

# Una guía

útil para la trastienda  
respecto al manejo  
de la sandía



Cámara Nacional de Promoción de la Sandía

[watermelon.org](http://watermelon.org)

# Instrucciones para cortar una sandía:

Por favor, consulte con sus directrices locales, nacionales y corporativas en cuanto a reglas adicionales de seguridad, mismas que podrían sobrepasar a estas instrucciones.

Un día antes del corte, almacene las sandías a 46°F (8°C).

Utilice un uniforme que consiste en guantes sanitarios, un delantal limpio y una malla para el cabello.

Desinfecte las superficies de trabajo de acero inoxidable, así como un cuchillo filoso.

Antes del corte, lave cada sandía entera con detergente y enjuáguela con agua. Déjela permanecer en el baño de agua por unos dos a tres minutos, con 100ppm de cloro libre.



**1** Corte ambos extremos de la sandía.



**2** Rebánela longitudinalmente en cuatro partes.



**3** Separe la pulpa de la cáscara utilizando dos cortes longitudinales.



**4** Corte cada cuarto por la mitad, con un corte transversal.



**5** Rebane en tiras de 1" (2.5 cm.).



**6** Corte en cubitos de 1" (2.5 cm.).



**7** Coloque los cubitos en recipientes de plástico rígido y séllelos con tapas que ajusten.

Exhiba a una temperatura entre 32° y 41°F (0° - 5°C) en vitrinas refrigeradas.

Si usa una cama de hielo para la exhibición, los recipientes deberán estar enterrados en el hielo y no sobre éste. Los contenedores expuestos se calientan rápidamente a temperatura ambiente, lo que reduce la vida de anaquel y aumenta los riesgos de inocuidad alimentaria.

# Indicaciones sencillas para exhibiciones de sandías en tiendas al menudeo.

## **Sáquele el provecho máximo a sus exhibiciones.**

Nuestros estudios han demostrado que usar cajas de 2 o 4 colores aumenta las ventas un 69% en promedio en comparación con cajas que no tienen colores llamativos. Así mismo, hemos visto que una exhibición grande con varias cajas o exhibiciones secundarias fuera de la tienda, en la entrada o cerca de las cajas, pueden alentar las ventas.

## **Haga posible alcanzar las sandías fácilmente.**

Cuando los clientes pueden alcanzar fácilmente las sandías, pueden ponerlas en sus carritos. Así que, utilice paneles plegadizos que permitan que las frutas bajen y transfiera las sandías que no pueden alcanzarse fácilmente a la parte superior de la siguiente caja llena.

## **¡Quítelas del piso!**

Puede pensar que está ahorrando espacio al exhibir las sandías en el piso, pero simplemente está lastimando sus ventas. (¿Su mamá nunca que le dijo que no comiera nada que está en el piso?) Tome en cuenta lo siguiente: cuando se quitan las sandías del suelo y se las coloca en cajas (especialmente cajas muy gráficas) ¡las ventas aumentan hasta un 149%!

## **Quite las que están aguadas.**

Observe su exhibición desde el punto de vista del cliente y quite las sandías con partes blandas o rotas. Recuerde que si usted no las compraría, sus clientes tampoco.

## **Coloque las cajas con sandías enteras cerca de sus vitrinas con sandías cortadas.**

Colocar las sandías enteras y cortadas cerca unas de otras crea un gran atractivo visual y ha comprobado aumentar la venta de ambas – un 68% en promedio.

# For Retail Displays

## **Déle a los clientes lo que se les antoja todo el año.**

No pierda ventas pensando que las sandías son estrictamente una fruta de temporada. De hecho, hay sandías todo el año – aún en los climas más fríos.

## **Difunda la noticia – Las sandías son deliciosas y nutritivas.**

El 74% de los consumidores dicen que es más probable que compraran sandías si supieran que son saludables. Así que incluya información nutrimental dondequiera que pueda – en letreros y exhibiciones, en boletines de prensa y anuncios.

## **Use etiquetas adheribles con el precio para evitar equivocaciones al marcar el precio en la caja registradora y pérdidas de ganancias.**

Cuando de vender sandías de trata, ¡cada centavo cuenta! Así que, asegúrese de usar etiquetas adheribles con el precio de manera que los clientes obtengan aquello por lo que pagan y usted obtenga las utilidades que se merece.

## **Las sandías y los plátanos son como el aceite y el agua – simplemente no se mezclan.**

Los plátanos emiten gas de etileno que cambia tanto el sabor como la apariencia de las sandías. Así que para mantener felices a sus clientes, separe las sandías de los plátanos y de otras frutas que produzcan etileno.

## **Verifique la temperatura para asegurar que tiene las sandías más sabrosas.**

Para maximizar la vida de anaquel y mantener la frescura, almacene y exhiba las sandías enteras a una temperatura entre 50° y 59°F (10° y 15°C). Exhiba las sandías cortadas a una temperatura entre 32° y 41°F (0° y 5°C) en vitrinas refrigeradas.

# Enséñeles a seleccionar una buena y ¡regresarán por más!

Los consumidores nos dicen que no están seguros acerca de cómo seleccionar una buena sandía. Usted puede proporcionar un servicio valioso a sus clientes enseñándoles a escoger una sandía confiablemente.

## Cómo seleccionar una sandía:

Examine la sandía. Seleccione una sandía firme, simétrica que no tenga magulladuras o puntos blandos. Es normal que haya algunas marcas en la superficie.

Levántela. La sandía deberá ser pesada para su tamaño. Las sandías contienen un 92% de agua, lo que representa la mayor parte de su peso.

Déle la vuelta. El lado inferior de la sandía deberá tener una mancha color amarillo crema. Este es el punto en el que se apoyó al estar sobre la tierra y al estar madurándose al sol. Las sandías dejan de madurar tan pronto se las cosecha en el campo.



Tipos	Varietades	Forma y tamaño
<b>Tipos sin semilla</b>		
<i>Híbridos triploides</i>	Tri-X Brand 313 Sin semilla, Crimson Trio, Queen of Hearts, Millionaire, 5244	Redonda a oblonga, 10-20 libras (4.57 a 9.14 Kg.)
<b>Tipos con semilla/para picnic o día de campo</b>		
<i>Crimson Sweet</i>	Crimson Sweet, Royal Sweet, Mirage, Huck Finn, Au Producer, Regency	Redonda a oblonga, 16-35 libras (7.312 a 15.995 Kg.)
<i>Allsweet</i>	Allsweet, Sangria, Sunsugar Fiesta, Calsweet	Larga, 18-30 libras (8.226 a 13.71 Kg.)
<i>Jubilee</i>	Jubilee, Jubilation, Au Jubilant, Royal Jubilee	Oblonga, 20-45 libras (9.14 a 20.565 Kg.)
<b>Mini-Tipos</b>		
<i>Icebox</i>	Sugar Baby, Tiger Baby, Pureheart, Bambino	5-15 libras (2.285 a 6.855 Kg.)
<b>Tipos con pulpa amarilla y naranja</b>		
<i>Pulpa amarilla/naranja</i>	Desert King, Tendergold, Honeyheart (sin semilla), Chifon (sin semilla).	Redonda, 10-30 libras (4.57 a 13.71 Kg.)