

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

MAÍZ AMARILLO (*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 | |
| Presentación | Saco de polipropileno | Bolsa de polietileno | |
| Calidad monitoreada | Primera/Segunda | Primera/Segunda | |
| Unidad de medida | Quintal | Libra | |

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 contraste | | 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 -ICAITI- (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 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.

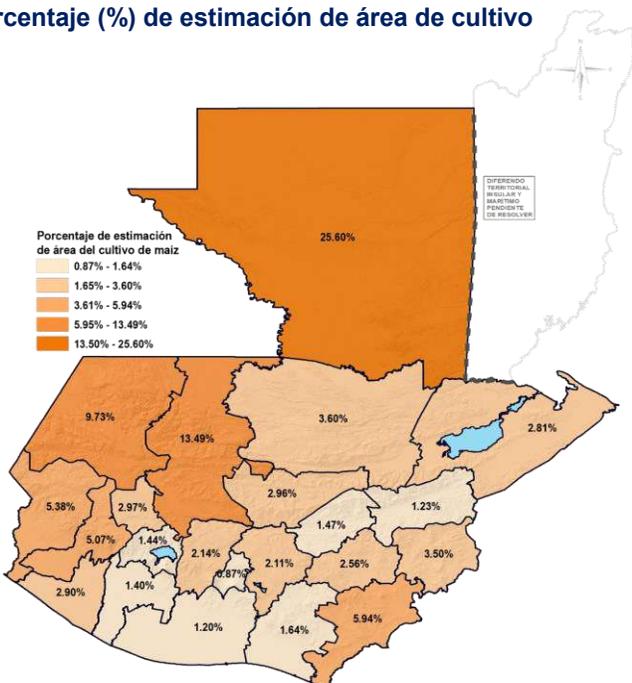
Gráfica del precio mensual del maíz amarillo de primera calidad, pagados al mayorista período 2019-2023 y 2024 en el mercado "La Terminal", zona 4 de la ciudad de Guatemala



Observaciones

El abastecimiento al mercado es 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 | 365.00 | kcal |
| Proteína | 9.42 | g |
| Carbohidratos | 74.26 | g |
| Calcio | 7.00 | mg |
| Fósforo | 210.00 | mg |
| Potasio | 287.00 | mg |

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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | |



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.