

FICHA DE CARACTERIZACIÓN AL DETALLISTA

Departamento: GUATEMALA

Mercado La Terminal de la Ciudad de Guatemala

TOMATE DE COCINA

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	Caja (45-50 libras)			Libra		
Presentación	Caja de madera			Sin empaque		
Tamaño Monitoreado	Mediano			Mediano		
Calidad	Primera			Primera		

Tomate de cocina mediano de primera calidad



Características del producto de primera calidad

Textura maciza, color rojo uniforme, sin daños.

Principales componentes alimenticios (en 100 g)¹

Energía	21	Kcal
Carbohidratos	4.6	g
Calcio	7	mg
Hierro	0.6	mg
Vitamina C	23	mg
Vitamina A Equivalente Retinol	42	mcg
Potasio	237	mg
Magnesio	0	mg

Gráfica del precio promedio mensual del Tomate de Cocina mediano de primera calidad período 2016 al 2020 y 2021 en el mercado "La Terminal"



Principales abastecedores

- Alta Verapaz
- Baja Verapaz
- Chimaltenango
- El Progreso
- Guatemala
- Jalapa
- Jutiapa

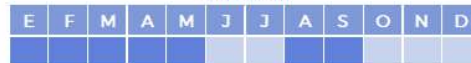


Principal época de siembra y cosecha

Siembra



Cosecha



MINISTERIO DE
AGRICULTURA,
GANADERÍA
Y ALIMENTACIÓN
PLANEAMIENTO

Fuente: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
/1 Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP-.