

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

FRIJOL BLANCO (*Phaseolus vulgaris* L.)

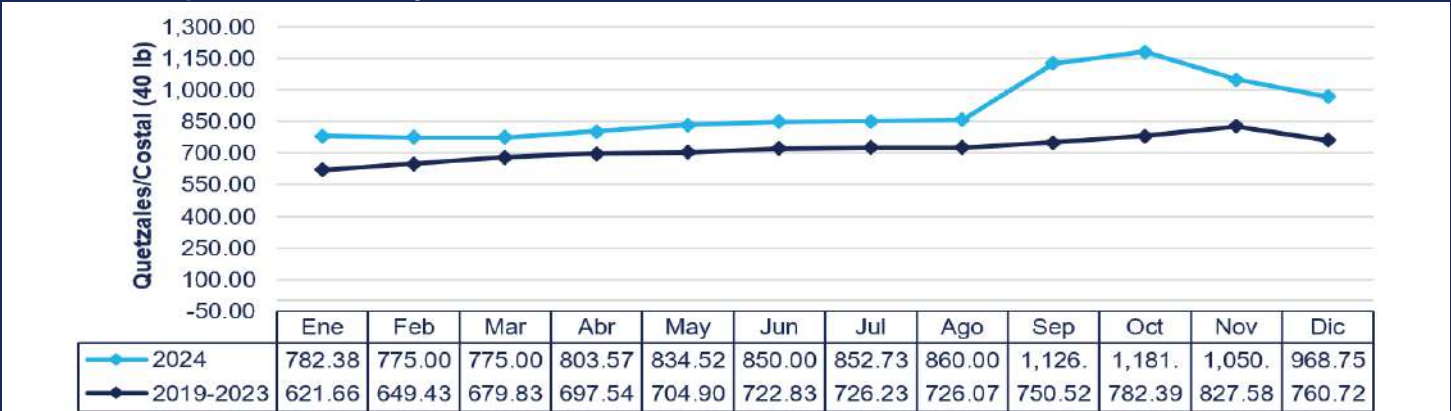
Clasificación de calidades		Características de calidad		Presentación de venta
Primera	Grano limpio, entero y de color uniforme			
Segunda	Grano picado, partido y/o impurezas			
Principales características	Mayorista	Detallista		
Presentación	Saco de polipropileno	Bolsa de politileno		
Calidad monitoreada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

Características de calidad según COGUANOR NGO 34 048

Grado de calidad (1), (2)	Humedad (3)	Impurezas y materias extrañas	Grano dañado (4)	Grano partido y grano quebrado	Grano contraste	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 cifras 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 blanco de primera calidad, pagados al mayorista período 2019-2023 y 2024 en el mercado “La Terminal”, zona 4 de la ciudad de Guatemala



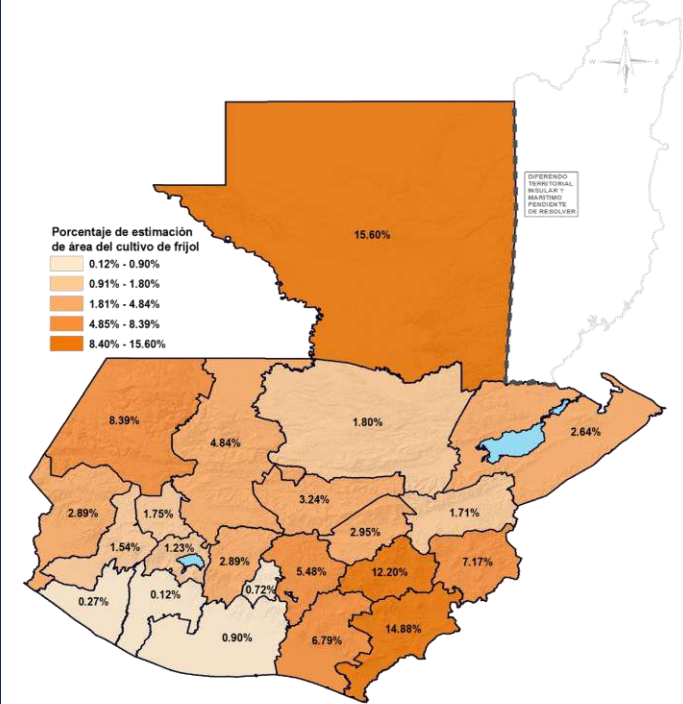
Observaciones

El abastecimiento al mercado es procedente principalmente de grano nacional.

Principales épocas de siembra y cosecha

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

Porcentaje (%) de estimación de área de cultivo



Principales componentes alimenticios (en 100 g)/1

Componente	Cantidad	Unidad de medida
Energía	333.00	kcal
Proteína	23.36	g
Carbohidratos	60.27	g
Calcio	240.00	mg
Fósforo	301.00	mg
Potasio	1795.00	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.