

ParaSeal®

WeSpeakBananas™

Análisis Comercial & Científico



The Moment of Truth Happens Here

El momento de la verdad sucede aquí

**Impacto de la Protección de la Corona
en la Calidad del Banano y su
Desempeño en Retail**

Abril 2026

Tabla de Contenidos

• Resumen Ejecutivo	4
◦ Descripción general de los principales hallazgos sobre la calidad del banano, su impacto en el retail y las implicaciones estratégicas.	
• Contexto de la Industria: Complejidad de la Producción de Banano	6
• El Problema en Retail: Merma y Calidad	7
• El Rol del Banano como KQI	8-9
• El Desafío Oculto: Deterioro de la Corona	10
• Limitaciones de las Soluciones Orgánicas Actuales	11
• Solución Comprobada: Tecnología de Protección de la Corona (ParaSeal®)	12
• Estudio de Campo: Observaciones en Supermercados	14-23
• Impacto en el Negocio para el Retail	24
• Perspectivas Estratégicas para el Liderazgo en Retail	25
• Conclusiones	26
• Glosario y Fuentes	27

ParaSeal®

WeSpeakBananas™

Durante el 2025, más de 56 millones de cajas de banano orgánico se transportan anualmente utilizando ParaSeal® como solución de protección de la corona, lo que refleja la necesidad de la industria de implementar estrategias específicas de preservación de calidad en puntos críticos de control.

De cara al futuro, para 2026, se espera que los bananos orgánicos representen aproximadamente el 10% del volumen total de exportación de banano desde América Latina hacia los principales mercados globales.

Cabe destacar que el banano concentra la mayor participación dentro de la categoría de frutas orgánicas, lo que resalta tanto su importancia estratégica como la creciente demanda de producción sostenible.

Esta tendencia refuerza la necesidad de contar con soluciones efectivas y libres de químicos que permitan preservar la calidad a lo largo de toda la cadena de suministro.



La Calidad no es un costo.
Es una estrategia de crecimiento.

En el retail de productos frescos, la calidad no se crea en el anaquel: se preserva a lo largo de toda la cadena de suministro. El banano, como uno de los productos más visibles y de mayor rotación, desempeña un papel desproporcionado en la percepción del consumidor. En cuestión de segundos, los clientes evalúan frescura, calidad y confianza, frecuentemente basándose en señales visuales sutiles, particularmente a nivel de la corona.

A pesar de su importancia, la corona del banano sigue siendo uno de los puntos más vulnerables en el ciclo de vida del producto. Como una herida biológica generada durante el proceso de desmane, es altamente susceptible a la deshidratación y al desarrollo de hongos, lo que **impacta directamente la vida de anaquel, la apariencia visual y, en última instancia, el desempeño en ventas.**

Al mismo tiempo, **la industria está experimentando un cambio estructural** hacia sistemas de producción más sostenibles y orgánicos, donde los **tratamientos postcosecha tradicionales son limitados**. Esto genera una brecha crítica entre las expectativas del retail en términos de calidad consistente y las herramientas disponibles en origen para garantizarla.

Este análisis explora cómo una intervención simple pero científicamente fundamentada —**la tecnología de protección de la corona (ParaSeal®)**— puede cerrar esta brecha.

Al crear un microambiente controlado a nivel de la corona, **es posible reducir el deterioro, preservar la frescura y mejorar el desempeño en retail.**

ParaSeal®

WeSpeakBananas™





La producción de banano es uno de los sistemas más complejos y estrictamente controlados dentro de la industria de productos frescos.

Desde la cosecha hasta el retail, **los bananos atraviesan cadenas de suministro globales extendidas que requieren una coordinación precisa de temperatura, manejo y tiempos.** Pequeñas desviaciones en cualquier etapa pueden acelerar el deterioro fisiológico y afectar directamente la calidad final.

Al mismo tiempo, la industria está experimentando un **cambio estructural hacia modelos de producción más sostenibles y orgánicos.** Como se destaca en investigaciones del sector, incluyendo el trabajo de Frans Wielemaker, estos sistemas operan bajo **limitaciones más estrictas en cuanto a intervenciones postcosecha, debido a la menor dependencia de insumos sintéticos.**

Como resultado, **mantener una calidad consistente se ha vuelto cada vez más desafiante,** especialmente en trayectos largos y bajo condiciones logísticas variables.

Este desafío no es teórico: **es una realidad operativa a gran escala.**

Durante 2025, **más de 56 millones de cajas de banano orgánico se transportan anualmente utilizando ParaSeal®** como solución de protección de la corona, lo que refleja la necesidad de la industria de implementar estrategias específicas de preservación de calidad en puntos críticos de control. De cara a 2026, se espera que los bananos **orgánicos representen aproximadamente el 10% del volumen total** de exportación de banano desde América Latina hacia los principales mercados globales.

Cabe destacar que el banano concentra la mayor participación dentro de la categoría de frutas orgánicas, lo que resalta tanto su importancia estratégica como la creciente demanda de producción sostenible. Esta tendencia refuerza **la necesidad de contar con soluciones efectivas y libres de químicos que permitan preservar la calidad a lo largo de toda la cadena de suministro.**

En este contexto, **la calidad no es un atributo estático: es el resultado dinámico de qué tan eficazmente se preserva el producto a lo largo de toda la cadena de suministro.**



En el retail de productos frescos, el **deterioro de la calidad** es uno de los factores más subestimados en la pérdida de ingresos. Si bien el precio y las promociones suelen dominar la toma de decisiones, diversos **estudios de comportamiento del consumidor demuestran de manera consistente que la calidad es el principal factor que influye** en la satisfacción y la recompra, superando significativamente al precio.

Según McKinsey & Company, **mejorar la calidad en las categorías de productos frescos puede incrementar las ventas en más de un 10%**, incluso en mercados maduros o de bajo crecimiento. Al mismo tiempo, los productos que “se mantienen frescos por más tiempo” se posicionan entre los principales impulsores de la lealtad del cliente y la preferencia por tienda.

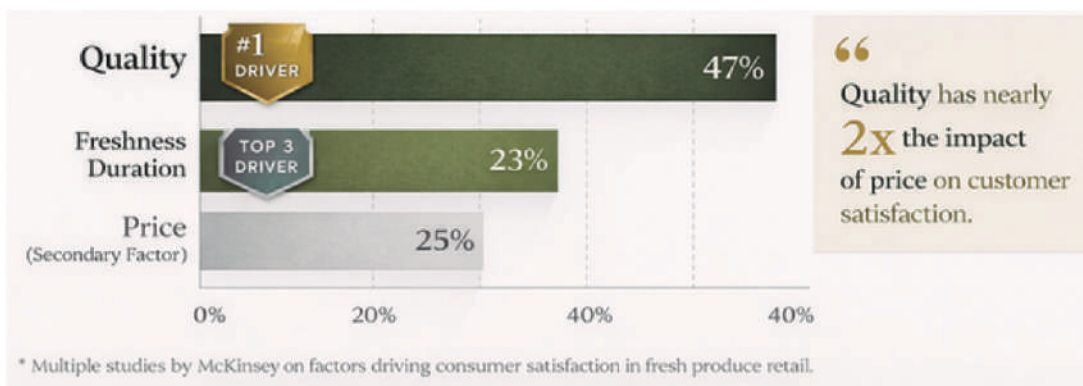
El banano, **debido a su alta rotación y visibilidad**, está particularmente expuesto a las consecuencias de la pérdida de calidad. *A nivel retail, las tasas de merma suelen oscilar entre el 5% y el 15%*, siendo una parte significativa consecuencia del **deterioro visual, la deshidratación y el daño en la corona**.

Más importante aún, el impacto de la pérdida de calidad va más allá del desperdicio.

Una mala calidad del banano afecta directamente:

- La percepción de frescura por parte del consumidor
- Las tasas de conversión de compra
- El tamaño del ticket y las ventas cruzadas entre categorías
- La confianza general en la tienda

Esto genera un efecto acumulativo: un solo producto de baja calidad puede influir en la percepción que los clientes tienen de toda la sección de frutas y verduras y, en muchos casos, de la tienda en su conjunto.





En el **retail de productos frescos**, no todos los productos tienen el mismo impacto en la percepción del cliente. **Ciertos artículos**—conocidos como **Key Quality Items (KQIs)** o Productos Clave de Calidad—**desempeñan un papel desproporcionado en la forma en que los consumidores evalúan la calidad general de la tienda.**

Un KQI se define como un producto que combina:

- Alta frecuencia de compra
- Alta visibilidad en el punto de venta
- Fuerte influencia en la percepción de frescura y confianza

“Las bananas no son solo una fruta—son una percepción de benchmark.”

Según McKinsey & Company, un número limitado de productos—**particularmente bananos, manzanas y tomates**—**actúan como indicadores primarios de calidad** dentro de las categorías frescas. Entre ellos, el banano se posiciona consistentemente como uno de los principales 1-2 impulsores de la percepción del cliente en distintos mercados.

Esto se debe a tres factores clave:

- Ubicuidad – El banano está presente en casi todas las compras
- Simplicidad visual – Los defectos son inmediatamente visibles
- Rapidez de evaluación – **Los consumidores evalúan la calidad en cuestión de segundos**

Por esta razón, **el banano funciona como una “señal de calidad” para toda la tienda.** Los clientes suelen utilizarlo—de forma **consciente o inconsciente**—como punto de **referencia** para **juzar la frescura, el manejo y los estándares generales de los productos.**

Esto genera una dinámica poderosa:

- Banano de **alta calidad** → **refuerza la confianza** y aumenta la probabilidad de compra
- Banano de **baja calidad** → **debilita la confianza** y reduce la conversión

En este contexto, **mejorar la calidad del banano** no solo impacta una categoría específica: **influye directamente en la percepción de la tienda, la satisfacción del cliente y el desempeño total del ticket de compra.**

'Key quality items' differ across countries.

Top 5 fruits by importance of quality for retailer in the summer season¹

France	Germany	Switzerland	United Kingdom
1. Bananas 0.78	1. Bananas 0.91	1. Bananas 0.87	1. Apples 0.93
2. Peaches 0.74	2. Apples 0.86	2. Nectarines 0.81	2. Bananas 0.81
3. Nectarines 0.72	3. Strawberries 0.84	3. Peaches 0.71	3. Grapes 0.62
4. Strawberries 0.69	4. Nectarines 0.65	4. Apples 0.68	4. Strawberries 0.52
5. Apples 0.68	5. Kiwis 0.65	5. Pears 0.64	5. Raspberries 0.46

Top 5 vegetables by importance of quality for retailer in the summer season¹

France	Germany	Switzerland	United Kingdom
1. Courgettes ² 0.76	1. Tomatoes 0.79	1. Lettuce 0.96	1. Potatoes 1.00
2. Lettuce 0.67	2. Lettuce 0.74	2. Tomatoes 0.87	2. Tomatoes 0.70
3. Tomatoes 0.66	3. Peppers 0.67	3. Courgettes 0.80	3. Mushrooms 0.67
4. Peppers 0.56	4. Fresh herbs 0.66	4. Peppers 0.71	4. Lettuce 0.60
5. Cucumbers 0.49	5. Cucumbers 0.64	5. Potatoes 0.63	5. Cucumbers 0.58

¹ Average of the normalized correlation of the perceived product quality with the perceived quality of fruit-and-vegetable department and a normalized share of customers buying the product.

² Zucchini.

Source: McKinsey's European Retail Benchmark on Fresh Quality, July 2017



Indicadores de Calidad Claves en Retail

Retail KPI

Shrink

Freshness Score

Customer Satisfaction

Sales per sqm

Loyalty

Impacto de ParaSeal

Reducción de desperdicio

Mejorar la apariencia de la fruta

Mejor experiencia de compra

Mayor rotación, mayores ventas

Mayor recompra

Uno de los factores más críticos—y a menudo subestimados—en la **pérdida de calidad del banano es el deterioro de la corona.**

La corona del banano, formada durante el proceso de corte y desmane, es esencialmente una *herida biológica inducida*. Este tejido expuesto se vuelve altamente vulnerable a la deshidratación, oxidación y contaminación microbiana desde el momento en que se genera.

A lo largo de la cadena de suministro, esta vulnerabilidad se ve amplificada por:

- Fluctuaciones de temperatura
- Ambientes de alta humedad
- Manipulación mecánica
- Tiempos prolongados de tránsito

*“La corona es el principal punto de fallo—
Y la primer oportunidad de mejora.”*

Estas condiciones crean un **entorno ideal para el desarrollo de hongos, particularmente de patógenos como Colletotrichum y Fusarium**, comúnmente **asociados** con la **podrición de la corona** y otras enfermedades.

A nivel retail, las **consecuencias** se hacen evidentes:

- Pardeamiento y degradación del tejido
- Desarrollo de moho en la corona
- Desprendimiento de frutos dentro del clúster
- Pérdida de apariencia de frescura

Es importante destacar que el **deterioro de la corona no es solo un problema estético: es un detonador clave de merma y rechazo por parte del consumidor**. Incluso cuando la fruta sigue siendo apta para el consumo, el daño visible en la corona **reduce significativamente la intención de compra**.

Esto convierte a la corona en un punto crítico de control dentro de la cadena de valor del banano, donde **pequeñas mejoras pueden generar impactos significativos en la preservación de la calidad y el desempeño en retail**.





Si bien la **producción de banano orgánico** ha **avanzado significativamente**, la **protección postcosecha sigue siendo estructuralmente limitada, particularmente a nivel de la corona**.

Los sistemas orgánicos **operan bajo restricciones estrictas** que limitan el uso de tratamientos postcosecha convencionales. **La ausencia de fungicidas sintéticos incrementa la dependencia de métodos alternativos como extractos naturales, protocolos de sanitización y ambientes controlados.**

Sin embargo, estos enfoques presentan limitaciones inherentes:

- **Modo de acción indirecto**
 - La mayoría de las soluciones buscan reducir la carga microbiana general o ralentizar el deterioro a nivel del sistema, pero no protegen directamente la superficie expuesta de la corona, donde normalmente inicia la infección.
- **Efectividad de corta duración**
 - Los tratamientos naturales y biológicos tienden a tener una persistencia limitada, especialmente bajo tiempos prolongados de tránsito y condiciones logísticas variables.
- **Sensibilidad operativa**
 - Su efectividad depende en gran medida de una ejecución consistente a lo largo de múltiples etapas de manejo, lo que hace que los resultados sean vulnerables a la variabilidad en las cadenas de suministro reales.
- **Cobertura incompleta del microambiente de la corona**
 - Como se describe en estudios postcosecha, la corona actúa como una interfaz biológica localizada que no puede ser estabilizada de forma efectiva únicamente mediante controles ambientales generales.

Esto da lugar a un **desafío recurrente** en la industria:

Incluso cuando se aplican las mejores prácticas, el **deterioro de la corona sigue siendo una de las principales causas de variabilidad y pérdida de calidad en retail.**

La brecha, por lo tanto, no radica en la falta de esfuerzo, sino en **la ausencia de una protección dirigida exactamente en el punto donde inicia el deterioro.**



En una **cadena de suministro donde la pérdida de calidad** comienza en un punto preciso y vulnerable—la corona—**la protección efectiva requiere una solución dirigida.**

ParaSeal® es una tecnología de protección de la corona diseñada específicamente por expertos en banano para abordar este punto crítico de exposición.

Aplicado directamente en la corona inmediatamente después del desmane, **ParaSeal® crea una barrera protectora** localizada que transforma una superficie biológica expuesta en un microambiente controlado.

Esto permite:

- Reducir la exposición al oxígeno en la corona
- Disminuir el riesgo de desarrollo fúngico
- Preservar la hidratación del tejido
- Mantener la estabilidad de la calidad visual durante el tránsito

A diferencia de los enfoques a nivel sistema, **ParaSeal® actúa exactamente donde inicia el deterioro, proporcionando una protección consistente** independientemente de la variabilidad externa en el manejo de la logística.

Su efectividad no es teórica— está comprobada en operaciones reales.

Más de 56 millones de cajas de banano orgánico han sido protegidas anualmente con ParaSeal® en cadenas de suministro globales.





ParaSeal®

WeSpeakBananas™

En el punto de venta, el impacto se vuelve visible:

- ***Coronas más limpias y frescas***
- ***Mejor apariencia visual***
- ***Reducción de merma***
- ***Mayor confianza en la compra***

ParaSeal® cierra la brecha entre las limitaciones de la producción orgánica y las expectativas de calidad en retail, ofreciendo una solución simple, escalable y efectiva en el punto donde más importa.

El uso de ParaSeal® como alternativa a los pesticidas genera beneficios a lo largo de toda la cadena de valor.

Para el personal de empaque, reduce la exposición a tratamientos químicos, mejorando la seguridad y las condiciones laborales. Desde una perspectiva ambiental, impulsa prácticas más sostenibles al minimizar el uso de químicos.

Para los consumidores, se alinea con la creciente demanda de alimentos más limpios y seguros, con menores residuos de pesticidas, fortaleciendo la confianza y la percepción de calidad.

SHE SPEAKS
bananas!



TIENDA

SuperMercado: **Publix**
Ubicación: 8145 Vineland,
Orlando, FL USA
Fecha: March 2026
Marca: Chiquita Bananas
Origen: Ecuador

CALIFICACIÓN DE FRUTA

(0 - 5) 0 Nada, 1 Baja Calidad.

- Condición de Corona: 5
- Frescura Visual: 4.5
- Presencia de Hongos: 0
- Fruta Suelta: 0
- Apariencia general: 4.8

OBSERVACIONES

Los bananos con **ParaSeal®** mostraron una clara ventaja en la integridad de la corona y la frescura visual.

Los bananos sin protección presentaron signos de deshidratación, pardeamiento y algunos casos de moho.

Nos gustaría **destacar** el trabajo excepcional observado en esta ubicación. Un asociado del área de frutas y verduras se encontraba reabasteciendo y manipulando los bananos con un nivel de cuidado y precisión notable—comparable con prácticas típicamente observadas en plantas de empaque en origen.

El gerente del área también interactuó con nosotros y explicó que este producto recibe un **"control de calidad" dedicado, debido a su alta rotación y sólida rentabilidad.**

Este nivel de atención al detalle **refleja una ejecución en retail de clase mundial. Reconocemos y felicitamos a ambos colaboradores por su desempeño sobresaliente y su compromiso con el mantenimiento de altos estándares de calidad en el departamento de frutas y verduras.**



TIENDA

Supermercado: **BJ's Wholesale**
 Ubicación: 4697 Mil Plaza Way,
 Orlando, FL, USA
 Fecha: March 2026
 Marca: Del Monte
 Origen: Ecuador

CALIFICACIÓN DE FRUTA

(0 - 5) 0 Nada, 1 Baja Calidad.

- *Condición de Corona: 5*
- *Frescura Visual: 5*
- *Presencia de Hongos: 0*
- *Fruta Suelta: 0*
- *Apariencia general: 5*

OBSERVACIONES

En esta ubicación de BJ's Wholesale Club, **los bananos orgánicos de Del Monte se observaron en excelente estado**, predominantemente en una etapa de madurez verde—probablemente alineada con la estrategia del retailer para satisfacer las preferencias del consumidor enfocadas en una mayor vida de anaquel y/o mercado distribuidor.

La fruta mostró una **calidad general sólida, sin presencia visible de moho ni deterioro en la corona**. La **protección de la corona** parecía estar correctamente aplicada, **manteniendo su integridad y reduciendo la exposición a la deshidratación o contaminación**. Los clústeres se presentaban uniformes, limpios y bien exhibidos.

Desde una perspectiva de **retail**, la exhibición generó un **fuerte efecto halo: la apariencia general era fresca, vibrante y consistente, reforzando una percepción de calidad en toda la sección de frutas y verduras**. Este impacto crea una experiencia de compra atractiva e influye positivamente en la intención de compra, particularmente dentro del segmento orgánico.



TIENDA

Supermercado: **Target**

Ubicación: 746 Northwest, SAT, TX, USA

Fecha: Marzo 2026

Marca: Dole (X) (Con Parafilm) &

Good & Gather (Y) (con ParaSeal)

Origen: Colombia

OBSERVACIONES

Se observaron dos marcas, ambas de origen colombiano: Dole (utilizando parafilm) y Good & Gather (utilizando ParaSeal®).

Los bananos **protegidos con ParaSeal® mostraron coronas más saludables**, una **calidad más consistente y una correcta aplicación de la cinta**—cubriendo y protegiendo la corona de forma segura, tal como se requiere.

En contraste, los bananos que utilizaban **parafilm** presentaron **problemas de desempeño**: la cinta se encontraba frecuentemente rota o parcialmente desprendida, con una adhesión deficiente a la corona. Como resultado, la **protección de la corona se vio comprometida**, lo que derivó en una menor calidad visual. En general, **los bananos de Dole resultaban menos atractivos** para el consumidor en el punto de venta.

CALIFICACIÓN DE FRUTA

(0 - 5) 0 Nada, 1 Baja Calidad.

	X / Y
• Condición de Corona:	2.8 / 5
• Frescura Visual:	3 / 4.5
• Presencia de hongos:	3 / 0
• Fruta Suelta:	3 / 0
• Apariencia general:	3 / 4.5

SOLD OUT

En esta tienda, al momento de la observación, solo quedaba un clúster de bananos orgánicos disponible. Al consultar, el personal confirmó que el último lote ya había sido retirado de la cámara fría y colocado en piso de venta.

El equipo también indicó que, a pesar de la reposición diaria, la exhibición de banano orgánico suele presentar una alta rotación, agotándose rápidamente.

Estudio de Campo: Observaciones de SuperMercado



TIENDA

Supermercado: **Publix**

Ubicación: 5265 S John Young Pkwy, Orlando, 32839-5025, FL, US

Fecha: March 2026

Marca: Chiquita Bananas

Origen: Ecuador

CALIFICACIÓN DE FRUTA

(0 - 5) 0 Nada, 1 Baja Calidad.

- Condición de Corona: 4
- Frescura Visual: 3.5
- Presencia de Hongos: 0
- Fruta Suelta: 0
- Apariencia general: 4

OBSERVACIONES

Los bananos presentan un nivel de madurez general aceptable, con cierto pardeamiento y deterioro visible en la cáscara.

Sin embargo, **la corona se mantiene fresca y turgente**. A pesar de ser el último clúster disponible en el anaquel, el producto aún conserva un **balance general de calidad aceptable**.

Impacto potencial en retail:

- Mayores ventas por metro cuadrado
- Mayor atractivo en anaquel
- Incremento en la probabilidad de recompra



TIENDA

Supermercado: **Target**

Ubicación: 4750 Millenia Plaza Way, Orlando FL

Fecha: March 2026

Marca: Good & Gather

Origen: Colombia

CALIFICACIÓN DE FRUTA

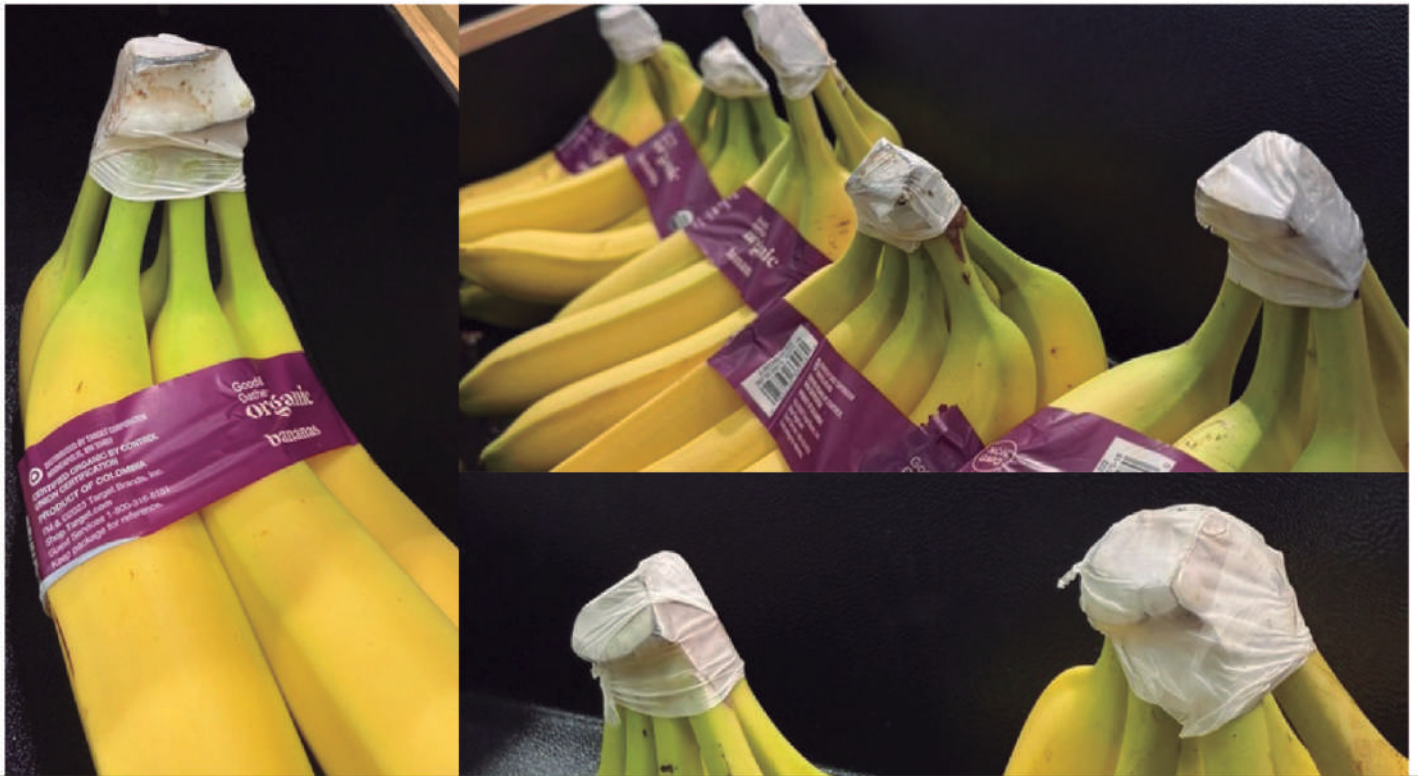
(0 - 5) 0 Nada, 1 Baja Calidad.

- Condición de Corona: 5
- Frescura Visual: 4.5
- Presencia de Hongos: 0
- Fruta Suelta: 0
- Apariencia general: 4.8

OBSERVACIONES

Los bananos de Good & Gather, **provenientes de Colombia y protegidos con ParaSeal®**, se observaron con una excelente aplicación de la cinta y una presentación general sobresaliente. **Las coronas mostraban una adecuada protección, sin desórdenes visibles**, y la fruta presentaba una **apariencia consistente y de alta calidad**, lo que sugiere una sólida rotación del producto.

El personal de la tienda indicó que estas exhibiciones móviles están **estratégicamente ubicadas** en las entradas principales y áreas de cajas, con el objetivo de introducir a los clientes a la sección de productos frescos y fomentar la interacción con la categoría.



TIENDA

Supermercado: **Target**

Ubicación: 11619 Daryl Carter, Orlando FL

Fecha: March 2026

Marca: Good & Gather

Origen: Colombia

CALIFICACIÓN DE FRUTA

(0 - 5) 0 Nada, 1 Baja Calidad.

- *Condición de Corona: 5*
- *Frescura Visual: 4*
- *Presencia de Hongos: 0*
- *Fruta Suelta: 0*
- *Apariencia general: 4.5*

OBSERVACIONES

Los bananos **con ParaSeal® mostraron una clara ventaja en la integridad de la corona y la frescura visual.**

Los bananos *sin protección presentaron signos de deshidratación, pardeamiento y algunos casos de moho.*

Impacto potencial en retail:

- Menor riesgo de merma
- Mayor atractivo en anaquel
- Incremento en la probabilidad de compra



TIENDA

Supermercado: **Walmart**

Ubicación: 8101 S John Young Pkwy,
Orlando, FL

Fecha: March 2026

Marca: MARKETSIDE

Origen: (X) Ecuador con Parafilm /

(Y) República Dominicana con ParaSeal

CALIFICACIÓN DE FRUTA

(0 - 5) 0 Nada, 1 Baja calidad.

- | | X / Y |
|------------------------|---------|
| • Condición de Corona: | 2 / 5 |
| • Frescura visual: | 3 / 4.5 |
| • Presencia de hongos: | 5 / 0 |
| • Fruta suelta: | 5 / 0 |
| • Apariencia general: | 3 / 4.5 |

OBSERVACIONES

En esta **ubicación de Walmart**, la marca Marketside se observó con dos orígenes: Ecuador (utilizando parafilm) y República Dominicana (utilizando ParaSeal®).

Se evidenció una **clara diferencia en la condición de la corona y la presentación general**. Los bananos **protegidos con ParaSeal®** mostraron coronas bien cubiertas e íntegras, con una **aparición más limpia y uniforme**.

En contraste, los bananos que **utilizaban parafilm** presentaron **coronas expuestas**, con la cinta frecuentemente suelta o con una **adhesión insuficiente, resultando en una protección limitada**.

Esta falta de cobertura efectiva **incrementó el riesgo de deshidratación y deterioro visible a nivel de la corona, afectando negativamente la calidad visual**.

En general, los **bananos protegidos con ParaSeal®** demostraron **un desempeño superior y un mayor atractivo en anaquel**.



TIENDA

Supermarket: **Walmart**

Ubicación: Jones Maltsberg
RD, SAT, TX, USA

Fecha: March 2026

Marca: Walmart Organic

Origen: Mexico - Coliman

CALIFICACIÓN DE FRUTA

(0 - 5) 0 Nada, 1 Baja calidad.

- Condición de Corona: 1.5
- Frescura visual: 2
- Presencia de hongos: 4
- Fruta suelta: 3
- Apariencia general: 1.8

En esta ubicación de Walmart, **únicamente se observaron bananos orgánicos de origen México, sin el uso de ParaSeal® u otra solución equivalente de protección de la corona.**

Las coronas presentaban **signos claros de deterioro, incluyendo daño visible, deshidratación y presencia de moho.** En varios casos, el tejido mostraba un nivel avanzado de degradación, acompañado de un olor desagradable característico de pudrición de corona.

Este nivel de deterioro sugiere que **una proporción considerable del producto presenta un alto riesgo de no ser comercializable**, lo que probablemente se traduce en un incremento en la merma y el desperdicio en tienda. Asimismo, la condición **comprometida de la corona afecta negativamente la calidad visual y la percepción del consumidor, reduciendo la intención de compra en el punto de venta.**



TIENDA

Supermercado: **H E B**

Ubicación: E Basse Rd 150,
SAT, Texas, USA

Fecha: March 2026

Marca: (X) Dole Con ParaSeal &
(Y) Robinson´s (Sin Protection)

Origen: Colombia (Con ParaSeal) &
México (Sin protección)

CALIFICACIÓN DE LA FRUTA

(0 - 5) 0 Nada, 1 Baja calidad.

	X/Y
• Condición de Corona:	4/2
• Frescura Visual:	4/1.5
• Presencia de Hongos:	0/4
• Fruta Suelta:	0/3
• Apariencia General:	4/2

OBSERVACIONES

En esta tienda, se observaron dos orígenes bajo la marca Dole: DE Colombia (protegido con ParaSeal®) y México (sin protección de corona).

Se evidenció un **claro contraste en la calidad**. Los **bananos de México, sin protección, presentaron desarrollo visible de moho y etapas iniciales de pudrición de corona**, indicando un deterioro activo. En contraste, la **fruta protegida con ParaSeal® de Colombia mantuvo una condición de corona más limpia y estable, sin desórdenes visibles**.

Cabe destacar que, **a pesar de la cercanía geográfica de Texas con México, la fruta sin protección mostró daños significativos**, lo que resalta que la distancia de tránsito por sí sola no garantiza la preservación de la calidad sin una protección efectiva de la corona.

Desde una perspectiva de retail, **el deterioro en la corona impacta negativamente la apariencia visual y la confianza del consumidor, influyendo directamente en la decisión de compra**. Esto refuerza el efecto halo, donde una mala calidad en la corona de un solo producto puede disminuir la percepción de frescura de toda la exhibición—afectando en última instancia el desempeño en ventas.



TIENDA

Supermercado:

WHOLE FOODS MARKET

Ubicación: 255 E Basse Rd Suite
130, San Antonio, Texas, USA

Fecha: March 2026

Marca: Whole Foods Market
(Sin protección)

Origen: México

CALIFICACIÓN DE LA FRUTA

(0 - 5) 0 Nada, 1 Baja Calidad.

- Condición de la Corona: 1
- Frescura Visual: 2
- Presencia de Hongo: Alta
- Fruta Suelta: 5
- Apariencia General: 1.5

OBSERVACIONES

En esta ubicación, *los bananos orgánicos observados—de origen México y sin ningún tipo de protección de la corona—presentaron el nivel más severo de deterioro de calidad entre todas las tiendas evaluadas.*

La fruta mostró un **daño avanzado en la corona**, con **presencia visible de moho y desarrollo fúngico que ya comenzaba a avanzar hacia el tejido del fruto**. Esta condición no solo compromete la integridad del producto, sino que también acelera su deterioro.

Desde una *perspectiva postcosecha*, *la actividad fúngica genera compuestos orgánicos volátiles (VOCs) que pueden estimular la producción de etileno, acelerando la maduración y facilitando la propagación del deterioro hacia frutas adyacentes en la exhibición.*

Esto genera un **efecto acumulativo** a nivel de anaquel:

- Mayor riesgo de contaminación cruzada
- Aceleración de la maduración y pérdida de calidad
- Mayor probabilidad de producto no comercializable
- Incremento en merma y desperdicio



En el **retail de productos frescos, mejorar la calidad** es una de las palancas más **efectivas** para **impulsar el crecimiento**—y también una de las más subestimadas.

Según McKinsey & Company, **la calidad supera al precio como el principal factor que impulsa la preferencia del consumidor en frutas y verduras**. En este contexto, el **banano se posiciona consistentemente como uno de los Top 1-2 Key Quality Items (KQIs)** en los principales mercados europeos, actuando como un referente visible de frescura y de los estándares generales de la tienda.

Esto genera una **dinámica poderosa**:

La calidad del banano no solo impacta sus ventas—define cómo los clientes perciben toda la sección de productos frescos.

Como resultado, **mejorar la calidad del banano genera un efecto halo medible**, influyendo en:

- La percepción de frescura en múltiples categorías
- La confianza en el manejo y abastecimiento de los productos
- La conversión de compra y el tamaño del ticket
- La preferencia y lealtad hacia la tienda

Los hallazgos de McKinsey & Company también indican que **mejorar un número limitado de productos clave (menos de 10 KQIs) puede incrementar las ventas de productos frescos en más de un 10% anual, incluso en mercados maduros o de bajo crecimiento.**

ParaSeal® impacta directamente los atributos clave que definen la calidad del banano desde la perspectiva del consumidor:

- Frescura después de la compra
- Apariencia visual en anaquel
- Vida de anaquel y días
 - comercializables
- Consistencia entre lotes

*Al proteger la corona—el principal punto de deterioro—
ParaSeal® estabiliza estos atributos y reduce la
variabilidad en el anaquel.*



1. La calidad es una palanca de crecimiento, no un centro de costos

Los retailers que priorizan la calidad—especialmente en productos de alto impacto como el banano—pueden desbloquear un crecimiento medible. Mejorar un número reducido de KQIs puede generar incrementos desproporcionados en ventas, satisfacción del cliente y lealtad.

2. El efecto halo es real—y accionable

La calidad del banano influye directamente en la percepción de toda la sección de productos frescos. Invertir en frescura visible a nivel de la corona mejora la imagen general de la tienda y aumenta la confianza de compra en múltiples categorías.

3. La consistencia genera confianza

Los consumidores no evalúan la calidad una sola vez—la evalúan de forma continua. Reducir la variabilidad en la condición del banano entre tiendas y a lo largo del tiempo es clave para construir confianza y credibilidad de marca a largo plazo.

4. Controlar el punto de falla

La mayor parte de la pérdida de calidad se origina en puntos específicos y predecibles—como la corona del banano. La ventaja estratégica radica en controlar directamente estos puntos, en lugar de depender únicamente de condiciones generales del sistema.

5. De un enfoque reactivo a uno preventivo en la gestión de calidad

Los enfoques tradicionales se centran en gestionar defectos una vez que aparecen. Los retailers líderes están migrando hacia estrategias preventivas que estabilizan la calidad antes de que el deterioro sea visible.

6. Redefinir las especificaciones de proveedores

Los retailers tienen la oportunidad de elevar sus estándares incorporando la protección de la corona dentro de sus requisitos de abastecimiento. Esto transforma la calidad de un resultado variable a un input controlado.

La calidad del banano no es un detalle operativo menor—es un impulsor estratégico del desempeño en retail.

Como se ha demostrado a lo largo de este estudio, **el banano funciona como un Key Quality Item (KQI)** que **define** la **percepción** del cliente, influye en las decisiones de compra y **afecta la imagen general** de la sección de productos frescos.

La **evidencia es consistente:**

- La **calidad** impulsa la preferencia del consumidor
 - más que el precio
- La **frescura** visual **impacta** directamente
 - la conversión
- La **variabilidad** en la condición del
 - producto **reduce la confianza y**
 - **la lealtad**
- Un número limitado de productos clave
 - puede impactar significativamente
 - el desempeño total de la categoría



En el centro de esta dinámica se encuentra un factor crítico: *la corona del banano.*

Como el **principal** punto de deterioro, **la corona no solo determina la vida de anaquel del producto**, sino también cómo se **percibe su calidad en el punto de venta**. Cuando no está protegida, se convierte en una fuente recurrente de variabilidad, merma y rechazo por parte del consumidor.

Los sistemas postcosecha orgánicos actuales, aunque esenciales, **no son suficientes** para controlar este punto específico de falla.

Aquí es donde ParaSeal® genera valor medible.

Al proporcionar una **protección dirigida** a nivel de la corona, ParaSeal® transforma una *interfaz biológica vulnerable en un microambiente controlado*—estabilizando **la calidad, reduciendo el deterioro y mejorando la consistencia a lo largo de la cadena de suministro.**

ParaSeal®

WeSpeakBananas™

***La calidad no es un detalle—
es tu ventaja competitiva.
El efecto halo comienza en la corona.***

- ***El banano es tu indicador #1 de calidad (KQI)***
- ***La condición de la corona define la percepción de compra***
- ***Pequeñas mejoras generan impactos superiores al 10% en la categoría***
- ***La consistencia genera confianza—y la confianza impulsa las ventas***

Evidencia recopilada en más de 14 supermercados en Estados Unidos (TEXAS: Target, Walmart, Whole Foods, HEB) (FLORIDA: Target, Walmart, Aldi, BJ's, Publix), complementada con observaciones de campo y análisis de expertos certificados en calidad.

Fundamentación científica basada en el trabajo de Frans Wielemaker, con insights de retail sustentados en investigaciones de McKinsey & Company.

Cultivo de banano orgánico y sostenibilidad

Frans Wielemaker - © Burleigh Dodds Science Publishing Limited, 2018.

Todos los derechos reservados.

En el retail de alimentos frescos, la calidad importa más que el precio

Copyright © McKinsey & Company

ParaSeal[®]

WeSpeakBananas[™]

www.paraseal.com