

ESPECIFICACIONES DE NUESTRA VARIEDAD DE PLÁTANO

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.