

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CACAO (<i>Theobroma cacao</i>)						
Dimensión	Pequeño		Mediano		Grande	
Sección transversal (cm)	1.23	1.25	1.58	1.65	1.7	1.76
Sección longitudinal (cm)	2.42	2.46	2.65	2.77	2.85	3.12
Peso (g)	0.405 g / grano (Una libra = 220 semillas)					
Principales características	Mayorista			Detallista		
Unidad de medida	Quintal			Libra		
Presentación	Saco de Propileno			Bolsa de polietileno		
Tamaño monitoreado	Sin clasificar			Sin clasificar		
Calidad monitoreada	Primera			Primera		

Presentación de venta



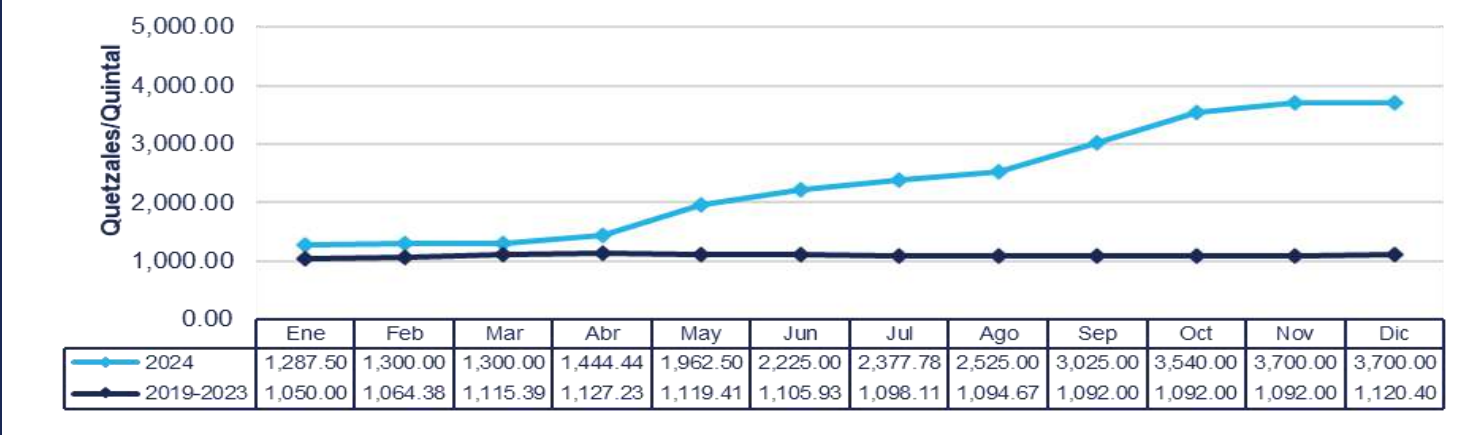
Observaciones

El cacao guatemalteco es criollo y ha sido clasificado como uno de los 50 mejores cacaos, por ello es demandado por la chocolatería gourmet mundial

Principales componentes alimenticios (en 100 g)¹

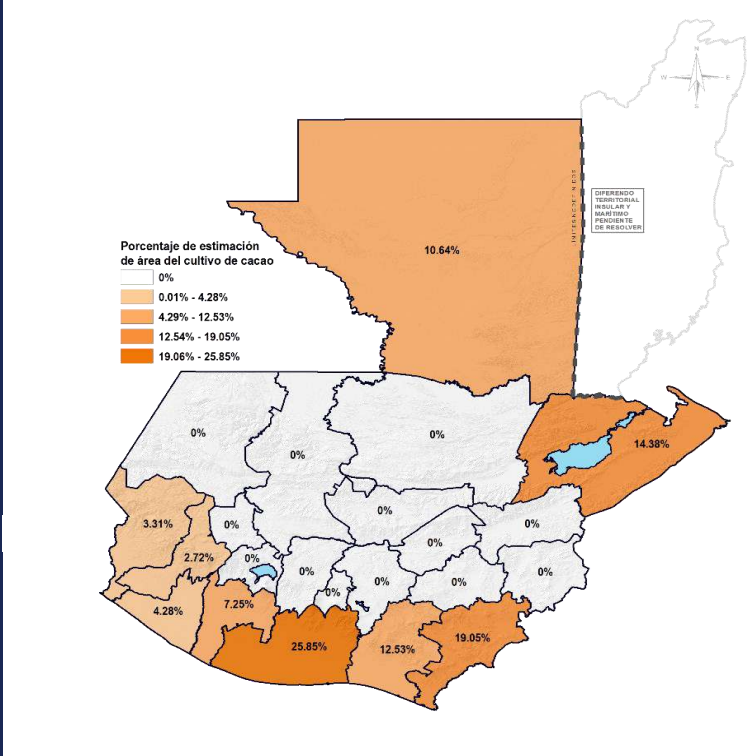
Componente	Cantidad	Unidad de medida
Energía	456.00	kcal
Carbohidratos	34.70	g
Proteína	12.00	g
Grasa total	46.30	g
Calcio	106.00	mg
Fósforo	537.00	mg
Hierro	3.60	mg
Vitamina A Equivalente Retinol	5.00	mg

Gráfica del precio mensual del cacao, de primera pagados al mayorista período 2019-2023 y 2024 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



Porcentaje de estimación de área del cultivo de cacao

- 0%
- 0.01% - 4.28%
- 4.29% - 12.53%
- 12.54% - 19.05%
- 19.06% - 25.85%

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



Ministerio de
Agricultura,
Ganadería y
Alimentación

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.