

Es importante resaltar que al detallista de plaza, también lo abastece el mismo productor, operación ésta que puede influir en el precio de venta y en los ganancias del detallista.

- **Mayoristas.**

Disponen de camiones o contratan tractomulas que son abastecidas por los acopiadores o intermediarios rurales, los cuales colocan el producto en canastillas o cajas de cartón. El producto siempre va embolsado.

3.2 SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN

● Selección

La selección del borjón consiste en separar los frutos buenos de los malos o sea aquellos atacados por plagas, microorganismos; los que estén afectados por escaldados o golpe de sol, además aquellos que presenten rajaduras por mal uso de las herramientas o por cambios de clima, su forma debe ser característica redonda o piriforme y deben estar libres de humedad exterior (figura 3.1).

Los frutos buenos o seleccionados entran a ser clasificados. Clasificar es separar los frutos con características similares o uniformes específicas con respecto a su calidad comercial.



Figura 3.1 Fruto seleccionado como bueno

● Clasificación.

El borojón se clasifica en dos categorías:

Categoría I: Son aquellos borojóns de buena calidad que han cumplido con las exigencias en selección y se toleran pequeños defectos que no afecten la apariencia general del borojón, la calidad, el mantenimiento de sus características y la presentación en el empaque.

Categoría II: Son aquellos borojóns que han cumplido con los requisitos en selección pero que no se clasifican en la categoría I y sus defectos no afectan las características esenciales del borojón.

Los frutos más apetecidos por tamaño son los de 700 a 800g (diámetro de 10-11cm) que generalmente son los de mayor tamaño, siendo de iguales características sensoriales a los de menor tamaño.

3.3. EVALUACIÓN DE LA CALIDAD

El crecimiento demográfico a escala mundial le ha creado al hombre la necesidad de transformar sus hábitos alimenticios y de vida.

En el caso de los alimentos, se hace cada vez más importante adecuarlos o transformarlos de modo que se facilite la distribución y se eviten pérdidas. Lo anterior requiere disponer de materias primas de calidad uniforme (características fisicoquímicas y organolépticas óptimas).

La calidad de la materia prima y transformación del fruto de borojón, presenta problemas en el país. Problemas no solamente derivados de falta de desarrollo tecnológico apropiado para la producción, sino la falta de conocimiento de los productores y comercializadores en prácticas de manejo de cultivo, empaques, transporte, almacenamiento y preparación para el consumo final.

En términos generales es muy importante disminuir el tiempo de transporte desde los lugares de producción a los de transformación; tener controles fitosanitarios y normas unificadas que puedan asegurar una mejor calidad del producto para favorecer su comercio.

3.3.1 Manejo del producto una vez cosechado

Cuando el producto ya ha sido cosechado con cualquiera de los métodos indicados en el módulo dos, se deposita en canastos o recipientes que son llevados a una ramada dentro de la finca que hace las veces de centro de acopio (figura 3.2).



Figura 3.2 Ramada o centro de acopio en la finca.

● Limpieza o lavado

Según la fruta se haya cosechado, se le hace un lavado con agua, sumergiéndola en recipientes plásticos.

Cuando los frutos se han desprendido naturalmente del árbol y se encuentran adheridas partículas de tierra o materia orgánica, se depositan en tanques con agua (figura 3.3).

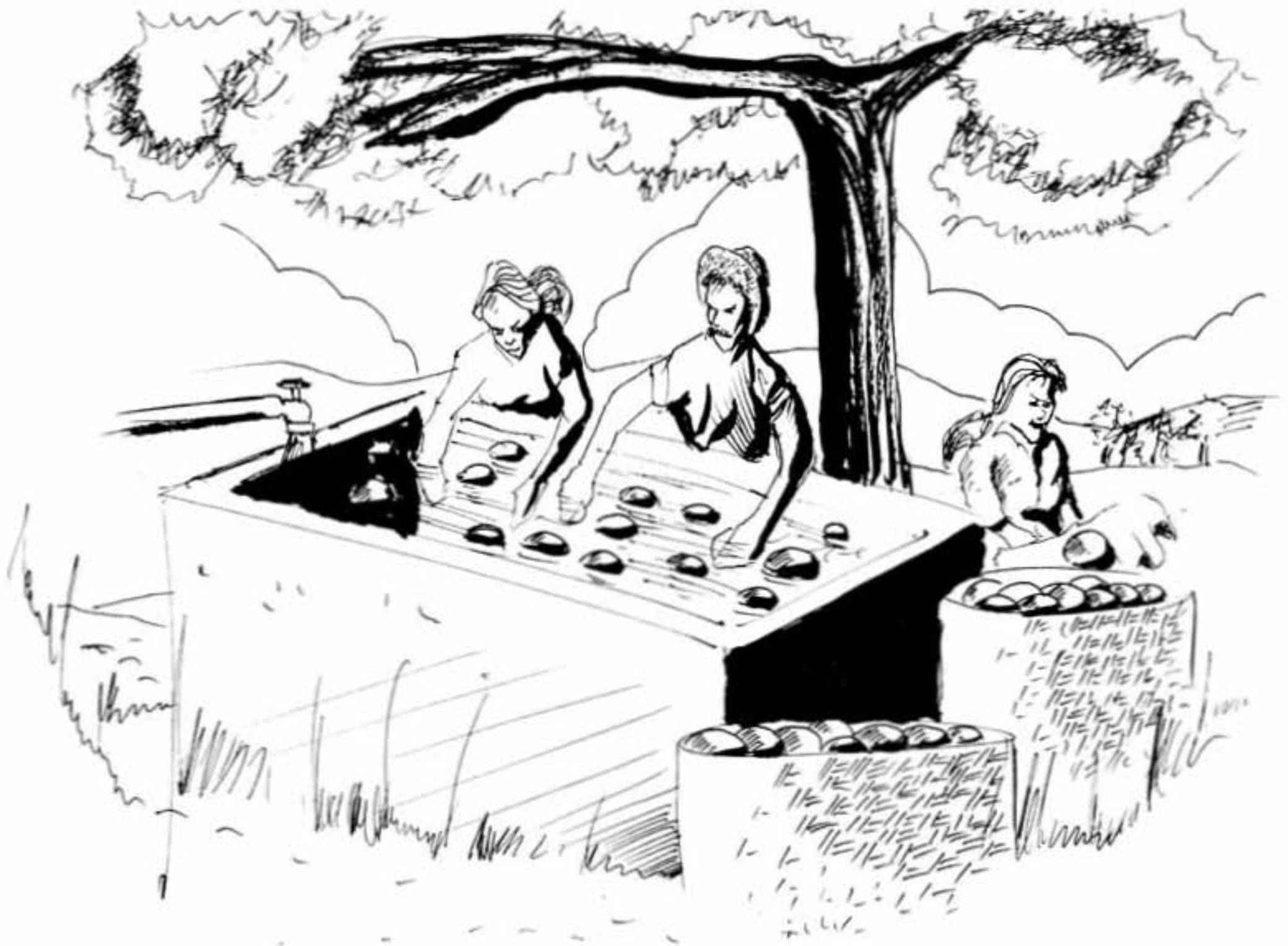


Figura 3.3 Lavado del borojó en un tanque con agua.

Cuando los frutos se han cosechado directamente en el árbol, contienen partículas de polvo que se adhieren a la epidermis del fruto, para removerlas utilizamos un pedazo de bayetilla o toalla.