



Junta de Andalucía

Agencia Andaluza de Cooperación
Internacional para el Desarrollo



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

**INDUSTRIA, COMERCIO
Y MIPYMES**

UNIVERSIDAD
iSA



“Ampliación de Capacidades para el Fortalecimiento de las Mipymes de las Cadenas de Valor de Mango y Aguacate en la República Dominicana”



MANUAL DE POSTCOSECHA DE MANGO



Ing. Eliliana Lantigua



ForMiFrut

"Fortaleciendo a las Mipymes de Mango y Aguacate"

DATOS GENERALES

- ✓ **Autora:** Ing. Samantha Franco, MsC
- ✓ **Edición:** 1ra edición
- ✓ **Año de publicación:** 2021
- ✓ **Financiado por:** Unión Europea



IMPORTANCIA

Un manual de postcosecha de mango es crucial para asegurar la calidad y prolongar la vida útil de esta fruta desde el momento de la cosecha hasta que llega al consumidor final. En el presente manual se detallan las principales exigencias a tomar en cuenta durante los procesos de cosecha, postcosecha y procesamiento que influyen en el buen manejo y calidad final del mango.

Fortalecer la Calidad para el Desarrollo
de las Mipymes de la Cadena de Valor de Frutas
Procesadas: piña, mango y aguacate



Manual
Postcosecha de
MANGO



ESTRUCTURA



FormiFrut
"Fortaleciendo a las Mipymes de Mango y Aguacate"

- 1) **Introducción**
- 2) **Aspectos Generales del Mango**
- 3) **Mapa del Proceso de Cosecha, Postcosecha y Procesamiento de Mango**
- 4) **Procedimientos de Control de Calidad**
- 5) **Aspectos de Calidad en el Mango.**
- 6) **Glosario de Términos**
- 7) **Bibliografía Citada**
- 8) **Bibliografía Consultada**

Capítulo 2



FormiFruit
"Fortaleciendo a las Mipymes de Mango y Aguacate"

Provincias Productoras de Mango



Fuente de mapa: (N digital, 2019)

Capítulo 2



FormiFruit
"Fortaleciendo a los Mipymes de Mango y Aguacate"

Variedades de Mango más Demandadas



Mango Keitt



Madame Frances



Mango Kent



Tommy Atkins



Gota de Oro



Mingolo



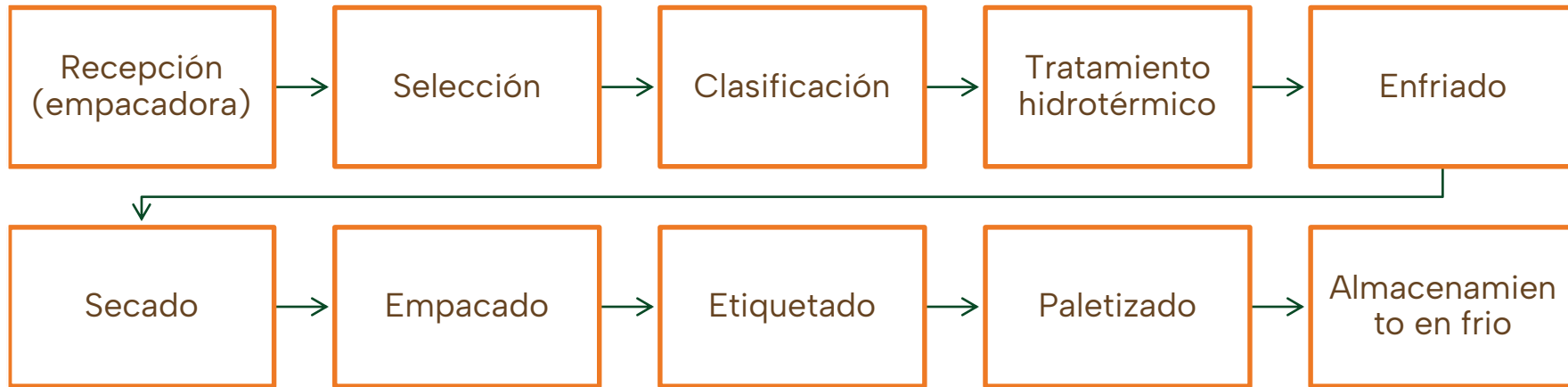
Banilejo

Capítulo 3



FormiFrut
"Fortaleciendo a los Mipymes de Mango y Aguacate"

Mapa del Proceso de Cosecha, Postcosecha y Procesamiento de Mango



Capítulo 4

PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE CALIDAD

**Sólidos
solubles**

**Acidez
titulable**

Textura

**Potencial
de
hidrógeno**

**Ratio de
maduración**

Capítulo 5

Aspectos por tomar en cuenta para definir Calidad en el Mango



PUNTOS IMPORTANTES

Puntos Críticos de Control de Proceso de Cosecha y Postcosecha de Mango

Etapa del Proceso		Peligro Potencial	Justificación	Medidas Preventivas
Cosecha	F	Golpes, aplastamiento, suciedad y materia extraña	Mal manejo en la cosecha	Programa de Capacitación Evitar golpes e impactos. Materiales de acopios adecuado y amplios para evitar ejercer presión entre el fruto. Evitar recoger suciedad en el proceso de cosecha.
	B	Contaminación por: <i>Lasiodiplodia theobromae</i> , <i>Colletotrichum gloesporioides</i>	Mal control de las plagas y enfermedades en el cultivo	Programa Operativo Estandarizado de Sanitización Capacitación del personal en el control de plagas y enfermedades
	Q	Residuo de plaguicidas, fertilizantes o demás	Mal manejo de los equipos.	Programa Operativo Estandarizado de Sanitización Capacitación del personal en el uso de los equipos.

PUNTOS IMPORTANTES

Puntos Críticos de Control de Proceso de Cosecha y Postcosecha de Mango

Recepción	F	Materias extrañas	Uso de prendas u objetos no autorizados en los operadores	Aseguramiento del cumplimiento de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)
	B	Plagas	Área no higienizada, con desperdicios o desechos de basura y presencia de faunas	Higienización de las áreas. Evitar acumulación de basuras o desechos que serán fuente de vectores de enfermedades. Evitar la entrada a las instalaciones de felinos, caninos, insectos, etc.
Lavado y Desinfección	B	Contaminación por: Coliformes totales y fecales E. coli E. coli H: O157 Cochinilla	Uso de agua no tratada	43 mL de solución de hipoclorito de sodio al 3.5 % -cloro líquido comercial por cada 100 l de agua Aseguramiento de la calidad del agua para el lavado. Agua con un pH de 6 a 7
Almacenamiento	F	Sobre maduración y quemaduras por frío	Someter el fruto a temperaturas muy altas o bajas	Control de temperatura interna del producto y de la cámara de refrigeración (12°C).
Trasporte	B	Hongo Levaduras	Cámara de despacho, contenedores y furgones a altas temperaturas	Asegurar que la temperatura de las cámaras, furgones y contenedores se mantengan de 7 a 8°C para evitar condensaciones en el producto.

DESCARGUE AL ESCANEAR EL QR





ForMiFrut

"Fortaleciendo a las Mipymes de Mango y Aguacate"