

FICHA DE MERCADO

PEPITORIA

Presentación al consumidor



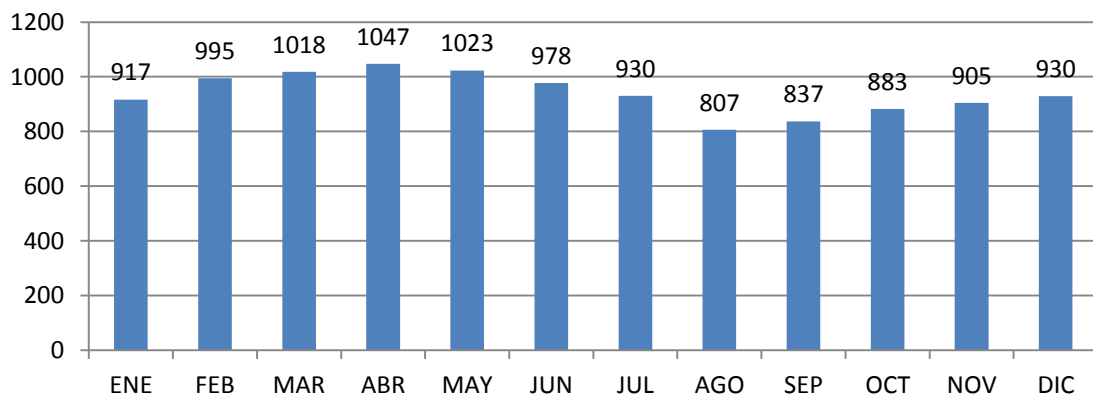
Características del producto

Nombre común	Pepitoria (seca, con cáscara)
Nombre científico	Cucurbita mixta Pang
Principales variedades	Criollas
Ciclo vegetativo (días)	100 a 120
Unidad de medida (mayoristas)	Quintal
Unidad de medida (consumidor)	Libra
Empaque	Saco o Costal / Bolsa plástica

Aspectos de Mercado

Denominación	Humedad (%)		Impurezas (%)		Semilla no desarrollada (%)	
	≥ 8	< 10	≥ 1	< 3	≥ 0	< 1
Primera	≥ 8	< 10	≥ 1	< 3	≥ 0	< 1
Segunda	≥ 10	≤ 12	≥ 3	≤ 5	≥ 1	≤ 5
Peso promedio (g)	0.16					
Vida de anaquel (días)	Prolongada con almacenaje adecuado					
Denominación Monitoreada	Sin clasificar					
Calidad	Primera					
Consumo	Sin cáscara					

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



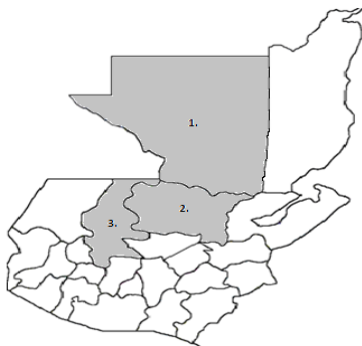
Observaciones

Según "Tabla de composición de alimentos de centroamérica", segunda edición 2012 del INCAP, este producto presenta una grasa total de 45.85 g y una cantidad de agua del 6.92%. Muestra porción comestible 100g.

El departamento con mayor producción es Petén. Guatemala exporta este producto hacia México y Bélgica.

Principales departamentos abastecedores

1. Petén
2. Alta Verapaz
3. Quiché



Cadena comercial

