



Ministerio de
**Agricultura,
Ganadería y
Alimentación**



**FICHAS DE CARACTERIZACIÓN
DE PRODUCTOS DE MERCADO**

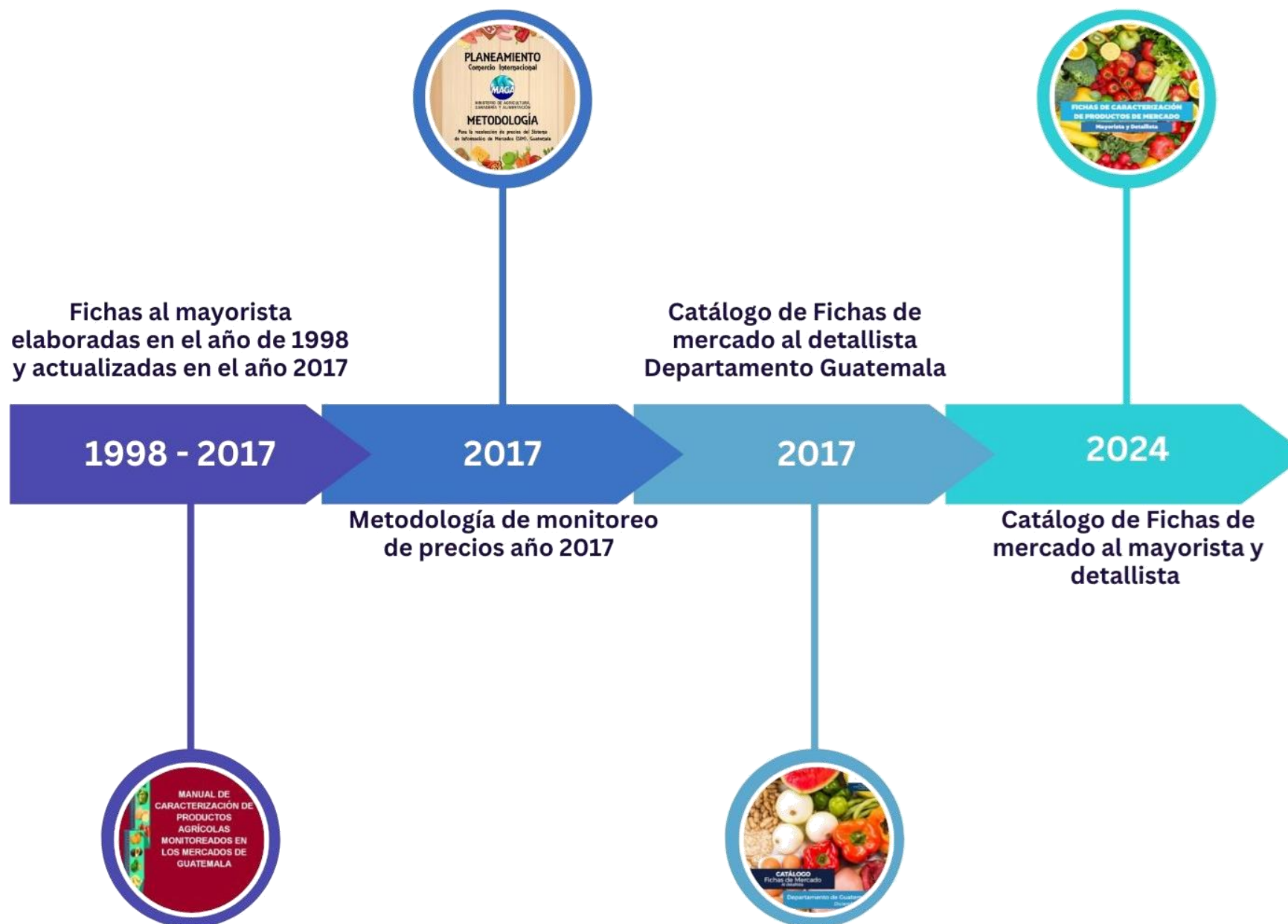
Mayorista y Detallista

CATÁLOGO FICHAS DE MERCADO CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTOS

VINCULACIÓN



ANTECEDENTES





Fichas de caracterización

01 Presentación: imagen del producto.

02 Características del producto: Nombre Común, Nombre Científico, Principales Variedades, Ciclo vegetativo, Unidad de medida, Presentación de consumo y tipo de empaque o presentación.

03 Aspecto de mercado: clasificación del producto por tamaño en pequeño, mediano y grande de acuerdo con las medidas de la sección transversal, sección longitudinal y peso. También son incluidos datos de vida de anaquel, denominación monitoreada y calidad.

04 Principales daños: imágenes de daños por plagas, enfermedades y manipulación.

05 Observaciones: se incluye el nombre de las zonas productoras y la cadena de comercialización.

06 Principales abastecedores y cadena comercial: se presenta el mapa de localización de los abastecedores y un diagrama de la cadena comercial.



FRUTAS

Fichas de Mercado

- ☐ Aguacate Criollo
- ☐ Aguacate Hass
- ☐ Banano Criollo
- ☐ Limón Criollo
- ☐ Limón Persa
- ☐ Melón Harper
- ☐ Naranja Valencia
- ☐ Papaya Tainung
- ☐ Pitahaya
- ☐ Piña
- ☐ Plátano
- ☐ Sandía redonda

Fichas de caracterización
Productos agrícolas

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

AGUACATE HASS (*Persea americana* Hass)

Dimensión	Pequeño		Mediano		Grande	
Sección transversal (cm)	6	7	7	7	7	7
Sección longitudinal (cm)	7	8	8	9	9	10
Peso (g)	130	171	171	222	222	259
Principales características	Mayorista			Detallista		
Unidad de medida	Ciento			Unidad		
Presentación	Caja			Sin empaque		
Tamaño monitoreado	Mediano			Mediano		
Calidad monitoreada	Primera			Primera		

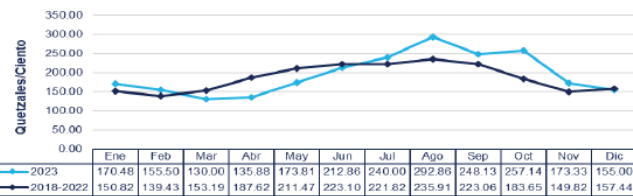
Presentación de venta	Observaciones
	Sarazo, maduro y sin daños.



Principales componentes alimenticios (en 100 g)¹

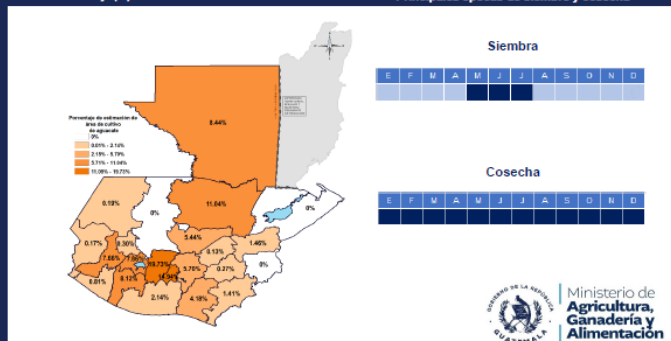
Componente	Cantidad	Unidad de medida
Energía	167	kcal
Carbohidratos	8.64	g
Calcio	13	mg
Hierro	0.61	mg
Vitamina C	9	mg
Vitamina A Equivalente Retinol	7	mg
Potasio	507	mg
Magnesio	29	mg

Gráfica del precio mensual del aguacate hass mediano, de primera pagados al mayorista periodo 2018-2022 y 2023 en el mercado "La Terminal", zona 4 de la ciudad de Guatemala



Porcentaje (%) de estimación de área de cultivo

Principales épocas de siembra y cosecha



Fuente: Planeamiento / MAGA con datos la -DIGEGR- CVUT 2020.
Sistema de Información de Mercados -SIM- Planeamiento / MAGA.
¹ Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP-2018.

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

LIMÓN CRIOLLO (*Citrus Aurantifolia*)

Dimensión	Pequeño		Mediano		Grande	
Sección transversal (cm)	3	4	4	4	4	4
Sección longitudinal (cm)	3	4	4	4	4	5
Peso (g)	17	28	28	42	42	55
Principales características	Mayorista			Detallista		
Unidad de medida	Millar			Mano (5 unidades)		
Presentación	Costal / Red			Sin empaque		
Tamaño monitoreado	Mediano			Mediano		
Calidad monitoreada	Primera			Primera		

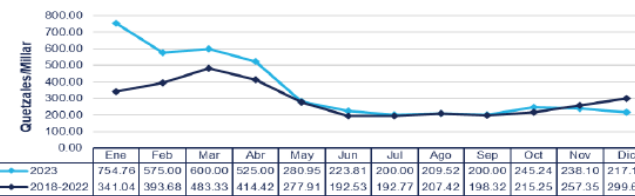
Presentación de venta	Observaciones
	Sarazo, color verde y sin daños.



Principales componentes alimenticios (en 100 g)¹

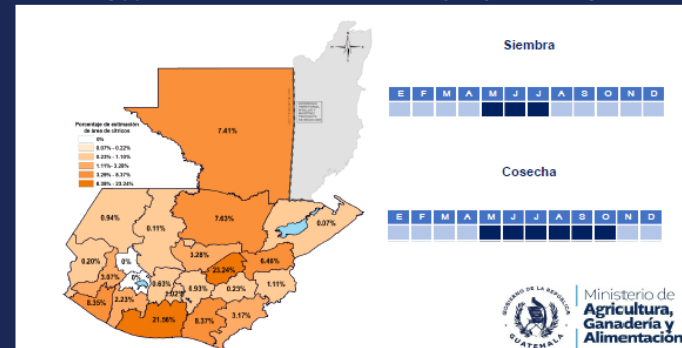
Componente	Cantidad	Unidad de medida
Energía	22	kcal
Carbohidratos	6.90	g
Calcio	6	mg
Hierro	0.08	mg
Vitamina C	39	mg
Vitamina A Equivalente Retinol	0	mg
Potasio	103	mg
Magnesio	6	mg

Gráfica del precio mensual del limón criollo mediano, de primera pagados al mayorista periodo 2018-2022 y 2023 en el mercado "La Terminal", zona 4 de la ciudad de Guatemala



Porcentaje (%) de estimación de área de cultivo

Principales épocas de siembra y cosecha



Fuente: Planeamiento / MAGA con datos la -DIGEGR- CVUT 2020.
Sistema de Información de Mercados -SIM- Planeamiento / MAGA.
¹ Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP-2018.

- 
- ❑ Arroz oro blanco
 - ❑ Frijol negro
 - ❑ Maíz blanco

GRANOS BÁSICOS
Fichas de Mercado

Fichas de caracterización
Productos agrícolas

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

FRIJOL NEGRO (*Phaseolus vulgaris* L.)

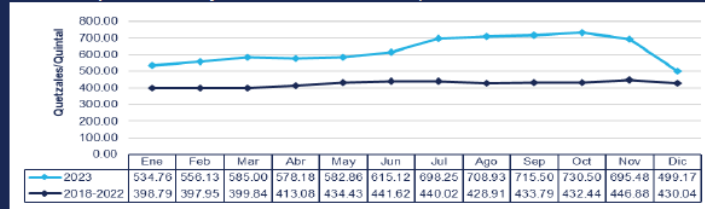
Clasificación de calidades		Características de calidad		Presentación de venta
Primera	Grano limpio, entero y de color uniforme			
Segunda	Grano picado, partido y/o impurezas			
Principales características	Mayorista	Detallista		
Unidad de medida	Quintal	Libra		
Presentación	Costal	Bolsa		
Calidad monitoreada	Primera/Segunda	Primera/Segunda		

Características de calidad según COGUANOR NGO 34 048

Grado de calidad (1), (2)	Humedad (3)	Impurezas y materias extrañas	Grano dañado	Grano partido y grano quebrado	Grano con raspa	Grano infestado	Grano dudosamente infestado	Tiempo de cocción, minutos
1	13	1	4	2	5	No se acepta	Se acepta	90
2	13	2	5	4	5	No se acepta	Se acepta	110

Fuente: (1) El grano de calidad estará determinado por el factor que se encuentre en condiciones más desfavorables conforme a esta tabla, sin tomar en cuenta el factor humedad y el factor impureza. (2) El frijol en grano de cualquier clase que no reúna ninguno de los grados de calidad indicados, o que por cualquier motivo se considere de calidad inferior, se designará como "calidad según muestra". (3) Los valores para tales porcentajes, que aparecen en este cuadro, se deberán tomar como otras de comparación en las transacciones comerciales para bonificar o castigar el precio. (4) Dentro de estas tolerancias máximas no se aceptará más del 4% de grano dañado por insectos.

Gráfica del precio mensual del frijol negro de primera calidad, pagados al mayorista período 2018-2022 y 2023 en el mercado "La Terminal", zona 4 de la ciudad de Guatemala



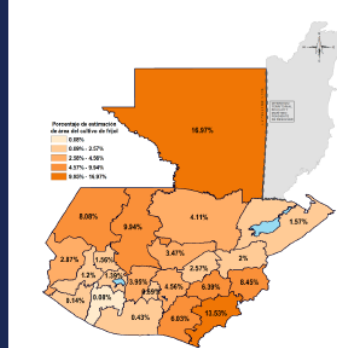
Observaciones

El abastecimiento al mercado es procedente principalmente de grano nacional.

Principales épocas de siembra y cosecha



Porcentaje (%) de estimación de área de cultivo



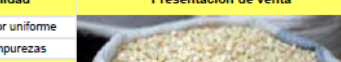
Principales componentes alimenticios (en 100 g)/1

Componente	Cantidad	Unidad de medida
Energía	285	kcal
Proteína	22.50	g
Carbohidratos	39.21	mg
Calcio	92.30	mg
Fósforo	380	mg
Potasio	1,393	mg
Ac. Fólico	0.447	mg

Fuente: Planeamiento / MAGA con datos la-DIGEGR- CVUT 2020.
Sistema de Información de Mercados-SIM-Planeamiento / MAGA.
1/ Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá-INCAP-2018.

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

MAÍZ BLANCO (*Zea mays*)

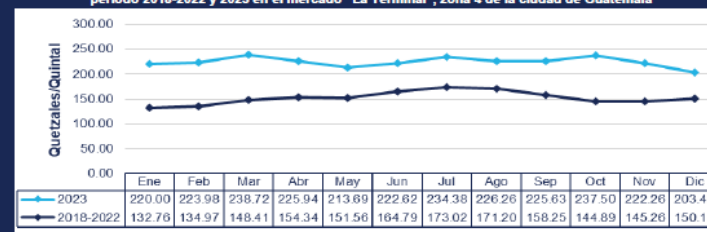
Clasificación de calidades	Características de calidad		Presentación de venta
Primera	Grano limpio, entero y de color uniforme		
Segunda	Grano picado, partido y/o impurezas		
Principales características	Mayorista	Detallista	
Unidad de medida	Quintal	Libra	
Presentación	Costal	Bolsa	
Calidad monitoreada	Primera/Segunda	Primera/Segunda	

Características de calidad según COGUANOR NGO 34 047

Grado de calidad (1), (2)	Humedad (3)	Impurezas (3)	Grano dañado (4)	Grano quebrado y materias extrañas	Grano con raspa		Grano infestado	Grano dudosamente infestado
					Por color	Por textura		
1	13	1	5	3	5	20	No se acepta	Se acepta
2	13	1	6	4	5	20	No se acepta	Se acepta

Fuente: Instituto Centroamericano de Investigación y Tecnología Industrial-ICATITI- (1) El grano de calidad estará determinado por el factor que se encuentre en condiciones más desfavorables conforme a esta tabla, sin tomar en cuenta el factor humedad y el factor impureza. (2) El maíz elaborado cualquier clase y tipo que no reúna ninguno de los grados de calidad indicados, o que por cualquier motivo se considere de calidad inferior, se designará como "calidad según muestra". (3) Los valores para tales porcentajes, que aparecen en este cuadro, se deberán tomar como otras de comparación en las transacciones comerciales para bonificar o castigar el precio. (4) Dentro de estas tolerancias máximas no se aceptará más del 4% de grano dañado por insectos.

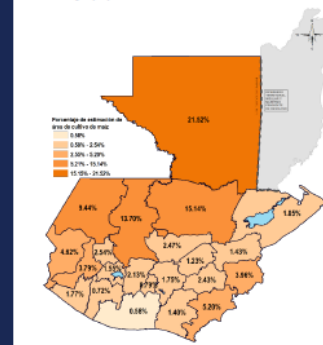
Gráfica del precio mensual del maíz blanco de primera calidad, pagados al mayorista período 2018-2022 y 2023 en el mercado "La Terminal", zona 4 de la ciudad de Guatemala



Observaciones

El abastecimiento al mercado es principalmente de grano nacional y grano importado.

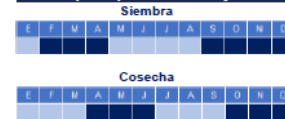
Porcentaje (%) de estimación de área de cultivo



Principales componentes alimenticios (en 100 g)/1

Componente	Cantidad	Unidad de medida
Energía	365	kcal
Proteína	9.42	g
Carbohidratos	74.26	mg
Calcio	7.00	mg
Fósforo	210	mg
Potasio	287	mg

Principales épocas de siembra y cosecha



Fuente: Planeamiento / MAGA con datos la-DIGEGR- CVUT 2020.
Sistema de Información de Mercados-SIM-Planeamiento / MAGA.
1/ Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá-INCAP-2018.

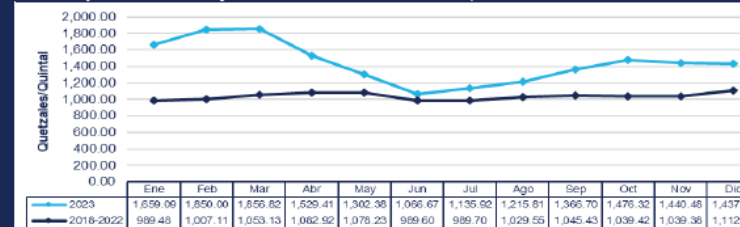
FICHA DE CARACTERIZACIÓN

TILAPIA (*Oreochromis niloticus*)

Dimensión	Pequeño		Mediano		Grande	
Sección transversal (cm)	7	9	9	10	10	12
Sección longitudinal (cm)	21	24	24	27	27	30
Peso (g)	142	239	239	417	417	544
Principales características	Mayorista			Detallista		
Unidad de medida	Quintal			Libra		
Presentación	Sin empaque			Sin empaque		
Tamaño monitoreado	Grande / Mediana / Pequeña			Grande / Mediana / Pequeña		
Calidad monitoreada	Primera			Primera		

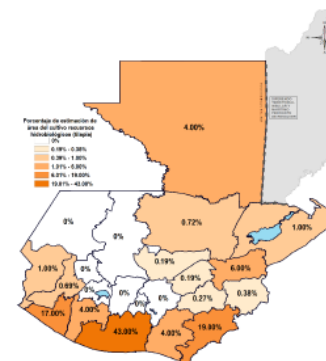
Presentación de venta	Observaciones		
	Fresca, con escamas, con agallas y sin vísceras.		
Principales componentes alimenticios (en 100 g) ¹			
Componente	Cantidad	Unidad de medida	
Energía	96	kcal	
Fósforo	170	g	
Vitamina A Equivalente Retinol	0	mg	
Colesterol	50	mg	
Potasio	302	mg	
Sodio	52	mg	
Magnesio	27	mg	

Gráfica del precio promedio de la tilapia mediana, de primera pagados al mayorista periodo 2018-2022 y 2023 en el mercado "La Terminal", zona 4 de la ciudad de Guatemala



Porcentaje (%) de estimación de área de cultivo

Principales épocas de siembra y cosecha



Siembra

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Cosecha

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

TILAPIA

Fichas de Mercado

Fichas de caracterización Productos hidrobiológicos

- ☐ Carne Bovina
- ☐ Huevo Blanco
- ☐ Pollo



PECUARIOS
Fichas de Mercado

Fichas de caracterización
Productos Pecuarios

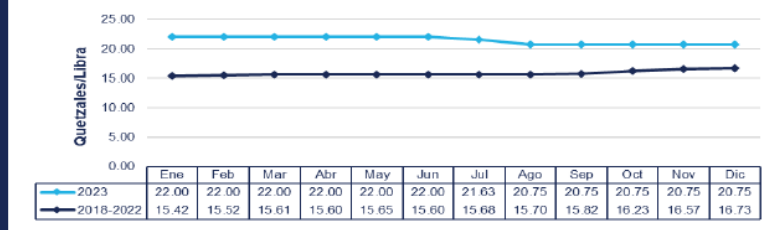
FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CARNE BOVINA

Unidad de medida al mayorista	Canal (Libra)	Unidad de medida al detallista	Grande
Denominaciones al mayorista	Canal completo	Calidad	Grande
Denominaciones al detallista	Cortes de canal	Presentación	Grande
Principales características			
Color	Roja cereza, brillante, roja.	Aroma y sabor	Fresca y jugosa.
		Textura	Consistente, retráctil.

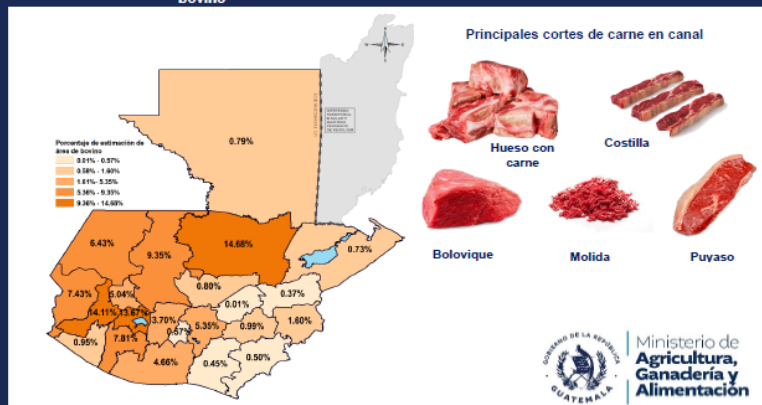
Presentación de venta	Cortes de canal
	Badilla
	Bolovique
	Colocho de viuda para hilachas
	Costilla de primera
	Hueso con carne
	Hueso sin carne
	Lomito de primera
	Manita de Rochoy
	Molida corriente
	Posta de Primera
	Puyazo de primera
	Viuda con hueso
	Viuda sin hueso
	Lomo de primera

Gráfica del precio mensual de la carne de bovino en canal, de primera pagados al mayorista período 2018-2022 y 2023 en el mercado "La Terminal", zona 4 de la ciudad de Guatemala



Porcentaje (%) de estimación del número de cabeza de bovino

Principales componentes alimenticios (en 100 g)¹





VEGETALES

Fichas de Mercado

Fichas de caracterización
Productos agrícolas

- ☐ Apio
- ☐ Brócoli
- ☐ Camote
- ☐ Cebolla Blanca con tallo
- ☐ Cebolla Blanca seca
- ☐ Chile Pimiento
- ☐ Ejote Francés/Criollo
- ☐ Güicoy
- ☐ Güisquil
- ☐ Malanga
- ☐ Papa Loman
- ☐ Pepino
- ☐ Perulero blanco
- ☐ Repollo Blanco
- ☐ Tomate
- ☐ Yuca
- ☐ Zanahoria

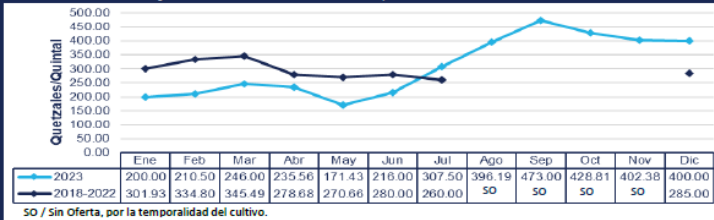
FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CEBOLLA BLANCA SECA (*Allium cepa* L.)

Dimensión	Pequeño		Mediano		Grande	
Sección transversal (cm)	5	6	6	7	7	8
Sección longitudinal (cm)	5	6	6	7	7	8
Peso (g)	66	112	112	173	173	227
Principales características	Mayorista			Detallista		
Unidad de medida	Quintal			Libra		
Presentación	Saco / Costal			Sin empaque		
Tamaño monitoreado	Mediano			Mediano		
Calidad monitoreada	Primera / Segunda			Primera / Segunda		

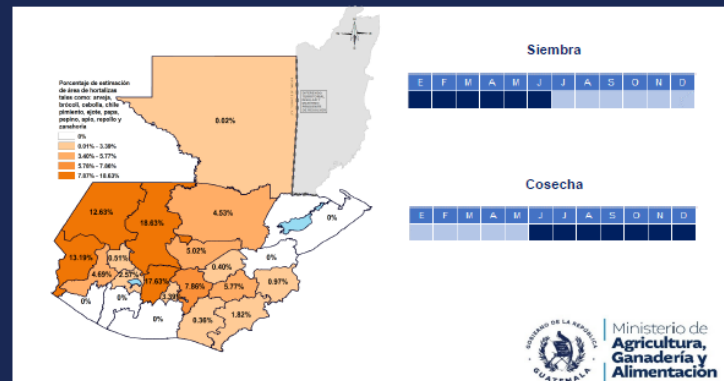
Presentación de venta		Observaciones	
		100% seca, sin daños. El abastecimiento al mercado es con producto nacional e importado.	
Principales componentes alimenticios (en 100 g) ¹			
Componente	Cantidad	Unidad de medida	
Energía	40	kcal	
Calcio	23	mg	
Vitamina C	7	mg	
Potasio	146	mg	
Magnesio	146	mg	

Gráfica del precio mensual de la cebolla seca blanca, mediana, de primera, pagados al mayorista período 2018-2022 y 2023 en el mercado "La Terminal", zona 4 de la ciudad de Guatemala



Principales departamentos abastecedores

Principales épocas de siembra y cosecha



Fuente: Planeamiento / MAGA con datos la -DIGEGR- CVUT 2020.

Sistema de Información de Mercados -SIM- Planeamiento / MAGA.

¹/ Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP-2018.

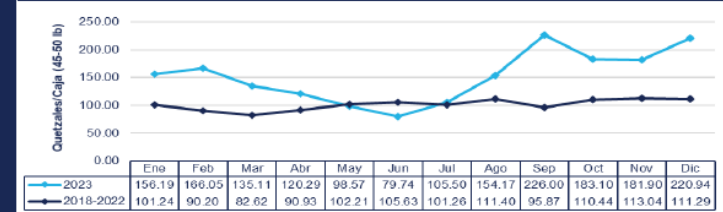
FICHA DE CARACTERIZACIÓN

TOMATE (*Solanum lycopersicon*)

Dimensión	Pequeño		Mediano		Grande	
Sección transversal (cm)	4	4	4	4	4	5
Sección longitudinal (cm)	4	6	6	7	7	9
Peso (g)	30	58	58	91	91	123
Principales características	Mayorista			Detallista		
Unidad de medida	45 - 50 libras			Libra		
Presentación	Caja			Sin empaque		
Tamaño monitoreado	Grande / Mediano			Grande / Mediano		
Calidad monitoreada	Primera			Primera		

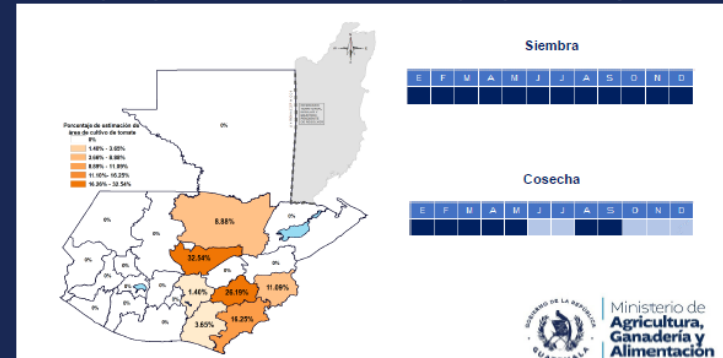
Presentación de venta		Observaciones	
		Textura maciza, color rojo uniforme, sin daños.	
Principales componentes alimenticios (en 100 g) ¹			
Componente	Cantidad	Unidad de medida	
Energía	18	kcal	
Carbohidratos	3.89	g	
Calcio	10	mg	
Hierro	0.27	mg	
Vitamina C	14	mg	
Vitamina A Equivalente Retinol	42	mg	
Potasio	237	mg	
Magnesio	11	mg	

Gráfica del precio mensual del tomate de cocina, mediano, de primera, pagados al mayorista período 2018-2022 y 2023 en el mercado "La Terminal", zona 4 de la ciudad de Guatemala



Principales departamentos abastecedores

Principales épocas de siembra y cosecha



Fuente: Planeamiento / MAGA con datos la -DIGEGR- CVUT 2020.

Sistema de Información de Mercados -SIM- Planeamiento / MAGA.

¹/ Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP-2018.



FICHAS DE MERCADOS

Mercado Central de Mayoreo (CENMA)

Villa Nueva, Guatemala

- Principales días de abastecimiento
 - Lunes a Viernes.
- Horario de mayor abastecimiento
 - 22:00 a 10:00 hrs.
- Apertura
 - 24:00 hrs (todos los días).
- Días y Horario de monitoreo
 - Lunes, Miércoles y Viernes.
 - 10:30 a 12:00 hrs.
- Clasificación de mercado
 - Mixto.
- Productos comercializados
 - Vegetales, Frutas, Granos básicos, Especies, Pecuarios, Abarrotes y Flores.
- Actores
 - Detallista, Mayorista, Intermediario y Productor.



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

Mercado Central de Mayoreo (CENMA)

Villa Nueva, Guatemala

Departamento:	Guatemala	Municipio:	Villa Nueva
Perímetro:	21A avenida final Villa Lobos I		
Dirección:	21A avenida final Villa Lobos I, zona 12 de Villa Nueva		
Ubicación geográfica:	Latitud: 14°33'48"N / Longitud: 90°33'45"W		
Horario de mayor abastecimiento:	De 22:00 a 10:00 hrs	Apertura:	24:00 hrs todos los días
		Cierre:	No aplica
Infraestructura de área techada:	Galpones con piso de concreto, techo de lámina, edificio administrativo con paredes de block.		Área de construcción:
			389.200 m²
Servicios:	Administración, energía eléctrica, alumbrado público, agua potable, sanitarios, basurero, extracción de basura, seguridad municipal, parqueo, servicio de limpieza, servicios bancarios, estación de Policía Nacional Civil, estación de Bomberos Municipales, fletos, taxis y transporte colectivo.		Arbitrio:
			Según tarifario

Principales días de abastecimiento						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
X	X	X	X	X		

Día(s) de mayor afluencia						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
X	X	X	X	X		

Productos que se comercializan:

Vegetales, frutas, especias, granos básicos, carne de bovino congelada, comida, abarros, agroservicios, plásticos, artesanías, ropa, zapatos, productos de cuero, productos de depósito, medicamentos, productos para la construcción, otros.




CLASIFICACIÓN DEL MERCADO					
Por tipo de Ofertantes:	Mayorista	Detallista	Mixto	Acopio	Especializado
			X		
Por ubicación	Terminal		Central	Municipal	Plaza
			X		
Por cobertura	Internacional		Nacional	Regional	Local
			X		

DIRECCIÓN DE COORDINACIÓN REGIONAL Y EXTENSIÓN RURAL - DICORER- Y PLANEAMIENTO



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

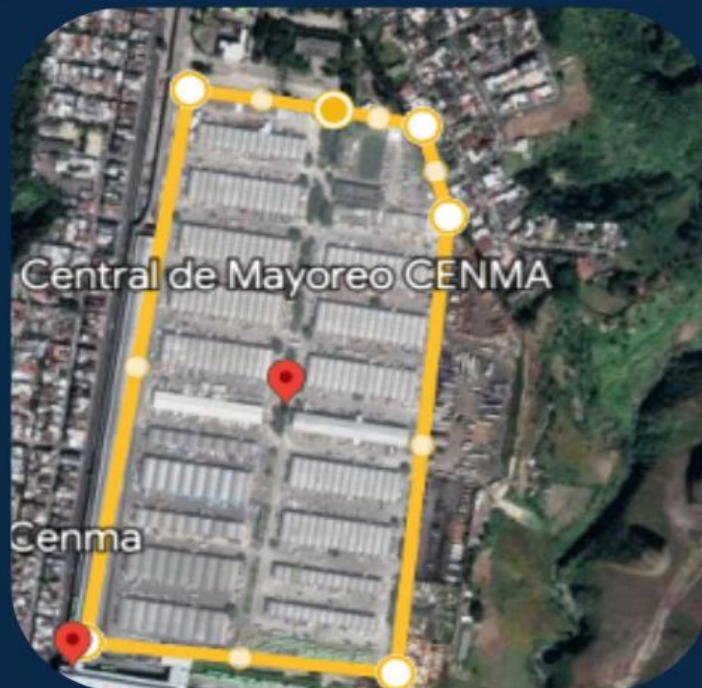
Mercado Central de Mayoreo (CENMA)

Villa Nueva, Guatemala

Departamento:	Guatemala		Municipio:	Villa Nueva		
Perímetro:	21A avenida final Villa Lobos I					
Dirección:	21A avenida final Villa Lobos I, zona 12 de Villa Nueva					
Ubicación geográfica:	Latitud: 14°33'48"N / Longitud: 90°33'45"W					
Horario de mayor abastecimiento:	De 22:00 a 10:00 hrs	Apertura:	24:00 hrs todos los días	Cierre:	No aplica	
Infraestructura de área techada:	Galpones con piso de concreto, techo de lámina, edificio administrativo con paredes de block.			Área de construcción:	389,200 m²	
Servicios:	Administración, energía eléctrica, alumbrado público, agua potable, sanitarios, basurero, extracción de basura, seguridad municipal, parqueo, servicio de limpieza, servicios bancarios, estación de Policía Nacional Civil, estación de Bomberos Municipales, fleteros, taxis y transporte colectivo.			Arbitrio:	Según tarifario	
Principales días de abastecimiento						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
X	X	X	X	X		
Día(s) de mayor afluencia						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
X	X	X	X	X		

Productos que se comercializan:

Vegetales, frutas, especias, granos básicos, carne de bovino congelada, comida, abarrotes, agroservicios, plásticos, artesanías, ropa, zapatos, productos de cuero, productos de depósito, medicamentos, productos para la construcción, otros.



CLASIFICACIÓN DEL MERCADO						
Por tipo de Oferentes:	Mayorista	Detallista	Mixto	Acopio	Especializado	Otros
			X			
Por ubicación	Terminal		Central		Municipal	Plaza
			X			
Por cobertura	Internacional		Nacional		Regional	Local
			X			

DIRECCIÓN DE COORDINACIÓN REGIONAL Y EXTENSIÓN RURAL -DICORER- Y PLANEAMIENTO

Mercado Municipal

Santa Cruz del Quiché, Quiché

- Principales días de abastecimiento
 - Miércoles y Sábado.
- Horario de mayor abastecimiento
 - 16:00 a 04:00 hrs.
- Apertura
 - 05:00 hrs (todos los días).
- Cierre
 - 19:00 hrs (todos los días).
- Días y Horario de monitoreo
 - Jueves.
 - 08:00 a 10:00 hrs.
- Clasificación de mercado
 - Mixto.
- Productos comercializados
 - Vegetales, Frutas, Granos básicos, Especies, Pecuarios, Abarrotes, Hidrobiológicos, Comida, Productos farmacéuticos e Insumos agrícolas.
- Actores
 - Detallista.



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

Mercado Municipal

Santa Cruz del Quiché,
Quiché

Departamento:	Quiché	Municipio:	Santa Cruz del Quiché		
Perímetro:	348 metros. Abarca la 1ra y 2da avenida, zona 5 y la 5ta, 6ta y 7ma calle, zona 5				
Dirección:	0 avenida y 6ta calle, zona 1, Santa Cruz del Quiché, Quiché				
Ubicación geográfica:	Latitud: 15° 1' 46.68" N / Longitud: 91° 8' 52.192" W				
Horario de mayor abastecimiento:	De 16:00 a 04:00 hrs	Apertura:	05:00 hrs todos los días	Cierre:	19:00 hrs todos los días
Infraestructura de área techada:	Piso de concreto, techo de lámina y paredes de adobe.		Área de construcción:	6.399.00 m²	
Servicios:	Administración, energía eléctrica, alumbrado público, agua potable, sanitarios, basurero, extracción de basura, seguridad municipal, servicio de limpieza, servicios bancarios, fletos taxis y transporte colectivo.		Arbitrio:	Q. 2.00 por m² de piso de plaza	

Principales días de abastecimiento

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
		X			X	

Día(s) de mayor afluencia

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
			X			X

Productos que se comercializan:

Hidrobiológicos, vegetales, frutas, abarros, especias, comida, granos básicos, carne bovina, carne de cerdo, carne de pollo, plásticos, ropa, zapatos, productos de depósito, farmacias e insumos agropecuarios.



CLASIFICACIÓN DEL MERCADO						
Por tipo de Ofertantes:	Mayorista	Detallista	Mixto	Acopio	Especializado	Otros
			X			
Por ubicación:	Terminal		Central		Municipal	Plaza
					X	
Por cobertura	Internacional		Nacional		Regional	Local
						X

DIRECCIÓN DE COORDINACIÓN REGIONAL Y EXTENSIÓN RURAL -DICORER- Y PLANEAMIENTO



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

Mercado Municipal

Santa Cruz del Quiché,
Quiché

Departamento:	Quiché		Municipio:	Santa Cruz del Quiché		
Perímetro:	348 metros. Abarca la 1ra y 2da avenida, zona 5 y la 5ta, 6ta y 7ma calle, zona 5					
Dirección:	0 avenida y 6ta calle, zona 1, Santa Cruz del Quiché, Quiché					
Ubicación geográfica:	Latitud: 15° 1' 46.68" N / Longitud: 91° 8' 52.192" W					
Horario de mayor abastecimiento:	De 16:00 a 04:00 hrs	Apertura:	05:00 hrs todos los días	Cierre:	19:00 hrs todos los días	
Infraestructura de área techada:	Piso de concreto, techo de lámina y paredes de adobe.			Área de construcción:	6,399.00 m²	
Servicios:	Administración, energía eléctrica, alumbrado público, agua potable, sanitarios, basurero, extracción de basura, seguridad municipal, servicio de limpieza, servicios bancarios, fleteros taxis y transporte colectivo.			Arbitrio:	Q. 2.00 por m² de piso de plaza	
Principales días de abastecimiento						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
		X			X	
Día(s) de mayor afluencia						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
			X			X

Productos que se comercializan:

Hidrobiológicos, vegetales, frutas, abarrotes, especias, comida, granos básicos, carne bovino, carne de cerdo, carne de pollo, plásticos, ropa, zapatos, productos de depósito, farmacias e insumos agropecuarios.



CLASIFICACIÓN DEL MERCADO						
Por tipo de Oferentes:	Mayorista	Detallista	Mixto	Acopio	Especializado	Otros
			X			
Por ubicación	Terminal		Central		Municipal	Plaza
					X	
Por cobertura	Internacional		Nacional		Regional	Local
						X

DIRECCIÓN DE COORDINACIÓN REGIONAL Y EXTENSIÓN RURAL -DICORER- Y PLANEAMIENTO



Ministerio de
**Agricultura,
Ganadería y
Alimentación**