

Cuadro No. 3

**PROPIEDADES Y CONDICIONES RECOMENDADAS  
PARA ALMACENAMIENTO  
DE FRUTAS FRESCAS Y VEGETALES**



\* Tasa de Producción de Etileno

Muy Baja: &lt;0.1uL/kg-hr a 20°C

Baja: 0.1 - 1.0 uL/Kg-hr

Moderada: 1-10 uL / kg-hr

Alta: 10-100 uL/kg-hr

Muy Alta: &gt;100 uL/Kg-hr

Nombre común (Español)	Nombre común (Inglés)	Nombre científico	Temperat. de almacenamiento		Humedad Relativa %	Temperat. máxima de congelamiento		Producción de Etileno*	Sensibilidad al Etileno	Tiempo aprox. almace-namiento
			°C	°F		°C	°F			
Aceitunas, frescas	Olives, fresh	<i>Olea europea</i>	5-10	41-50	85-90	-1,4	29,4	Bajo	Moderada	4-6 semanas
Acelga	Chard	<i>Beta vulgaris var. Cicla</i>	0-1	32	95-100			Muy Bajo	Alta	10-14 días
Aguacate, Fuchs, Pollock	Avocado cv. Fuchs, Pollock	<i>Persea americana</i>	13-1	55	85-90	-0,9	30,4	Alto	Alta	2 semanas
Aguacate, Fuerte, Hass	Avocado cv Fuerte, Hass	<i>Persea americana</i>	3-7	37-45	85-90	-1,6	29,1	Alto	Alta	2-4 semanas
Aguacate, Lula, Booth	Avocado cv. Lula, Booth	<i>Persea americana</i>	4-1	40	90-95	-0,9	30,4	Alto	Alta	4-8 semanas
Aji, chiles	Hot peppers, Chiles	<i>Capsicum annuum and C. frutescens</i>	5-10	41-50	85-95	-0,7	30,7	Bajo	Moderada	2-3 semanas
Ajo, bulbo	Garlic bulb	<i>Allium sativum</i>	-1 - 0	30-32	65-70	-2	28,4	Muy Bajo	Baja	6-7 meses
Albahaca	Basil	<i>Ocimum basilicum</i>	10-1	50	90			Muy Bajo	Alta	7 días
Albaricoque	Apricot	<i>Prunus armeniaca</i>	-0.5-0	31-32	90-95	-1,1	30	Moderado	Moderada	1 -3 semanas
Alcachofa china	Chinese artichoke	<i>Stachys affinia</i>	0-1	32	90-95			Muy Bajo	Baja	1-2 semanas
Alcachofa de globo	Globe artichoke	<i>Cynara acolymus</i>	0-1	32	95-100	-1,2	29,9	Muy Bajo	Baja	2-3 semanas
Amaranto	Amaranth; Pigweed	<i>Amaranthus spp.</i>	0-2	32-36	95-100			Muy Bajo	Moderada	10-14 días
Anís	Anise; Fennel	<i>Foeniculum vulgare</i>	0-2	32-36	90-95	-1,1	30			2-3 semanas
Anona	Sweetsop; Sugar apple; Custard apple	<i>Annona squamosa; Annona spp.</i>	7-1	45	85-90			Alto	Alta	4 semanas
Apio	Celery	<i>Apium graveolens var. Dulce</i>	0-1	32	98-100	-0,5	31,1	Muy Bajo	Moderada	1-2 meses
Arándano	Blueberries	<i>Vaccinium corymbosum</i>	-0.5-0	31-32	90-95	-1,3	29,7	Bajo	Baja	10-18 días

**PROPIEDADES Y CONDICIONES RECOMENDADAS  
PARA ALMACENAMIENTO  
DE FRUTAS FRESCAS Y VEGETALES**



**\* Tasa de Producción de Etileno**

Muy Baja: <0.1uL/kg-hr a 20°C

Baja: 0.1 - 1.0 uL/Kg-hr

Moderada: 1-10 uL / kg-hr

Alta: 10-100 uL/kg-hr

Muy Alta: >100 uL/Kg-hr

Nombre común (Español)	Nombre común (Inglés)	Nombre científico	Temperat. de almacenamiento		Humedad Relativa %	Temperat. máxima de congelamiento		Producción de Etileno*	Sensibilidad al Etileno	Tiempo aprox. almacenamiento
			°C	°F		°C	°F			
Arándano	Cranberry	<i>Vaccinium macrocarpon</i>	2-5	35-41	90-95	-0,9	30,4	Bajo	Baja	8-16 semanas
Arveja en vaina, arveja china, arveja dulce	Peas in pods; Snow, Snap & Sugar peas	<i>Pisum sativum</i>	0-1	32	90-98	-0,6	30,9	Muy Bajo	Moderada	1-2 semanas
Atemoya	Atemoya	<i>Annona squamosa</i> x <i>A. cherimola</i>	13-1	55	85-90			Alto	Alta	2-4 semanas
Babaco	Babaco, Mt. papaya	<i>Carica candamarcensis</i>	7-1	45	85-90					1-3 semanas
Banano	Banana	<i>Musa paradisiaca</i> var. <i>sapientum</i>	13-15	55-59	90-95	-0,8	30,6	Moderado	Alta	1-4 semanas
Berenjena	Eggplant	<i>Solanum melongena</i>	10-12	50-54	90-95	-0,8	30,6	Bajo	Moderada	1-2 semanas
Berro	Watercress; Garden cress	<i>Lepidium sativum</i> ; <i>Nasturtium officinales</i>	0-1	32	95-100	-0,3	31,5	Muy Bajo	Alta	2-3 semanas
Berza	Kale	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>acephala</i>	0-1	32	95-100	-0,5	31,1	Muy Bajo	Alta	10-14 días
Bok choy	Bok choy	<i>Brassica chinensis</i>	0-1	32	95-100			Muy Bajo	Alta	3 semanas
Brócoli	Broccoli	<i>B.oleracea</i> var. <i>Italica</i>	0-1	32	95-100	-0,6	31	Muy Bajo	Alta	10-14 días
Brócoli chino	Chinese broccoli; Gailan	<i>Brassica alboglabra</i>	0-1	32	95-100			Muy Bajo	Alta	10-14 días
Calabaza	Pumpkin	<i>Cucurbita maxima</i>	1-12	54-59	50-70	-0,8	30,5	Bajo	Moderada	2-3 meses
Calabaza de invierno	Winter squash (hard rind); Calabash	<i>Cucurbita moschata</i> ; <i>C. máxima</i>	1-12	54-59	50-70	-0,8	30,5	Bajo	Moderada	2-3 meses
Calabaza de verano	Summer squash (soft rind); Courgette	<i>Cucurbita pepo</i>	7-10	45-50	95	-0,5	31,1	Bajo	Moderada	1-2 semanas
Calamondin	Calamondin	ver <i>Cítricos</i>								
Calamondin	Calamondin orange	<i>Citrus reticula</i> x <i>Fortunella</i> spp.	9-10	48-50	90	-2	28,3			2 semanas
Camote	Sweetpotato, "Yam"	<i>Ipomea batatas</i>	13-15	55-59	85-95	-1,3	29,7	Muy Bajo	Baja	4-7 meses

**PROPIEDADES Y CONDICIONES RECOMENDADAS  
PARA ALMACENAMIENTO  
DE FRUTAS FRESCAS Y VEGETALES**



**\* Tasa de Producción de Etileno**

Muy Baja: <0.1uL/kg-hr a 20°C

Baja: 0.1 - 1.0 uL/Kg-hr

Moderada: 1-10 uL / kg-hr

Alta: 10-100 uL/kg-hr

Muy Alta: >100 uL/Kg-hr

Nombre común (Español)	Nombre común (Inglés)	Nombre científico	Temperat. de almacenamiento		Humedad Relativa %	Temperat. máxima de congelamiento		Producción de Etileno*	Sensibilidad al Etileno	Tiempo aprox. almacenamiento
			°C	°F		°C	°F			
Caqui	Persimmon; Kaki, Hachiya	<i>Diospyros kaki</i>	0-1	32	90-95	-2,2	28	Bajo	Alta	2-3 meses
Castaña de agua	Water chestnut	<i>Eleocharis dulcis</i>	1-2	32-36	85-90					2-4 meses
Cebolla cabezona, seca	Onion ,mature bulbs, dry	<i>Allium cepa</i>	0-1	32	65-70	-0,8	30,6	Muy Bajo	Baja	1-8 meses
Cebolla verde	Green onions	<i>Allium cepa</i>	0-1	32	95-100	-0,9	30,4	Bajo	Alta	3 semanas
Cebollina	Chives	<i>Allium schoenoprasum</i>	0-1	32	95-100			Muy Bajo	Alta	2-3 semanas
Cebollina	Chives	<i>Allium schoenoprasum</i>	0-1	32	95-100	-0,9	30,4	Bajo	Moderada	
Celeriac	Celeriac	<i>Apium graveolens var. Rapaceum</i>	0-1	32	98-100	-0,9	30,4	Muy Bajo	Baja	6-8 meses
Cereza de Barbados	Acerola; Barbados cherry	<i>Malpighia glabra</i>	0-1	32	85-90	-1,4	29,4			6-8 semanas
Cerezas, amargas	Cherries, sour	<i>Prunus cerasus</i>	0-1	32	90-95	-1,7	29	Muy Bajo	Baja	3-7 días
Cerezas, dulces	Cherries, sweet	<i>Prunus avium</i>	-1 - 0	30-32	90-95	-2,1	28,2	Muy Bajo	Baja	2-3 semanas
Cilantro	Cilantro, Chinese parsley	<i>Coriandrum sativum</i>	0-1	32-34	95-100			Muy Bajo	Alta	2 semanas
Ciruela y ciruela pasa	Plums and Primes	<i>Prunus domestica</i>	-0.5-0	31-32	90-95	-0,8	30,5	Moderado	Moderada	2-5 semanas
Coco	Coconut	<i>Cocos nucifera</i>	0-2	32-36	80-85	-0,9	30,4			1-2 meses
Col de Bruselas	Brussels sprouts	<i>Brassica oleracea var. Gemnifera</i>	0-1	32	95-100	-0,8	30,5	Muy Bajo	Alta	3-5 semanas
Col rizada	Collards	<i>B. oleracea var. Acephala</i>	0-1	32	95-100	-0,5	31,1	Muy Bajo	Alta	10-14 días
Colinabo	Kohirabi	<i>Brassica oleracea var. Gongylodes</i>	0-1	32	98-100	-1	30,2	Muy Bajo	Baja	2-3 meses
Coliflor	Cauliflower	<i>Brassica oleracea var. Botrytis</i>	0-1	32	95-98	-0,8	30,6	Muy Bajo	Alta	3-4 semanas
Chalote	Shallots	<i>Allium cepa var ascalonicum</i>	0-2.5	32-36	65-70	-0,7	30,7	Bajo	Baja	

**PROPIEDADES Y CONDICIONES RECOMENDADAS  
PARA ALMACENAMIENTO  
DE FRUTAS FRESCAS Y VEGETALES**



**\* Tasa de Producción de Etileno**

Muy Baja: <0.1uL/kg-hr a 20°C  
Baja: 0.1 - 1.0 uL/Kg-hr  
Moderada: 1-10 uL / kg-hr  
Alta: 10-100 uL/kg-hr  
Muy Alta: >100 uL/Kg-hr

Nombre común (Español)	Nombre común (Inglés)	Nombre científico	Temperat. de almacenamiento		Humedad Relativa %	Temperat. máxima de congelamiento		Producción de Etileno*	Sensibilidad al Etileno	Tiempo aprox. almacenamiento
			°C	°F		°C	°F			
Chayote	Chayote	<i>Sechium edule</i>	7-1	45	85-90					4-6 semanas
Chirimoya	Chirimoya; Custard apple	<i>Annona cherimola</i>	13-1	55	90-95	-2,2	28	Alto	Alta	2-4 semanas
Daikon, rábano oriental	Daikon; Oriental radish	<i>Raphanus sativus</i>	0-1	32-34	95-100			Muy Bajo	Baja	4 meses
Dátil	Date	<i>Phoenix dactylifera</i>	- 18 - 0	0-32	75	-15,7	3,7	Muy Bajo	Baja	6-12 month
Dátil chino	Jujube; Chinese date	<i>Ziziphus jujuba</i>	2.5-10	36-50	85-90	-1,6	29,2	Bajo	Moderada	1 meses
Duraznos	Peach	<i>Prunus persica</i>	-0.5-0	31-32	90-95	-0,9	30,3	Moderado	Moderada	2-4 semanas
Durion	Durian	<i>Durio zibethinus</i>	4-6	39-42	85-90					6-5 semanas
Ejote alado	Winged bean	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i>	10-1	50	90					4 semanas
Ejote largo	Long bean; Yard-long	<i>Vigna sesquipedalis</i>	4-7	40-45	90-95			Bajo	Moderada	7-10 días
Endivia belga	Belgian endive; Witloofchicory	<i>Cichorium intybus</i>	2-3	36-38	95-98			Muy Bajo	Moderada	2-4 semanas
Endivia, escarola, chicoria	Endive, Escarole	<i>Cichorium endivia</i>	0-1	32	95-100	-0,1	31,7	Muy Bajo	Moderada	2-4 semanas
Eneldo	Dill	<i>Anethum graveolens</i>	0-1	32	95-100	-0,7	30,7	Muy Bajo	Alta	1-2 semanas
Espárragos, verde, blanco	Asparagus, green, white	<i>Asparagus officinalis</i>	2-1	36	95-100	-0,6	31	Muy Bajo	Moderada	2-3 semanas
Espinaca	Spinach	<i>Spinacia oleracea</i>	0-1	32	95-100	-0,3	31,5	Muy Bajo	Alta	10-14 días
Feijoa	Feijoa, Pineapple guava	<i>Feijoa sellowiana</i>	5-10	41-50	90			Moderado	Baja	2-3 semanas
Frambuesa	Loganberry	<i>Rubus spp.</i>	-0.5-0	31-32	90-95	-1,7	28,9	Bajo	Baja	2-3 días
Frambuesa	Raspberries	<i>Rubus idaeus</i>	-0.5-0	31-32	90-95	-0,9	30,4	Bajo	Baja	3-6 días

**PROPIEDADES Y CONDICIONES RECOMENDADAS  
PARA ALMACENAMIENTO  
DE FRUTAS FRESCAS Y VEGETALES**



**\* Tasa de Producción de Etileno**

Muy Baja: <0.1uL/kg-hr a 20°C

Baja: 0.1 - 1.0 uL/Kg-hr

Moderada: 1-10 uL / kg-hr

Alta: 10-100 uL/kg-hr

Muy Alta: >100 uL/Kg-hr

Nombre común (Español)	Nombre común (Inglés)	Nombre científico	Temperat. de almacenamiento		Humedad Relativa %	Temperat. máxima de congelamiento		Producción de Etileno*	Sensibilidad al Etileno	Tiempo aprox. almacenamiento
			°C	°F		°C	°F			
Fresa	Strawberry	<i>Fragaria spp.</i>	-0.5-0	32	90-95	-0,8	30,6	Bajo	Baja	7-10 días
Frijol Lima	Lima beans	<i>Phaseolus lunatus</i>	5-6	41-43	95	-0,6	31	Bajo	Moderada	5-7 días
Fruta del pan	Breadfruit	<i>Artocarpus altilis</i>	13-15	55-59	85-90					2-4 semanas
Gengibre	Ginger	<i>Zingiber officinale</i>	13-1	55	65			Muy Bajo	Baja	6 meses
Granada	Pomegranate	<i>Punica granatum</i>	5-7.2	41-45	90-95	-3	26,6	Muy Bajo	Baja	2-3 meses
Granadilla	Granadilla	<i>see Passionfruit</i>								
Grosella espinosa	Gooseberry	<i>Ribes grossularia</i>	-0.5-0	31-32	90-95	-1,1	30	Bajo	Baja	3-4 semanas
Guanábana	Soursop	<i>Annona muricata</i>	13-1	55	85-90					1-2 semanas
Guayaba	Guava	<i>Psidium guajava</i>	5-10	41-50	90			Bajo	Moderada	2-3 semanas
Habas	Fava bean	<i>See Beans</i>								
Habichuela	Snap bean	<i>see Beans</i>								
Habichuela, ejote	Beans Snap; Wax; Green	<i>Phaseolus vulgaris</i>	4-7	40-45	95	-0,7	30,7	Bajo	Moderada	7-10 días
Higo	Fig	<i>Ficus carica</i>	-0.5-0	31-32	85-90	-2,4	27,6	Moderado	Baja	7-10 días
Hongos	Mushrooms	<i>Agaricus, other genera</i>	0-1	32	90	-0,9	30,4	Muy Bajo	Moderada	7-14 días
Jaboticaba	Jaboticaba	<i>Myrciaria cauliflora = Eugenia cauliflora</i>	13-15	55-59	90-95					2-3 días
Jícama	Jicama, Yambean	<i>Pachyrrhizus erosus</i>	13-18	55-65	85-90			Muy Bajo	Baja	1-2 meses
Kiwano	African horned melon; Kiwano	<i>Cucumis metuliferus</i>	13-15	55-59	90			Bajo	Moderada	3-6 meses
Kiwi	Kiwifruit; Chinese gooseberry	<i>Actinidia chinensis</i>	0-1	32	90-95	-0,9	30,4	Bajo	Alta	3-5 meses
Kumquat	Kumquat	<i>Fortunell japonica</i>	4-1	40	90-95			Muy Bajo	Moderada	2-4 semanas
Langsat	Langsat; Lanzone	<i>Aglaia sp.; Lansium sp.</i>	1-11	52-58	85-90					2 semanas

**PROPIEDADES Y CONDICIONES RECOMENDADAS  
PARA ALMACENAMIENTO  
DE FRUTAS FRESCAS Y VEGETALES**



**\* Tasa de Producción de Etileno**

Muy Baja: <0.1uL/kg-hr a 20°C  
Baja: 0.1 - 1.0 uL/Kg-hr  
Moderada: 1-10 uL / kg-hr  
Alta: 10-100 uL/kg-hr  
Muy Alta: >100 uL/Kg-hr

Nombre común (Español)	Nombre común (Inglés)	Nombre científico	Temperat. de almacenamiento		Humedad Relativa %	Temperat. máxima de congelamiento		Producción de Etileno*	Sensibilidad al Etileno	Tiempo aprox. almacenamiento
			°C	°F		°C	°F			
Lechuga	Lettuce	<i>Lactuca sativa</i>	0-1	32	98-100	-0,2	31,7	Muy Bajo	Alta	2-3 semanas
Lima, Tahiti o Persia	Lime, Mexican, Tahiti or Persian	<i>Citrus aurantifolia</i> ; <i>C. Latifolia</i>	9-10	48-50	85-90	-1,6	29,1			6-8 semanas
Limón	Lemon	<i>Citrus limon</i>	1-10	50-55	85-90	-1,4	29,4			1-6 meses
Litchi	Lychee, Litchi	<i>Litchi chinensis</i>	1-2	34-36	90-95			Moderado	Moderada	3-5 semanas
Longan	Longan	<i>Dimocarpus longan</i> = <i>Euphoria longan</i>	4-7	39-45	90-95	-2,4	27,7			2-4 semanas
Loquat	Loquat	<i>Eriobotrya japonica</i>	0-1	32	90-95	-1,9	28,6			3 semanas
Lufa	Luffa; Chínese okra	<i>Luffa spp.</i>	10-12	50-54	90-95			Bajo	Moderada	1-2 semanas
Maíz, dulce y baby	Corn sweet and baby	<i>Zea mays</i>	0-1	32	95-98	-0,6	30,9	Muy Bajo	Baja	5-8 días
Malanga	Malanga, Tania, New cocoyam	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	7-1	45	70-80			Muy Bajo	Baja	3 meses
Mango	Mango	<i>Mangifera indica</i>	13-1	55	85-90	-1,4	29,5	Moderado	Moderada	2-3 semanas
Mangostan	Mangosteen	<i>Garcinia mangostana</i>	13-1	55	85-90			Moderado	Alta	2-4 semanas
Manzana (Sensibles a refrigeración)	Apple (chilling sensitive)	<i>Yellow Newtown, Grimes Golden, McIntosh.</i>	4-1	40	90-95	-1,5	29,3	Muy Alto	Alta	1-2 meses
Manzanas (No sensibles a refrigeración)	Apple (not chilling sensitive)	<i>Malus pumila</i>	-1.1-0	30-32	90-95	-1,5	29,3	Muy Alto	Alta	3-6 meses
Maracuyá	Passionfruit	<i>Passiflora spp.</i>	10-1	50	85-90			Muy Alto	Moderada	3-4 semanas
Marañón	Cashew apple	<i>Anacardium occidentale</i>	0-2	32-36	85-90					5 semanas
Melocotón	Nectarine	<i>Prunus persica</i>	-0.5-0	31-32	90-95	-0,9	30,3	Moderado	Moderada	2-4 semanas

**PROPIEDADES Y CONDICIONES RECOMENDADAS  
PARA ALMACENAMIENTO  
DE FRUTAS FRESCAS Y VEGETALES**



**\* Tasa de Producción de Etileno**

Muy Baja: <0.1uL/kg-hr a 20°C  
Baja: 0.1 - 1.0 uL/Kg-hr  
Moderada: 1-10 uL / kg-hr  
Alta: 10-100 uL/kg-hr  
Muy Alta: >100 uL/Kg-hr

Nombre común (Español)	Nombre común (Inglés)	Nombre científico	Temperat. de almacenamiento		Humedad Relativa %	Temperat. máxima de congelamiento		Producción de Etileno*	Sensibilidad al Etileno	Tiempo aprox. almacenamiento
			°C	°F		°C	°F			
Melón amargo	Bitter melon; Bitter gourd	<i>Momordica charantia</i>	10-12	50-54	85-90			Bajo	Moderada	2-3 semanas
Melón Cantaloup	Cantaloup melon	<i>Cucurbita melo var. reticulatus</i>	2-5	36-41	95	-1,2	29-sep	Alto	Moderada	2-3 semanas
Melón Casaba	Casaba melon	<i>Cucurbita melo</i>	7-10	45-50	85-90	-1	30,3	Bajo	Baja	3-4 semanas
Melón Crenshaw	Crenshaw melon	<i>Cucurbita melo</i>	7-10	45-50	85-90	-1,1	30,1	Moderado	Alta	2-3 semanas
Melón Honeydew	Honeydew melon	<i>Cucurbita melo</i>	5-10	41-50	85-90	-1,1	30,1	Moderado	Alta	3-4 semanas
Membrillo	Quince	<i>Cydonia oblonga</i>	-0.5 - 0	31-32	90	-2	28,4	Bajo	Alta	2-3 meses
Menta	Mint	<i>Mentha spp.</i>	0-1	32	95-100			Muy Bajo	Alta	2-3 semanas
Mora	Blackbemes	<i>Rubus spp.</i>	-0.5-0	31-32	90-95	-0,8	30,6	Bajo	Baja	3-6 días
Mostaza	Mustard greens	<i>Brassica júncea</i>	0-1	32	90-95			Muy Bajo	Alta	7-14 días
Nabo	Turnip root	<i>Brassica campestris var. Rapifera</i>	0-1	32	95	-1	30,1	Muy Bajo	Baja	4-5 meses
Nanjea	Jackfruit	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	13-1	55	85-90			Moderado	Moderada	2-4 semanas
Naranja sanguina	Blood orange		4-7	40-44	90-95	-0,8	30,6			3-8 semanas
Naranja Sevilla	Seville; Sour	<i>Citrus aurantium</i>	10-1	50	85-90	-0,8	30,6	Bajo	Moderada	12 semanas
Naranja, áreas húmedas	CA, AZ, dry áreas	<i>Citrus sinensis</i>	3-9	38-48	85-90	-0,8	30,6	Muy Bajo	Moderada	3-8 semanas
Naranja, áreas secas	FL; humid regions	<i>Citrus sinensis</i>	0-2	32-36	85-90	-0,8	30,6	Muy Bajo	Moderada	8-12 semanas
Ñame	Yam	<i>Dioscorea spp.</i>	15-1	59	70-80	-1,1	30	Muy Bajo	Baja	2-7 meses

**PROPIEDADES Y CONDICIONES RECOMENDADAS  
PARA ALMACENAMIENTO  
DE FRUTAS FRESCAS Y VEGETALES**



**\* Tasa de Producción de Etileno**

Muy Baja: <0.1uL/kg-hr a 20°C

Baja: 0.1 - 1.0 uL/Kg-hr

Moderada: 1-10 uL / kg-hr

Alta: 10-100 uL/kg-hr

Muy Alta: >100 uL/Kg-hr

Nombre común (Español)	Nombre común (Inglés)	Nombre científico	Temperat. de almacenamiento		Humedad Relativa %	Temperat. máxima de congelamiento		Producción de Etileno*	Sensibilidad al Etileno	Tiempo aprox. almacenamiento
			°C	°F		°C	°F			
Orégano	Oregano	<i>Origanum vulgare</i>	0-5	32-41	90-95			Muy Bajo	Moderada	1-2 semanas
Papa, tardía	Potato, late crop	<i>Solanum tuberosum</i>	4-8	40-46	95-98	-0,8	30,5	Muy Bajo	Moderada	5-10 meses
Papa, tempranera	Potato, early crop	<i>Solanum tuberosum</i>	1-10	50-59	90-95	-0,8	30,5	Muy Bajo	Moderada	10-14 días
Papaya	Papaya	<i>Carica papaya</i>	1-7	45-55	85-90	-0,9	30,4	Moderado	Moderada	1-3 semanas
Pasa	Currants	<i>Pibes sativum; R. Nigrum; R. Rubrum</i>	-0.5-0	31-32	90-95	-1	30,2	Bajo	Baja	1 -4 semanas
Pepino	Pepino; Melón pear	<i>Solanum muricatum</i>	5-10	41-50	95			Bajo	Moderada	4 semanas
Pepino, rodajas	Cucumber, slicing	<i>Cucumis sativus</i>	10-12	50-54	85-90	-0,5	31,1	Bajo	Alta	10-14 días
Pera asiática	Asian pear, Nashi	<i>Pyrus serotina; P. pyrifolia</i>	1-1	34	90-95	-1,6	29,1	Alto	Alta	4-6 meses
Pera, europea	Pear, European	<i>Prunus communis</i>	-1.5 - -0.5	29-31	90-95	-1,7	29	Alto	Alta	2-7 meses
Perejil	Parsley	<i>Petroselinum crispum</i>	0-1	32	95-100	-1,1	30	Muy Bajo	Alta	1 -2 meses
Pestínaca	Parsnips	<i>Pastinaca sativa</i>	0-1	32	95-100	-0,9	30,4	Muy Bajo	Alta	4-6 meses
Pimentón	Bell Pepper, Paprika	<i>Capsicum annum</i>	7-10	45-50	95-98	-0,7	30,7	Bajo	Baja	2-3 semanas
Piña	Pineapple	<i>Ananas comosus</i>	1-7	45-55	85-90	-1,1	30	Bajo	Baja	2-4 semanas
Plátano	Plantain	<i>Musa paradisiaca var. paradisiaca</i>	13-15	55-59	90-95	-0,8	30,6	Bajo	Alta	1 -5 semanas
Pomelo	Pummelo	<i>Citrus gradis</i>	7-9	45-48	85-90	-1,6	29,1			12 semanas
Puerro	Leek	<i>Allium porrum</i>	0-1	32	95-100	-0,7	30,7	Muy Bajo	Moderada	2 meses
Rábano	Radish	<i>Raphanus sativus</i>	0-1	32	95-100	-0,7	30,7	Muy Bajo	Baja	1-2 meses
Rábano picante	Horseradish	<i>Armoracia rusticana</i>	1-0	30-32	98-100	-1,8	28,7	Muy Bajo	Baja	10-12 meses
Radichchio	Radichchio	<i>Cichorium intybus</i>	0-1	32-34	95-100					4-8 semanas

**PROPIEDADES Y CONDICIONES RECOMENDADAS  
PARA ALMACENAMIENTO  
DE FRUTAS FRESCAS Y VEGETALES**



**\* Tasa de Producción de Etileno**

Muy Baja: <0.1uL/kg-hr a 20°C

Baja: 0.1 - 1.0 uL/Kg-hr

Moderada: 1-10 uL / kg-hr

Alta: 10-100 uL/kg-hr

Muy Alta: >100 uL/Kg-hr

Nombre común (Español)	Nombre común (Inglés)	Nombre científico	Temperat. de almacenamiento		Humedad Relativa %	Temperat. máxima de congelamiento		Producción de Etileno*	Sensibilidad al Etileno	Tiempo aprox. almacenamiento
			°C	°F		°C	°F			
Rambutan	Rambutan	<i>Nephelium lappaceum</i>	12-1	54	90-95			Alto	Alta	1-3 semanas
Remolacha, deshojada	Beet, topped	<i>Beta vulgaris</i>	0-1	32	98-100	-0,9	30,3	Muy Bajo	Baja	4 meses
Remolacha, manojo	Beet, bunched	<i>Beta vulgaris</i>	0-1	32	98-100	-0,4	31,3	Muy Bajo	Baja	10-14 días
Repollo común	Common Cabbage, early crop	<i>B. oleracea</i> vsa. <i>Capitata</i>	0-1	32	98-100	-0,9	30,4	Muy Bajo	Alta	3-6 semanas
Repollo chino	Chínese Cabbage; Napa	<i>Brassica campestris</i> var. <i>Pekinensis</i>	0-1	32	95-100	-0,9	30,4	Muy Bajo	Media - Alta	2-3 meses
Ruibarbo	Rhubarb	<i>Rheum rhaponticum</i>	0-1	32	95-100	-0,9	30,3	Muy Bajo	Baja	2-4 semanas
Rutabaga	Rutabaga	<i>Brassica napus</i> var. <i>Napobrassica</i>	0-1	32	98-100	-1,1	30,1	Muy Bajo	Baja	4-6 meses
Salsifi	Salsify; Vegetable oyster	<i>Trapogon porrifolius</i>	0-1	32	95-98	-1,1	30,1	Muy Bajo	Baja	2-4 meses
Salsify negro	Black salsify; Scorzonera	<i>Scorzonera hispanica</i>	0-1	32-34	95-98			Muy Bajo	Baja	6 meses
Salvia	Sage	<i>Salvia officinalis</i>	0-1	32	90-95					2-3 semanas
Sandía	Watermelon	<i>Citrullus vulgaris</i>	1-10	50-59	90	-0,4	31,3	Muy Bajo	Alta	2-3 semanas
Sauco	Elderberry	<i>Rubus spp.</i>	-0.5-0	31-32	90-95	-1,1	30	Bajo	Baja	5-14 días
Tamarillo, tomate de árbol	Tamarillo, Tree tomato	<i>Cyphomandra betacea</i>	3-4	37-40	85-95			Bajo	Moderada	10 semanas
Tamarindo	Tamarind	<i>Tamarindus indica</i>	2-7	36-45	90-95	-3,7	25,3	Muy Bajo	VL	3-4 semanas
Tangelo	Tangelo, Minneola	<i>C. reticulata</i> x <i>paradisi</i>	7-10	45-50	85-95	-0,9	30,3			2-4 semanas
Tangerina, mandarina	Tangerine, Mandarin	<i>Citrus reticulata</i>	4-7	40-45	90-95	-1,1	30,1	Muy Bajo	Moderada	2-4 semanas
Taro, yautía	Taro, Cocoyam, Eddoe, Dasheen	<i>Colocasia esculenta</i>	7-10	45-50	85-90	-0,9	30,3			4 meses

**PROPIEDADES Y CONDICIONES RECOMENDADAS  
PARA ALMACENAMIENTO  
DE FRUTAS FRESCAS Y VEGETALES**



**\* Tasa de Producción de Etileno**

Muy Baja: <0.1uL/kg-hr a 20°C

Baja: 0.1 - 1.0 uL/Kg-hr

Moderada: 1-10 uL / kg-hr

Alta: 10-100 uL/kg-hr

Muy Alta: >100 uL/Kg-hr

Nombre común (Español)	Nombre común (Inglés)	Nombre científico	Temperat. de almacenamiento		Humedad Relativa %	Temperat. máxima de congelamiento		Producción de Etileno*	Sensibilidad al Etileno	Tiempo aprox. almacenamiento
			°C	°F		°C	°F			
Tomate, maduro verde	Tomato, mature-green	<i>Lycopersicon esculentum</i>	1-10	50-55	90-95	-0,5	31	Muy Bajo	Alta	2-5 semanas
Tomate, maduro, firme	Tomato, firm-ripe	<i>Lycopersicon esculentum</i>	8-10	46-50	85-90	-0,5	31,1	Alto	Baja	1-3 semanas
Tomatillo	Tomatillo; Husk tomato	<i>Physalis ixocarpa</i>	1-7	45-55	85-90			Muy Bajo	Moderada	3 semanas
Tomillo	Thyme	<i>Thymus vulgaris</i>	0-1	32	90-95					2-3 semanas
Toronja, áreas húmedas	Grapefruit, dry áreas	<i>Citrus paradisi</i>	14-15	58-59	85-90	-1,1-	30	Muy Bajo	Moderada	6-8 semanas
Toronja, áreas secas	Grapefruit, humid áreas	<i>Citrus paradisi</i>	1-10	50-59	85-90	-1,1	30	Muy Bajo	Moderada	6-8 semanas
Tupinabo, aguaturma	Jerusalem artichoke	<i>Helianthus tuberosus</i>	-0,5-0	31-32	90-95	-2,5	27,5	Muy Bajo	Baja	4 meses
Uchuva	Physalis, golden fruit	<i>Physalis peruviana</i>	13-15	55-59	85-90					3 semanas
Uva	Grape	<i>Vitis vinifera a=fruit; b=stem</i>	-0,5-0	31-32	90-95	-2,7a -2,0 b	27,1 a 28,4 b	Muy Bajo	Baja	1-6 meses
Uva americana	American grape	<i>Vitis labrusca</i>	-1-0,5	30-31	90-95	-1,4	29,4	Muy Bajo	Baja	2-8 semanas
Yuca	Yucca	<i>see Cassava</i>								
Yuca, Cassava	Cassava, Yucca, Manioc	<i>Manihot esculenta</i>	0-5	32-41	85-90			Muy Bajo	Baja	1-2 meses
Zanahoria, deshojada	Carrots, topped	<i>Daucus carota</i>	0-1	32	98-100	-1,4	29,5	Muy Bajo	Alta	3-6 meses
Zapote blanco	White sapote	<i>Casimiroa edulis</i>	20-1	68	85-90	-2	28,4			2-3 semanas
Zapote chico	Sapodilla, Chicosapote	<i>Achras sapota</i>	15-20	59-68	85-90			Alto	Alta	2 semanas
Zapote Mamey	Mamey sapote	<i>Calocarpum mammosum</i>	13-15	55-59	90-95			Alto	Alta	2-3 semanas

**PROPIEDADES Y CONDICIONES RECOMENDADAS  
PARA ALMACENAMIENTO  
DE FRUTAS FRESCAS Y VEGETALES**



**\* Tasa de Producción de Etileno**

Muy Baja: <0.1uL/kg-hr a 20°C  
Baja: 0.1 - 1.0 uL/Kg-hr  
Moderada: 1-10 uL / kg-hr  
Alta: 10-100 uL/kg-hr  
Muy Alta: >100 uL/Kg-hr

Nombre común (Español)	Nombre común (Inglés)	Nombre científico	Temperat. de almacenamiento		Humedad Relativa %	Temperat. máxima de congelamiento		Producción de Etileno*	Sensibilidad al Etileno	Tiempo aprox. almacenamiento
			°C	°F		°C	°F			
Zapote negro	Black sapote	<i>Diospyros ebenaster</i>	13-15	55-59	85-90	-2,3	27,8			2-3 semanas
Zarzamora	Dewberry	<i>Rubus spp.</i>	-0.5-0	31-32	90-95	-1,3	29,7	Bajo	Baja	2-3 días

\* Tasa de Producción de Etileno

Muy Baja: <0.1uL/kg-hr a 20°C

Baja: 0.1 - 1.0 uL/Kg-hr

Moderada: 1-10 uL / kg-hr

Alta: 10-100 uL/kg-hr

Muy Alta: >100 uL/Kg-hr

**Fuentes**

The Packer, 2000 produce services sourcebook, Vol. CVI, No 55, USA.

<http://postharvest.ucdavis.edu/>, marzo de 2002

<http://www.ethylenecontrol.com/>, marzo de 2002

Manual de Transporte de productos tropicales, USDA, Agric. Manual de agricultura No. 668, 1987