

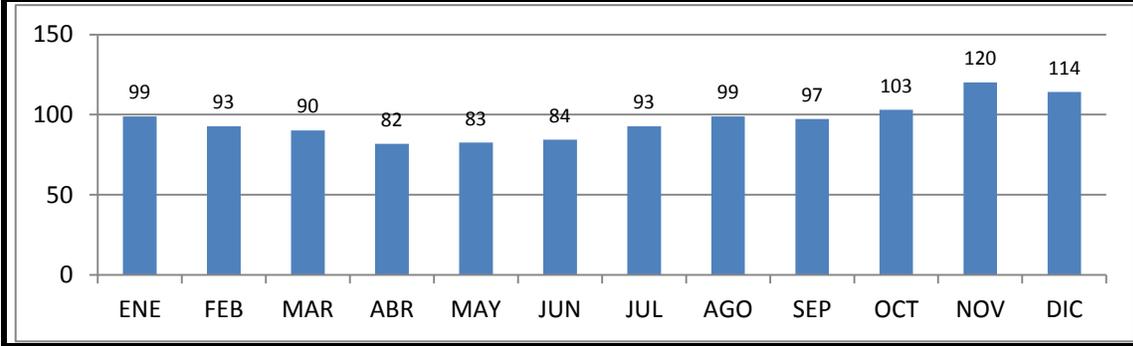


| Características del producto | |
|--------------------------------|---|
| Nombre común | Tomate de cocina (mediano) |
| Nombre científico | Lycopersicon esculentum L. |
| Principales variedades | Helios, Cherry, Zenith, Patron, Roma, Silverado |
| Ciclo vegetativo (días) | 90 a 120 |
| Unidad de medida (mayoristas) | Caja (45 -50 libras) |
| Unidad de medida (consumidor) | Libra |
| Presentaciones (consumo) | Sarazo |
| Empaque mayorista / consumidor | Caja de madera / Bolsa plástica |

| Aspectos de mercado | | | | | | |
|---------------------------|---------|------|---------|------|--------|------|
| Denominación | Pequeño | | Mediano | | Grande | |
| Sección transversal (cm) | ≥ 2 | < 4 | ≥ 4 | < 5 | ≥ 5 | < 6 |
| Sección longitudinal (cm) | ≥ 3 | < 5 | ≥ 5 | < 7 | ≥ 7 | < 9 |
| Peso (g) | ≥ 30 | < 40 | ≥ 40 | < 65 | ≥ 65 | < 90 |
| Vida de anaquel (días) | 3 - 5 | | | | | |
| Denominación monitoreada | Mediano | | | | | |
| Calidad | Primera | | | | | |



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



Observaciones

Se cultiva todo el año. Se cosecha tomate en zonas altas de clima frío, el cual tiene mayor vida de anaquel y precio mas alto, a diferencia del que se produce en las zonas tropicales que dura menos tiempo en anaquel y su precio es regularmente más bajo.

Principales departamentos abastecedores

- Jutiapa
- Baja Verapaz
- Guatemala
- El Progreso
- Alta Verapaz
- Sacatepéquez
- Escuintla
- Jalapa

