

1. ESPECIFICACIONES DE LOS HIGOS SECOS

- o No se permiten partidas con variedades mezcladas
- o No se admiten los higos frescos, mojados, fermentados o mohosos
- o Deben de venir SIN TIERRA Y SIN PIEDRAS
- o Se admite una tolerancia de un 5% de defectos externos y otro 5% de defectos internos

2. ESCANDALLOS DE HIGOS SECOS

Para cada variedad, las categorías quedan como siguen:

GRANILLO / CORDOBI / CALABACETA	Diámetro (mm)
Categoría AA	+30
Categoría B	+26
Categoría C	+20
No apto	-20

CUELLO DAMA	Diámetro (mm)
Categoría A	+32
Categoría AA	+28
Categoría B	+24
Categoría C	+20
No apto	-20

PEZON LARGO	Peso (g)
Categoría AA	+10
Categoría B	+7
Categoría C	-7
No apto	- 4

Los diámetros y pesos de cada grupo pueden variar a lo largo de la campaña para ajustarse a las pérdidas/ganancias de peso que pueden tener lugar a lo largo de la misma. También pueden variar por grupo comercial. Cualquier modificación en este sentido, se comunicará vía correo electrónico a las cooperativas.

Los escandallos de higos de Pezón se realizarán a mano por no ser posible realizarlos con las máquinas de escandallos de que disponemos.

3. TIPOS DE DEFECTOS

DEFECTOS GRAVES INTERNOS Y EXTERNOS

			
FRESCO	PICADO	ROTO GRAVE	DAÑO PÁJARO GRAVE
			
MANCHA NEGRA			HONGO
			
MOHO EXTERNO	GUSANOS VIVOS/ MUERTOS INTERNOS		MOHO INTERNO

DEFECTOS LEVES INTERNOS Y EXTERNOS



4. NORMAS DE HIGIENE

- Lávate las manos a menudo, especialmente antes y después de cada parada en la recolección y selección de fruta
- En caso de herida, protégete la zona afectada si vas a manejar producto fresco.
- Si padeces o has padecido una enfermedad infecciosa, no debes estar en contacto con producto fresco. Si tienes trabajadores deben comunicarlo expresamente.
- Procura no tener comida y bebida sin proteger cerca del producto.
- No pongas las cestas y cajas directamente en el suelo para evitar suciedad o contaminaciones.
- No coloques los envases de fruta cerca de fertilizantes o fitosanitarios.
- Evita estornudar o toser encima de la fruta.
- Mantén las uñas cortas, limpias y sin esmalte de uñas
- No fumes durante la recolección de la fruta y cerca de envases de fruta
- Evita la presencia de animales como perros y gatos cerca de la zona de manipulación de fruta.
- El vehículo de transporte de la fruta hasta la cooperativa, debe estar limpio

Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.					
Referencia	Revisión	Realizado por	Aprobado por	Fecha	Paginas
NC06_PO07	26- 00	Dpto. Técnico ACVJ	Consejo Rector	29/07/2026	Pág. 4 de 6

5. BUENAS PRÁCTICAS CAMPO.



MANEJO PARA REDUCIR EL RIESGO DE HONGOS Y MEJORAR LA CALIDAD DE LOS HIGOS SECOS



1

MALAS HIERBAS EN EL SUELO



La presencia de malas hierbas en el suelo **triplica el riesgo** de aparición de hongos en los frutos.

RIESGO DE HONGOS

3X



2

RIEGO EN HIGOS QUE ESTÁN EN EL SUELO



El riego en los higos que están en el suelo **aumenta el riesgo** de hongos.

RIESGO DE HONGOS

↑



3

ENTREGAS MÁS TEMPRANAS EN LA COOPERATIVA



Las entregas más tempranas en la cooperativa **reducen** el riesgo de hongos en los higos secos.



REDUCE EL RIESGO DE HONGOS

4

RECOGIDAS FRECUENTES CON POCOS DÍAS DE INTERVALO



Las recogidas frecuentes con pocos días de intervalo entre una y otra **mejoran** la **calidad** de los higos secos.



MEJORA LA CALIDAD DE LOS HIGOS SECOS

5

SECADO RÁPIDO, SIN HUMEDAD



El secado rápido, sin humedad, **mejora la calidad** del higo seco.



MEJORA LA CALIDAD DEL HIGO SECO



Buenas prácticas, mejores resultados.



Menos hongos, más calidad, mayor valor de nuestro trabajo.



Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.

Referencia	Revisión	Realizado por	Aprobado por	Fecha	Páginas
NC06_PO07	26- 00	Dpto. Técnico ACVJ	Consejo Rector	29/07/2026	Pág. 5 de 6



PRÁCTICAS AGRÍCOLAS RECOMENDADAS

Medidas complementarias para reducir el riesgo de hongos y mejorar la calidad de los higos secos.



PLANTACIÓN

1 Poda ligera y restos

Podar ligeramente y no dejar restos en el suelo.



Menos restos = menos hongos

2 Fertilización controlada

Evitar exceso de nitrógeno. Fertilizar según análisis del suelo y recomendación técnica.



Evitar excesos favorece el secado

RECOLECCIÓN

4 Recipientes limpios

Usar recipientes limpios y adecuados para evitar daños y hongos.



Limpieza y cuidado = más calidad

5 Secado en bandejas

No secar en tierra ni vegetación. Secar en capas únicas, al sol y con aire.



Capas únicas + ventilación = mejor secado

SECADO

6 Protección y humedad

Cubrir si llueve. Retirar del secado los higos con humedad < 24 % y recoger tras evaporarse el rocío.



Proteger y retirar a tiempo mejora la conservación

7 Revisión y separación

Revisar bandejas con frecuencia. Separar higos aptos y no aptos para evitar contaminación cruzada.



Separar evita la contaminación cruzada



Buenas prácticas agrícolas = menos hongos y mejor calidad.



Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, S.C.L.

Referencia	Revisión	Realizado por	Aprobado por	Fecha	Páginas
NC06_PO07	26- 00	Dpto. Técnico ACVJ	Consejo Rector	29/07/2026	Pág. 6 de 6