

ESPECIFICACIONES DE NUESTRA VARIEDAD DE PLÁTANO

PLÁTANO CAVENDISH



TIEMPO DE COSECHA:	11-12 SEMANAS DESPUÉS DE LA INFLORESCENCIA (DEPENDIENDO DE LA TEMPORADA)
LOS QUE DEJAN LA COSECHA:	MÍNIMO DE NUEVE
CALIBRACIÓN:	MÍNIMO 39° - Máxima 46°
LONGITUD MÍNIMA DE LOS DEDOS:	8 PULGADAS
TIPOS DE CAJA:	208, 2527, SF - 101 Y 22 XU
EMBALAJE:	BOLSA PERFORADA DE POLIETILENO, VACÍO (HD Y LD), BOLSAS DE RACIMO
MANOS POR CAJA TIPOS 208 Y 2527:	4, 5, 6 MANOS POR CAJA (MENOS DEL 2% CON 6 MANOS)
CLÚSTERES POR TIPO DE CAJA 208 Y 22UX:	GRUPO 16 A 21
DEDOS POR MANO:	MÍNIMO DE 11
PEGATINAS:	TRES POR MANO
PROTECTORES POR CAJA TIPOS 208 Y 2527:	TRES POR MANO
PESO NETO DE LA FRUTA EN DESTINO:	TRES POR MANO
CAJAS DE CARGA TIPO SF-101 Y 22UX:	TRES POR MANO
CARGA EN CAJAS TIPO 208 Y 2527:	TRES POR MANO

Conservación Natural

Producción libre de maduración artificial previa a exportación: La fruta se cosecha verde con madurez fisiológica óptima.
 Uso de sombra natural y ventilación cruzada en centros de acopio.
 Control biológico de plagas y prácticas agroecológicas para reducir el uso de agroquímicos.
 Aplicación de tratamientos poscosecha naturales (como fungicidas orgánicos y baños de agua) para prolongar frescura.

Vida Útil

Postcosecha: 30 a 40 días desde la recolección hasta el consumo, bajo condiciones óptimas.
 Maduración controlada: Etapas del 1 al 7 (verde a amarillo intenso) según requerimientos del mercado.
 Temperatura ideal de conservación: 13 – 14 °C
 Humedad relativa: 90 – 95%
 Cadena de frío continua: Fundamental para preservar calidad y frescura.

Calidad y Compromiso Sostenible

Certificaciones: Global G.A.P., Rainforest Alliance, Fair Trade
Buenas prácticas agrícolas (BPA): Cosecha manual selectiva
Control de calidad desde finca hasta puerto
Responsabilidad social y ambiental:
 Reducción de plásticos
 Condiciones laborales dignas
 Reforestación y protección de biodiversidad
Compromiso con el cliente: Productos seguros, consistentes y con trazabilidad garantizada.



TIEMPO DE COSECHA:	10 SEMANAS DESPUÉS DE LA INFLORESCENCIA (DEPENDIENDO DE LA TEMPORADA)
HOJAS EN LA COSECHA / CALIBRACIÓN	Mínimo cinco / Mínimo 52° - Máximo 60°
LONGITUD MÍNIMA DE LOS DEDOS:	9 PULGADAS
TIPOS DE CAJA:	SF - 101
EMBALAJE:	VACÍO EN BOLSAS DE PLÁSTICO DE ALTA DENSIDAD
DEDOS POR CAJA:	ENTRE 65 Y 70 PIEZAS INDIVIDUALES
PEGATINAS:	12 - 14 POR CAJA
PESO NETO DE LA FRUTA EN DESTINO:	50,0 LB O 22,7 KG POR CAJA
CARGANDO:	1.080 CAJAS PALETIZADAS POR CONTENEDOR HC DE 40 PIES (54 CAJAS, 20 PALLETS)

PLÁTANO BARRAGANETE



Conservación Natural

Cosecha manual en punto óptimo de madurez fisiológica, sin procesos de maduración artificial.
 Uso mínimo de químicos en poscosecha: se prioriza el lavado con agua limpia y tratamientos biodegradables.
 Selección natural: solo se empacan frutos libres de daños físicos y enfermedades.
 Conservación de frescura en centros de acopio: ventilación natural, manejo rápido y sombra.

Vida Útil

Duración estimada poscosecha: entre 20 y 30 días bajo cadena de frío.
 Maduración controlada en destino: dependiendo del mercado (verde o pintón)
 Condiciones clave: evitar exposición a luz solar directa y cambios bruscos de temperatura.

Calidad y Compromiso Sostenible

Certificaciones frecuentes: Global G.A.P., Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Fair Trade
Responsabilidad social: bienestar laboral, equidad en comunidades rurales, empleo digno
Compromiso ambiental: Uso eficiente del agua
 Manejo sostenible de residuos
 Reducción de huella de carbono
Valor agregado: producción ética, segura y respetuosa con el entorno natural.

