirar el producto en mal estado
- Exhibir en forma vertical, por columnas de productos
- Reponer los costados hacia adentro
- No amontonar el producto
- No dejar espacios vacíos en los muebles

## MANEJO Y EXHIBICIÓN EN EL PISO DE VENTA

- Captar la atención del cliente
- Promover la venta

## El cliente selecciona y compra

- El producto de adelante o en el centro del exhibidor
- Por frescura, tamaños y presentación
- Imagen de frescura y limpieza
- Por colores, evocan e impactan diferentes aspectos

## Considerar los aspectos técnicos de los productos

- Tiempo y estado de madurez; separe por grado de madurez
- Temperatura óptima de manejo
- Sensibilidad a: frío, etileno, absorción de olores y a la luz
- Exhibir con el pedúnculo hacia arriba
- Mostrar diversidad, variedad y calidad



USA APPLES  
ESTABLECIMIENTO





# CURSO 3. DURAZNOS, CIRUELAS Y NECTARINAS.

## MANEJO

Almacenar en un lugar tibio  
Nunca de 2 a 10°C, ya que sufren daños en la piel, pulpa y hueso

Si está inmadura almacenar de: 0 a 1.7°C o más de 10°C

Para maduración:

- Lenta a 10°C
- Óptima a 20°C
- Rápida a 25°C

## VARIEDADES DE DURAZNOS

Más de 200 variedades en temporadas:

- Temprana, intermedia y tardía
- De pulpa amarilla y de piel separada o pegada
- Blanco, es dulce y sin acidez

## DISPONIBILIDAD

De mayo a septiembre  
El blanco de julio a agosto

## DURAZNOS DE CALIFORNIA

## MADURACIÓN

Es un fruto climatérico, esto es:  
Maduran después de cosechados

Con los niveles:

- California Well Mature (Ca. Well. Mat.) El de mayor grado de madurez, es más dulce, jugoso y suave
- U.S. Mature (US Mat), menor grado de madurez, menos dulce y jugoso y de mayor vida de anaquel

## CLASIFICACIÓN

- Por tamaño: número de piezas que caben en una caja de 25 lb (11.35 kg)
- Por calidad, el 95% de la producción alcanza el U.S. #1, máximo estándar

## EXHIBICIÓN

En botadero y no refrigerar



USA Apples





# CURSO 3. DURAZNOS, CIRUELAS Y NECTARINAS.

## MANEJO

Almacenar en un lugar tibio  
Nunca de 2 a 10°C, ya que  
sufren daños en la piel,  
pulpa y hueso

Si está inmadura almacenar  
ce: 0 a 1.7°C o más de 10°C

Para maduración:

- Lenta a 10°C
- Óptima a 20°C
- Rápida a 25°C

## VARIEDADES DE DURAZNOS

Más de 200 variedades en  
temporadas:  
Temprana, intermedia y tardía

Las más conocidas:

- Earliqueen, Royal zee y Angelo:  
De piel rojo intenso y pulpa ámbar
- Black Beaut y Black Splendor: De  
piel morada/negra y pulpa rojiza
- Red Beaut, Showtime: De piel roja  
y pulpa amarilla

## MADURACIÓN

Es un fruto climatérico, esto es:

Maduran después de cosechados

Con los niveles:

- California Well Mature (Ca. Well. Mat.)  
El de mayor grado de madurez, es más  
dulce, jugoso y suave
- U.S. Mature (US Mat), menor grado de  
madurez, menos dulce y jugoso y de  
mayor vida de anaquel

## CIRUELAS DE CALIFORNIA

## DISPONIBILIDAD

De fines de mayo a  
septiembre  
Hasta septiembre

## EXHIBICIÓN

En totadero y  
no refrigerar

## CLASIFICACIÓN

- Por tamaño: número de  
piezas que caben en una caja  
de 10 lb (4.5 kg)
- Por calidad



ESTACION EXPERIMENTAL  
NACIONAL DE HORTICULTURA



Asociación de  
Sandías de Estados Unidos



California  
COMERCIO DE FRUTAS Y VERDURAS



# CURSO 3. DURAZNOS, CIRUELAS Y NECTARINAS.

## MANEJO

Almacenar en un lugar tibio  
Nunca de 2 a 10°C, ya que  
sufren daños en la piel,  
pulpa y hueso

Si está inmadura almacenar  
de: 0 a 1.7°C o más de 10°C

Para maduración:

- Lenta a 10°C
- Óptima a 20°C
- Rápida a 25°C

## VARIEDADES DE DURAZNOS

Más de 200 variedades en  
temporadas:  
Temprana, intermedia y tardía

Las más conocidas:

- Earliqueen, Royal zee y Angelo: De piel rojo intenso y pulpa ámbar
- Black Beaut y Black Splendor: De piel morada/negra y pulpa rojiza
- Red Beaut, Showtime: De piel roja y pulpa amarilla

## MADURACIÓN

Es un fruto climatérico, esto es:  
Maduran después de cosechados  
Con los niveles:

- California Well Mature (Ca. Well. Mat.) El de mayor grado de madurez, es más dulce, jugoso y suave
- U.S. Mature (US Mat), menor grado de madurez, menos dulce y jugoso y de mayor vida de anaquel

## NECTARINAS DE CALIFORNIA

## DISPONIBILIDAD

De mayo a septiembre  
Blanca, de julio a agosto

## EXHIBICIÓN

En botadero y  
no refrigerar

## CLASIFICACIÓN

- Por tamaño: número de piezas que caben en una caja de 25 lb (11.35 kg)
- Por calidad, el 95% de la producción alcanza el U.S. #1, máximo estándar



USA Apples



# CURSO 4. KIWIS DE CALIFORNIA.

## MANEJO

- Para almacenar y conservar, de 0 a 2 °C
- Al recibirlos revisar su firmeza: con la mano presionarlos, si se encuentran:
- Suaves, colocarlos en refrigeración (vitrina o bodega) ésto aumentará su vida de anaquel
- Si están duros, se encuentran inmaduros y deberán colocarse a temperatura ambiente y cerca de frutos productores de etileno, como peras o plátanos
- Revisar diariamente el nivel de maduración
- No aventar ni golpear las cajas, el fruto se daña

## VARIEDADES DE DURAZNOS

Más de 200 variedades en temporadas:  
Temprana, intermedia y tardía

Las más conocidas:

- Earliqueen, Royal zee y Angelo: De piel rojo intenso y pulpa ámbar
- Black Beaut y Black Splendor: De piel morada/negra y pulpa rojiza
- Red Beaut, Showtime: De piel roja y pulpa amarilla

## DISPONIBILIDAD

En general de  
septiembre a mayo  
Máxima de noviembre a  
enero

## EMPAQUE

- Cajas de 22 lb, con 3 y 1 capas
- Cajas de madera de 125 lb
- Bolsas de 1 lb

## KIWI DE CALIFORNIA

## CLASIFICACIÓN

- Por calidad, variedad y tamaño
- Calidad: más del 95% de la producción cumple los estándares de la USDA alcanzando la norma U.S. #1
  - Tamaño: generalmente de tamaños del 25 al 45 unidades kiwis

## EXHIBICIÓN

- En sus cajas o charolas
- Exhibir al frente de los muebles
- Exhibir considerando su madurez

## MADURACIÓN

Es un fruto "Climatérico",  
madura espues de  
cosechado con niveles  
óptimos de azúcares



FRUITS AND VEGETABLES





# CURSO 5. MANZANA DE USA.

## MANEJO : PARA CONSERVAR SU CALIDAD

- Los agricultores, en su mayoría las colocan en cuartos de atmósfera controlada de 0 a 1 °C
- No golpear las cajas
- Manejar de 0 a 2 °C para almacenar y conservar
- Recuerde que a 21 °C pierden su firmeza 10 veces más rápido
- No usar ningún proceso de maduración, ya que se acelera su envejecimiento

## VARIETADES

Las variedades van de dulces a agri dulces  
Son: aromáticas, firmes, crujientes y jugosas

- Red delicious, Fuji, Granny Smith, Empire
- Golden delicious, Jonagold y Rome

## DISPONIBILIDAD

De agosto a diciembre

## EXHIBICIÓN

Exhiba diferentes variedades  
Aproveche su colorido, para resaltar su exhibición

## MANZANAS DE LOS ESTADOS UNIDOS

## TAMAÑOS

Indica el número de frutos que caben en una caja de 42 lb (19 kg)  
Van del No. 64 al 25

## EMPAQUE

- Charolas contenidas en cajas de cartón de 42 lb (19 kg)
- Bolsa de plástico

## CLASIFICACIÓN

Calidad, cumple las normas USDA:  
Su producción en función a la calidad:

- U.S. Extra fancy (66%) de excelente calidad
- U.S. Fancy (33%) de mayor calidad
- E. fancy (1%) de calidad satisfactoria

Por variedad, tamaño, manchas y madurez

## MADURACIÓN

Las manzanas se comportan de manera particular. Al cosecharlas, la mayoría tiene una gran madurez óptima  
Después de la cosecha su respiración constante, como un fruto "no climatérico"  
Hacia su última etapa, se acelera su respiración y su madurez, ésto es, como un fruto "climatérico"



MANEJO DE FRUTAS





# CURSO 6. PAPAS USA.

## MANEJO

- Verificar la temperatura de recibo, no debe ser menor a 44 °C, ya que ocasiona daños
- Almacenar y transportar de 7.2 a 10 °C
- No golpear las cajas ni aplastar el producto

## VARIEDADES

Se cuenta con diferentes variedades agrupadas en:

- Russet, la más cultivada
- Blancas
- Amarillas
- Rojas, conocidas en México como Rosita
- Azules o moradas
- Fingerlings

## DISPONIBILIDAD

Todo el año

## PAPAS USA

Es una verdura clasificada como un tubérculo

## CLASIFICACIÓN

Variedad, calidad y tamaño

## DAÑOS MÁS COMUNES Y SUS CAUSAS

- Corazón negro - Flujo restringido de aire
- Mancha negra - daño mecánico
- Reverdecimiento - Exposición prolongada a la luz

## CALIDAD

Cumplen las normas de la USDA y se clasifican de mayor a menor calidad en: Extra No 1, No 1 comercial, U.S. No 2 y A granel

## FACTORES DE CALIDAD

- Porcentaje de tubérculos bien formados
- Color brillante (variedades: rojas, amarillas y blancas)
- Uniformidad, firmeza, ausencia de tierra adherida
- Libre de daños mecánicos
- Libre de fisiopatías

## TAMAÑOS

- Número de papas que caben en una caja de 25 kg (Russet)
- Tamaños A, B, y C para las de color



PAPAS USA  
11-2023-2024



Asociación Nacional de Sandías de Estados Unidos



California  
CALIFORNIA - ORANGE - CITRUS - VEGETABLES



# CURSO 7. PERAS BARTLETT DE CALIFORNIA.

## MANEJO

Para conservar su calidad y alcanzar los niveles de calidad ideal:

- Para conservar, mantenerlas a 0 °C
- Para madurarlas de 10 a 22 °C
- No golpear las cajas, las peras se dañan

## VARIEDADES

Se cuenta con diferentes variedades agrupadas en:

- Russet, la más cultivada
- Blancas
- Amarillas
- Rojas, conocidas en México como Rosita
- Azules o moradas
- Fingerlings

## MADURACIÓN

La pera es un fruto climatérico que pasa por las etapas de maduración:

- Verde, muy inmadura
- Menos verde, inmadura
- Amarilla, ligeramente madura
- Completamente amarilla, madura

## DISPONIBILIDAD

De julio a noviembre

## PERAS BARTLETT DE CALIFORNIA

## CLASIFICACIÓN

Por calidad y tamaño

## TIEMPO DE MADURACIÓN A 20 °C

De 4 a 7 días, según la temporada de producción

## CALIDAD

Cumplen las normas de la USDA

## TAMAÑO Y EMPAQUE

Número de peras que caben en una caja de cartón de 36 Lb



PERAS BARTLETT DE CALIFORNIA



PERAS BARTLETT DE CALIFORNIA



# CURSO 8. PERAS USA.

## CLASIFICACIÓN

- Por calidad y formas de la fruta, cumplen con las Normas de la USDA: U.S. No. 1 y U. S. No. 2 (Fancy)
- Por tamaños, determinan el No de peras que caben en una caja de 4/5 Bushell (44 lb) Generalmente van del 70 al 150

## MANEJO, PERAS NORMALES

- Recepción, comprobar que se transportaron de 0 a 7 °C, si fueron o no gaseadas
- Si se requiere retardar su maduración trasladar en no más de 15 min. a la cámara fría de 0 a 2 °C, y de 90 a 95% de H.R.
- No golpear ni estibar más de 6 cajas
- Si se requiere acelerar su maduración pasar a un área templada, de 16 a 20 °C y 90% de humedad relativa.

## OCHO VARIEDADES "PERAS DE INVIERNO"

Jugosas, dulce, aromáticas y de suaves a firmes

Nombre	Color	Forma	Características	Disponible
Anjou	Verde	Huevo	Suave	Oct - Jul
Anjou	Roja	Campana	Suave	Oct - Jul
Bosc	Café óxido	Simétrica y cuello largo	Firme	Ago - May
Bartlet	Verde	Campana	Suave	Jul - Dic
Bartlet	Roja	Campana	Suave	Jul - Dic
Shekel	Café oscuro	Pequeña	Elíptica	Ago - Mzo
Comice	Amarilla rubor rojizo	Regordeta	Cuello y tallo corto	Ago - Abr
Forelle	Amarillo dorado rubor rojizo	Campana	Pequeña	Sep - Feb

## PERAS USA

## MADUREZ

Es un fruto climatérico y buen productor de etileno y sensible a este gas, mismo que se usa en su proceso de maduración

## MADUREZ

- Madura de adentro hacia afuera
- Se vuelven más dulces y jugosas, al convertirse los almidones en azúcares
- En la palma de la mano; si se siente suave al presionar la base del tallo, está madura.



MANEJO DE FRUTAS





# CURSO 8. PERAS USA.

## LOS CLIENTES OPINAN

(Resultados de una investigación de mercado)

## Optimizando el manejo y la selección del consumidor

- 56% preocupados de que las peras están muy maduras y sobre maduras
- Razón por la que compran peras: principalmente por el sabor y la apariencia
- Sólo el 8% sabe cómo medir la madurez
- Los clientes compran peras semimaduras
- Las amas de casa sí relacionan la firmeza con la madurez del fruto

PERAS USA

Para esto se desarrolló y se está aplicando el proceso de gaseado de las peras USA, como un método alternativo de maduración del fruto. Para esto se usa:

- Cámara especial de gaseado, de 16 a 18 °C
- Durante 25 horas. Posteriormente, se almacenan en una cámara fría de 0 a 2 °C
- Método completamente inofensivo al ser humano

## OCHO VARIEDADES "PERAS DE INVIERNO"

### Ventajas de las peras gaseadas v.s. las peras normales

- Tardan menos en madurar
- La madurez es más uniforme
- Todo el almidón se convierte en azúcares, obteniendo peras más suaves, jugosas, aromáticas y dulces; y mayores ventas y más utilidades

En promedio, un cliente compra 2kg de pera normal en una visita, y por el tiempo que tarda en madurar el producto, su frecuencia de compra es de 3 veces al mes, o sea, 6 kg.

Con peras gaseadas compraría 6 veces al mes, al haberlo reducido el tiempo de maduración, o sea que compraría 12 kg; esto es, un aumento del 100%

Nota: El gaseado sólo se aplica a las peras producidas, de agosto a diciembre





# CURSO 8. PERAS USA.

## EXHIBICIÓN

- Conozca y aproveche los grados de madurez para su óptima exhibición
- Exhiba diferentes tamaños, variedades y por grados de madurez
- Dé una adecuada rotación a su producto

## EXHIBICIÓN

- De 16 a 21 °C para peras semi maduras
- De 21 a 27 °C para peras poco maduras

## PERAS USA

## EXHIBICIÓN

- Exhiba en vitrina si las peras están maduras
- En botadero si las peras están semimaduras

## MANEJO

### Otras recomendaciones y observaciones

- Mientras el producto esté almacenado de 1 a 2 °C no iniciará su maduración
- A temperatura de 18 a 22 °C las peras alcanzarán su maduración óptima, en un promedio de 3 a 4 días
- Las peras por el hecho de estar gaseadas no implican un manejo más complicado
- Si el producto está en la cámara fría, mantenga una adecuada circulación de aire



ANAFRUT  
ASOCIACIÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE FRUTAS Y VERDURAS



# CURSO 9. SANDÍAS.



ANAFRUT  
ASOCIACIÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE FRUTAS Y VERDURAS



ASOCIACIÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE SANDÍAS DE MÉXICO



CALIFORNIA  
COMERCIO DE FRUTAS Y VERDURAS



## MANEJO

- Transportarse y almacenarse de 7 a 13 °C
- Manejarse a 90% de humedad relativa (HR)
- No debe rociarse con agua
- No se debe golpear
- El tiempo típico de vida es de 14 a 21 días
- Ya cortada, si se requiere almacenar en vitrina, refrigerador o cama de hielo de 3 a 4 °C

## VARIEDADES DE DURAZNOS

- Más de 200 variedades en temporadas:
- Temprana, intermedia y tardía
  - De pulpa amarilla y de piel separada o pegada
  - Blanco, es dulce y sin acidez

## EXHIBICIÓN

- A temperatura ambiente
- Usar más de una variedad
- Si se quiere exhibir cortada, mantenerla un día antes a 8 °C
- Exhibir en más de un sitio
- La exhibición de la sandía entera cercana a la cortada; incrementa su venta

## SANDÍAS

## MADURACIÓN

Es un fruto no climatérico, se cosecha "ya maduro"

## EMPAQUES

De cartón y de peso en libras de: 85, 65, 35, 30 y 24

## CLASIFICACIÓN

**Por calidad:**  
U.S. Fancy, U.S. No 1 y U.S. No 2

**Por tamaño:**  
4031, 4032, 4340, 4341, 3308, 3281 y 3421

# CURSO 10. AGUACATES.

## MANEJO

- ✓ Almacenamiento. De 3 a 7 °C y de 85 a 90% de Humedad relativa
- ✓ No manejar a menos de 3 °C sufre daños por frío.
- ✓ Condiciones óptimas para una maduración Homogénea: de 15.5 a 20 °C
- ✓ Condiciones de una maduración irregular: a más de 30 °C
- ✓ Es sensible al etileno, no exhibir cerca de frutos que sean buenos productores de éste gas.
- ✓ Exhibir sin refrigeración, en muebles

## VARIEDADES

Las más cultivada es  
La HASS

## DISPONIBILIDAD

Todo el año  
Especialmente de:  
Octubre a noviembre

## AGUACATE DE MICHOACÁN

## Grado de madurez

Es un fruto climatérico, esto es que Madura después de cosechar

## Calidad

Por daños y defectos:

- Calidad I
- Calidad II
- No clasificado

## CLASIFICACIÓN POR:

- Calidad,
- Tamaños

## Color de la pulpa:

Verde pálido, es suave y  
Cremosa.

## Tamaños:

Súper extra	Mayor de 266
Extra	211 a 265
Primera	171 a 210
Mediano	136 a 170
Comercial	85 a 135
Canica	menor de 85



FRUITS INC. LTD.  
117-0201 TORONTO



Asociación de  
Sandías de Estados Unidos

