

FICHA DE MERCADO

CACAO

Presentación al consumidor



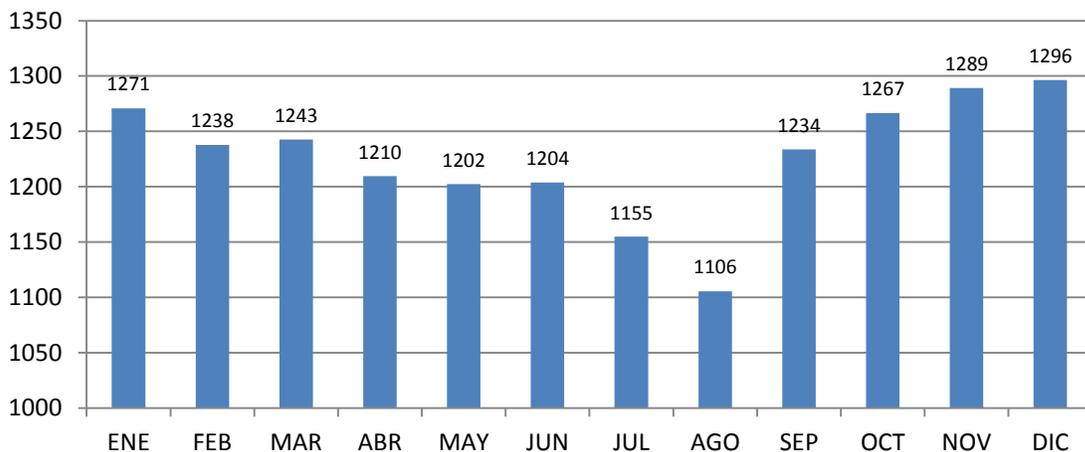
Características del producto

Nombre común	Cacao (sin pulpa, seco)
Nombre científico	Theobroma cacao L.
Principales variedades	Criollas: producto de cruces de forastero, amazónico y trinitarios.
Ciclo vegetativo (días)	Perenne
Unidad de medida (mayoristas)	Quintal
Unidad de medida (consumidor)	Libra
Empaque mayorista / consumidor	Saco o Costal / Bolsa plástica

Aspectos de Mercado

Denominación	Húmedad (%)		Impurezas (%)		Grano dañado (%)	
Primera	≥ 8	< 10	≥ 0	< 1	≥ 0	< 1
Segunda (revuelta)	≥ 10	≤ 12	≥ 1	≤ 3	≥ 1	≤ 5
Sección longitudinal promedio (cm)	2.48					
Sección transversal promedio (cm)	1.49					
Peso promedio (g)	2.3					
Denominación monitoreada	Sin clasificar					
Calidad	Primera					

Precio promedio mensual, pagado al mayorista del 2006 al 2016 (Quetzales/quintal)



Observaciones

Según "Tabla de composición de alimentos de centroamérica", segunda edición 2012 del INCAP, este producto presenta una grasa total de 46.30 g y una cantidad de agua del 3.6%.

Cifra correspondiente al contenido de nutrientes para 100 g de porción comestible.

Principales departamentos abastecedores

- Suchitepequez
- Alta Verapaz
- San Marcos
- Escuintla
- Retalhuleu
- Petén
- Izabal
- Quiché



Cadena comercial

