



Balance de variedades nativas en clústeres de precios en primer mercado

Precios en Primer Mercado

Diciembre, 2024





Equipo Precios en Primer Mercado

Profesional Especializado

- Martha Lucia Mahecha Silva

Equipo Base

- Carlos Arturo Téllez Murcia
- Esteban David Figueroa Murcia
- Gabriela Dominguez Guzmán
- Herbert Orlando Sánchez Silva
- Liliana Ruíz Barrios
- Miguel Ángel Ortiz Salamanca

Gestores Territoriales

- Alejandra María Gaitán Vallejo
- Carmen Elisa Pérez Pérez
- Cesar Augusto Daza Gallo
- Diego Fabian Cuevas Lara
- Juan Carlos Patiño Moller
- Lina Marcela Sánchez Núñez
- Luis Alfonso Acero Estrada
- Luis Hernando Montes Mojica
- Luisa Marcela Cifuentes Rodríguez
- Manuel Fernando Sánchez Carreño
- María Paula Urbina Sandoval

Balance de variedades nativas en clústeres de precios en primer mercado

Departamento de Santander, clúster Moniquirá-Barbosa

Luis Hernando Montes Mojica

- **Cidra:** En el municipio de Moniquirá se encuentra gran variedad de cítricos de importancia para la mesa de todo colombiano. Entre ellos encontramos naranja común, naranja Valencia, naranja ombligona, además de variedades de mandarina y el limón mandarino, sin embargo, es de resaltar la variedad llamada cidra. Este fruto, conocido por su sabor ácido y fragancia intensa, está siendo aprovechado para procesos de cristalización, convirtiéndose en un ingrediente destacado en la elaboración de productos panificados y tortas con trozos de fruta en su interior, muy populares en época navideña

Figura 1. Cidra



Fuente: UPRA, Proyecto Precios en Primer Mercado

Se caracteriza por su cáscara gruesa, rugosa y de color amarillo intenso al madurar. En el municipio de Moniquirá, este fruto ha encontrado condiciones óptimas para su producción gracias a su clima templado y suelos fértiles.

- **Ají chivato:** En Vélez, el ají chivato o ají cimarrón (*Capsicum baccatum*) es un fruto tradicional que se distingue por su color naranja a rojo vibrante y un sabor intenso, con un picor que se percibe de manera gradual. Este ají ha sido parte esencial de la identidad agrícola de la región, que se remonta a décadas pasadas, cuando Vélez era un importante centro productor, de donde salían cargamentos hasta ciudades como Bogotá y Medellín. Aunque su cultivo ha disminuido, el ají chivato sigue siendo altamente valorado por su calidad y por su papel en la creación de salsas y condimentos que resaltan la gastronomía local, además de repelente de plagas para otros cultivos. Hoy, su presencia en los mercados simboliza un legado y el esfuerzo por mantener viva esta tradición agrícola.

Figura 2. Ají chivato



Fuente: UPRA, Proyecto Precios en Primer Mercado

- **Guayaba regional-guayaba pera:** La guayaba es el corazón de una industria que ha trascendido fronteras. La producción del bocadillo, un dulce artesanal originario de Vélez y reconocido en toda Colombia por sabor inigualable, goza de denominación de origen, lo que lo certifica como único de este municipio, además de darle el crédito de ser un producto de excelente calidad. Ambas

regiones cultivan dos variedades principales de guayaba: la común, o guayaba regional, de forma redonda y de tamaño mediano, es de pulpa rosada, fragancia dulce y textura suave, ideal para el proceso de cocción y concentración de sabores; ya que su concentración de azúcares es mayor que otras variedades de guayaba, lo cual la hace perfecta para la producción del bocadillo.

Figura 3. Guayaba regional



Fuente: UPRA, Proyecto Precios en Primer Mercado

A su vez, encontramos la guayaba variedad pera, de tamaño ovalado, y de mayor tamaño que la guayaba común. La guayaba pera, con una textura más firme y un sabor más equilibrado, es ideal para la elaboración de pulpas para jugos. Sin olvidar que existe también en la región la guayaba agria, la cual no es comercial, pero es de resaltar la diversidad de guayaba que podemos encontrar en la zona la cual mantiene viva la conexión Vélez, como cuna del bocadillo, y Moniquirá, como aliado en su producción.

Figura 4. Guayaba pera



Fuente: UPRA, Proyecto Precios en Primer Mercado

Departamento del Tolima, clúster Mariquita

Alejandra Gaitán Vallejo

- **Mangostino:** Esta fruta no es originaria de San Sebastián de Mariquita, llegó a Colombia a principios del siglo XX. Sus árboles crecen hasta 25 metros, su forma es de cono perfecto, sus hojas son gruesas de color verde oscuro, sus frutos son redondeados, su corteza es de color púrpura y no se puede comer, su pulpa es blanca fibrosa con un sabor entre dulce y agrio, los conocedores dicen que su sabor es umami (uno de los cinco sabores básicos que incluye dulce, ácido, salado y amargo), es rico en antioxidantes y xantonas, lo que lo hace una alternativa para combatir múltiples enfermedades. Las características ambientales y climáticas de la región hacen que la fruta que se produce en esta parte de Colombia sea única en propiedades organolépticas que aparte de darle su calidad de exportación, la hizo idónea para que muy pronto reciba la denominación de origen y permita que los productores tengan mayor oportunidad de exportar y comercializar el fruto.

Figura 5. Mangostinos



Fuente: UPRA, Proyecto Precios en Primer Mercado

Su comercialización se da a nivel nacional y alguna que otra finca que cuenta con certificado de predio exportador la vende a exportadoras para ser llevada a Europa y Asia. Este fruto es la insignia del municipio, muchas familias obtienen sus ingresos de este cultivo, no solo por la venta de su cosecha principal que se da a principios de enero hasta marzo y una mitaca (cosecha intermedia), que se recoge a mitad de año, entre agosto septiembre, sino también por el valor agregado que le han aportado con grandes emprendimientos en la región, y es que con este fruto exótico podemos encontrar llaveros, pesebres, aretes, dulce de mangostino, jugo y yogur artesanal, todo fabricado por completo en la zona. Es tan importante que en el mes de octubre se celebra el Festival Nacional de Música Mangostino de Oro, el cual es patrimonio cultural, y busca resaltar la música andina colombiana.

- **Manga mariquiteña:** Este árbol es otra de las insignias fruteras con las que cuenta el municipio; se encuentra principalmente en los solares de las casas desde la época de la Colonia y parques del municipio. Se trata de un árbol muy frondoso, de rápido crecimiento, crecen hasta 15-20 metros, necesita distancias de siembra mayor a 12 metros entre árbol y surco, recolectar la cosecha puede

llegar a ser un tema de cuidado si no se cuenta con los equipos necesarios para trabajar en alturas. Por su mismo tamaño está siendo erradicado, ya que sus raíces pueden afectar estructuralmente las viviendas o zonas donde se encuentra sembrado.

Su época de cosecha va desde enero a marzo. Sus frutos tienen corteza dura, su apariencia es de color verde clara cuando se encuentra biche y verde oscuro-amarillo al momento de madurez. Su mercado principalmente es para el departamento de Valle del Cauca, en donde su consumo es alto.

Figura 6. Manga mariquiteña



Fuente: UPRA, Proyecto Precios en Primer Mercado



Departamento de Boyacá, clúster Soata

César Augusto Daza Gallo

- **Papas criollas nativas, cubios, chuguas, ibias:** Variedades nativas exóticas cultivadas y comercializadas a baja escala en municipios de Belén, Tutazá y Chita. Son originarios de los andes suramericanos y su cultivo se realiza entre 2.500 y 3.000 m s. n. m., a temperaturas de 10 a 20 grados centígrados, y constituyen un componente importante en la alimentación de los campesinos del altiplano cundiboyacense. Se encuentran en pequeñas cantidades en algunas plazas de mercados, debido al poco interés de comercializarlo a gran escala en dichos canales, son utilizados para la preparación de platos típicos como cocidos también fritos y guisos, en ocasiones como para recetas medicinales, se encuentran de diferentes tamaños formas y colores y son relativamente muy fáciles de cultivar.

Clúster Sogamoso

Carmen Elisa Pérez Pérez

Es importante resaltar la siembra y comercialización de tubérculos nativos como las papas, ibias, rubas, nabos y cubios. Estos productos agrícolas son de importancia en la región desde tiempos precolombinos, además de su valor nutricional son también representación del patrimonio agrícola que nos dejaron nuestros antepasados y donde se reflejan la identidad y las costumbres de los habitantes de la región.

La importancia de los tubérculos nativos en Boyacá va más allá de su consumo alimentario, ya que desempeñan un papel crucial en la conservación de la biodiversidad local. Estos cultivos están adaptados a las condiciones climáticas y geográficas de la región, lo que les otorga una mayor resistencia a plagas y enfermedades, en comparación con otros cultivos comerciales; además de que estas especies promueven el uso de la agricultura sostenible, pues en su mayoría



son cultivos con un menor uso de pesticidas, y donde grupos de agricultores han seguido técnicas de siembra ancestrales.

Estos tubérculos son ingredientes fundamentales en la gastronomía local y uno de los platos más representativos a nivel nacional es el cocido boyacense. Este plato tradicional ha sido transmitido por generaciones y cada uno de sus ingredientes aporta un sabor único y crean una mezcla perfecta de texturas y sabores. Por esto mismo, es de importancia apoyar a estos pequeños agricultores que siguen trabajando por no perder nuestra identidad cultural y gastronómica en estos nuevos tiempos.

Clúster Chiquinquirá

Manuel Fernando Sánchez Carreño

- **Tubérculos andinos-cubio:** Es una planta originaria de los Andes centrales, y la mayor concentración se encuentra en Colombia, Bolivia, Ecuador y en el Perú entre los 3.500 y 4.100 m s. n. m. En Colombia se cultivan variedades que crecen entre los 2.600 y 3.500 m s. n. m. Debido a su sabor fuerte, producto de los glucosinolatos, los tubérculos no se comen crudos, sino guisados, horneados o fritos. Es una planta herbácea, de tallos cilíndricos y hábitos rastreros. Las hojas son delgadas de color verde oscuro brillante. Los tubérculos son cónicos y alargados con un ápice agudo. El valor nutricional del cubio es alto. Se ha reportado que los tubérculos secos tienen 14-16 % de proteína, casi 80 % de carbohidratos, cerca de 9 µg/100 g de β-caroteno, y casi 480 mg de Vitamina C/100g.

Los tubérculos andinos son parte de la identidad cultural de los campesinos de las altas montañas suramericanas. En los Andes colombianos, específicamente en los departamentos de Nariño, Cauca, Cundinamarca y Boyacá, este cultivo es una herencia de los antiguos pobladores indígenas. Se han estudiado las propiedades antioxidantes y contenido de fenoles del nabo y se han optimizado los procesos de extracción de compuestos fenólicos presentes en el nabo. Los

anteriores estudios muestran los potenciales beneficios que el consumo de tubérculos andinos podría tener para la salud de los seres humanos, debido a su contenido de antioxidantes. Los tubérculos andinos, además de acompañar diferentes preparaciones culinarias, según creencias populares sirven para controlar la fiebre.

Figura 7. Cubio



Fuente: UPRA, Proyecto Precios en Primer Mercado

Departamento de Cundinamarca, clúster Ubaté-Villapinzón

Diego Fabián Cuevas Lara

- **Papa negra española:** cultivada en la sabana de Ubaté, específicamente en sectores rurales del municipio de Carmen de Carupa, reconocida por su sabor intenso y características edafoclimáticas únicas. También se mencionan las rubas, pequeñas y de color morado, con producción destacada en Boyacá. Los cubios, tubérculos alargados de alto valor nutricional, son ampliamente comercializados en mercados locales. Otra variedad es la papa branzera, con pigmentación diversa, cuyo cultivo se prioriza para la conservación de semilla.



Estos productos mantienen un fuerte vínculo cultural y gastronómico con la región, aunque su comercialización está limitada por redes informales.

Papa Jacky, variedades mejoradas genéticamente y alto rendimiento y resistencia a enfermedades; la **papa villa**, ideal para la industria alimentaria por su tamaño y uniformidad; y la **papa Bachué**, adaptada a altitudes elevadas, con alta productividad y calidad culinaria. Estas papas, desarrolladas por Fedepapa y la Universidad Nacional, promueven sostenibilidad, rentabilidad y seguridad alimentaria. Sus características incluyen resistencia a enfermedades, tolerancia a sequías y propiedades culinarias sobresalientes, como menor contenido de almidones en ciertas variedades.

- **Papa corneta roja y negra:** Productos innovadores y de alto impacto visual encontradas en el municipio de Jenesano destacan por sus colores intensos y formas distintivas, mientras que la papa maravilla combina tonalidades moradas y pardo, con un diseño atractivo para platos sofisticados. Estas variedades no solo enriquecen la biodiversidad agrícola, sino que también son ideales para mercados especializados y alta cocina, contribuyendo al desarrollo económico local. Estos productos son el resultado de un enfoque integral que busca equilibrar tradición, innovación y sostenibilidad en la agricultura regional. Al conservar variedades locales de tubérculos, especialmente de papa, se rescatan cualidades organolépticas superiores y una mayor adaptación a condiciones ambientales adversas. Estas características son el fruto de siglos de selección y cultivo por parte de las comunidades locales.

Clúster Pacho

María Paula Urbina Sandoval

- **Guatila:** Gracias a la topografía accidentada de Pacho y a la variación de altitudes que van desde los 800 a los 3.600 m s. n. m se encuentra una diversidad de cultivares muy amplia, ejemplo de ello es la variabilidad en guatilas (*Sechium edule*) conocida también en la región como cidra o papa de



pobre. La guatila se encuentra ampliamente arraigada a la cultura del municipio y se utiliza en múltiples preparaciones como ajiaco (versión pachuna), fiambre, helados, tortas o la sopa de rubas y es para los campesinos un cultivo básico para su seguridad alimentaria, pues es un producto al que no se le aplican biocidas sintéticos y se considera contiene amplias propiedades nutraceuticas. A pesar de que es poco cultivada con fines comerciales; en los mercados se encuentran gran diversidad de variedades. Estas variedades que no tienen un nombre propiamente dicho, se clasifican por cuatro caracteres básicos: color, tamaño, presencia o ausencia de espinas y presencia o ausencia de surcos en el fruto y se siembran de acuerdo con el gusto de los productores; pues cada variedad presenta diferentes características organolépticas, algunas más secas o aguadas o con un sabor más pronunciado.

En la actualidad, este es un cultivo poco estudiado en Colombia, no obstante, varios campesinos procuran resguardar las semillas in situ pues por su biología no es posible guardarlas por largos periodos de tiempo. Uno de los coleccionistas más notorios en el municipio es el director de la Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria (UMATA), José Cediél Peña, quien durante varios años ha venido recolectando y resguardando semillas de diferentes partes de la región, logrando una colección de 23 variedades diferentes; 17 de las cuales han sobrevivido con éxito al fenómeno de El Niño presentado durante este año. El señor Peña viene realizando una investigación personal para establecer las diferentes condiciones edafoclimáticas requeridas para el cultivo de las variedades encontradas de forma agroecológica, como un esfuerzo para fortalecer la soberanía y seguridad alimentaria de las familias pachunas. Deseamos éxitos a estas iniciativas de resguardo y protección de nuestros cultivadores propios.

Figura 8. Guatila



Fuente: UPRA, Proyecto Precios en Primer Mercado

Clúster Villeta

Luisa Marcela Cifuentes Rodríguez

En la búsqueda de variedades que sean propias de la región, se encuentra que, hasta el momento, en el clúster de Villeta, no se comercializan variedades diferentes a las reportadas dentro del aplicativo.

Productos diferentes como naranja ombligona y papa pobre o guatila ocasionalmente se encuentran en la central de abastos, pero estas son variedades que provienen de otros territorios y que no son propias de la región. Se encontraron variedades de plátano como el popocho, y cilantro cimarrón o cilantro de monte como se describe a continuación en la siguiente tabla (tabla 1).

Tabla 1. Variedades de productos clúster Villeta

Nombre común	Imagen ilustrativa	Característica
Naranja ombligona		Su forma es redonda y tiene una protuberancia en la parte inferior, que le da su nombre de "ombligona".
Plátano popocho		Frutos gruesos
Cilantro de monte-cimarrón		Hierba muy olorosa de las tierras húmedas, cálidas y templadas, de hasta 30 cm de alto.

<p>Plátano variegado dominico rayado</p>		
--	---	--

Fuente: UPRA, Proyecto Precios en Primer Mercado

Clúster La Mesa

Luis Alfonso Acero Estrada

En la región existe una gran variedad de frutos poco comerciales y desconocidos para los consumidores, pero con un gran potencial económico como alternativa para generar ingresos adicionales o desarrollar proyectos de diversificación productiva en las diferentes regiones del país. La mayoría de estos frutos provienen de árboles frutales que tradicionalmente se han cultivado bajo la sombra de los cafetales. Algunos, como el zapote y el borojó, son más reconocidos, mientras que otros, como la guama y el mamey, han tenido menos visibilidad comercial. Esta situación se debe, en gran parte, a la falta de tecnificación en su cultivo y a que no se consideran cultivos principales, lo que ha relegado su desarrollo y promoción.

Además, encontramos frutos como la badea, de la familia de las pasifloras (al igual que el maracuyá y la curuba), y el melocotón o pepino melón, perteneciente a las cucurbitáceas. Estas plantas, generalmente enredaderas, producen frutos aún menos conocidos. Por lo general, quienes las cultivan lo

hacen por gusto, ya que, en las temporadas de producción, su comercialización es limitada o los precios que se pagan por estos productos son muy bajos.

Esta diversidad de frutos representa una oportunidad desaprovechada que, con mayor tecnificación y promoción, podría beneficiar significativamente a los productores rurales. Los productos descritos posteriormente se han reportado una o dos veces en lo transcurrido del año en las plazas de mercado y/o centros de acopio de los municipios que hacen parte del clúster de La Mesa.

Figura 9. Badea



Fuente: UPRA, Proyecto Precios en Primer Mercado

Características:

- PH: 4.5-6.
- Altitud: 900-1.300 m s. n. m.
- Temperatura: 24-27 °C.
- Distancia y densidad de siembra: 6 m entre hileras y 3 m entre plantas = 528 plantas/hectárea o 4 m en cuadro = 625 árboles por hectárea, respectivamente.
- En almácigo: 2 meses.
- Cosecha: Dos cosechas al año. Fruto de baya grande, con peso de hasta 2,5 kg de forma oblonga, ovoide o elipsoide.

- Rendimiento: 20-25 t/h. Cada planta produce de 15 a 20 frutas.
- Plagas: Coquito rayado (*Dysonicha* sp. y *Diabrotica* sp.) y chinche chupador de la badea. Enfermedades: Mancha foliar (*Alternaria passiflorae*), antracnosis (*Gloesporium* sp.) y marchitez (*Fusarium* sp.).

Este producto se reporta en los municipios de Anolaima y Viotá.

Figura 10. Borojó



Fuente: Frutiq, Borojó, <https://frutiq.com.co/products/borojo>

Características:

- Altitud: 0-800 m s. n. m.
- Temperatura: Promedio 28 °C.
- Humedad relativa: 75-80 %.
- Requerimiento hídrico: 3.000-4.000 mm/año.
- Distancia y densidad de siembra: 4 o 5 metros en cuadro = 400-625 árboles/hectárea, o 722 árboles utilizando el sistema de siembra al tresbolillo.

- Rendimiento: 15 a 20 t/h. Secretaría de Agricultura y Pesca. Grupo Sistemas de Información 12 comienza al tercer año, estabilizándose entre el cuarto y quinto año.
- Plagas: Hormiga arriera (*Atta cephalotes*). Enfermedades: Gomosis (*Phytophthora* sp.), antracnosis (*Colletotrichum* sp.) y por *Penicillium* sp.

Este producto se reporta en el municipio de Viotá.

Figura 11. Guama



Fuente: UPRA, Proyecto Precios en Primer Mercado

Características:

- Altitud: 0-1800 m s. n. m.
- Temperatura: Promedio 20-26 °C.
- Humedad relativa: 75-80 %.
- Requerimiento hídrico: 800-1.200 mm/año.
- Distancia y densidad de siembra: 9 o 10 metros en cuadro = 278 árboles/hectárea,
- Este producto es reportado en el municipio de Viotá.

Figura 12. Mamey



Fuente: UPRA, Proyecto Precios en Primer Mercado

Características:

- Altitud: 0-1200 m s. n. m.
- Temperatura: Promedio 28 °C.
- Humedad relativa: 75-80 %.
- Requerimiento hídrico: 1.500-2.500 mm/año.
- Distancia y densidad de siembra: 9 o 10 metros en cuadro = 100-123 árboles/hectárea, o 141 árboles utilizando el sistema de siembra al tresbolillo.
- Rendimiento: 17 a 24 t/h.
- Este producto es reportado en el municipio de La Mesa.

Clúster La Mesa

Juan Carlos Patiño Moller

- **Mora uva:** Es de menor tamaño que la mora de Castilla, se cultiva en climas fríos entre los 1.800 y 3.000 m s. n. m. Es un arbusto espinoso que alcanza 1,5 m. de altura. Es usada para hacer jugos de muy buen sabor, en dulces y mermeladas, en medicina tradicional se usa mezclados con panela y carbón vegetal para controlar las infecciones por hongos en la boca. Es comercializada a baja escala en las plazas de mercado del clúster.

Figura 13. Mora uva



Fuente: Infoagro, El cultivo de mora,

https://www.infoagro.com/documentos/el_cultivo_mora_parte_i_.asp

- **Balú:** Es un árbol que puede medir hasta 25 m. de altura. Muy rico en proteína un 23 %, también llamado Chachafruto, utilizado en la cocina para preparar: postres, helados, jugos, natillas, tortas, pasteles, mermeladas, croquetas, guisos, coladas, sopas y cremas; en medicina tradicional se utiliza para prevenir el cáncer y la osteoporosis. Se puede cultivar en climas templados entre los 1.400 y 2.000 m s. n. m. Se comercializa muy poco en las plazas de mercado del Clúster.

Figura 14. Balú



Fuente: El Campesino, Balú Chachafruto, <https://elcampesino.co/balu-chachafruto-excelente-la-produccion-agroecologica/>

- **Guatila:** También conocida como chayote, papa de pobre o cidra, es utilizada en la cocina remplazando la papa y la yuca, se utiliza para hacer jugo, en puré, guisada con verduras y en postres como torta, arequipe y Caramelo de la Libertad; tiene muchos beneficios para la salud en prevención de posibles patologías como la hipertensión, la arteriosclerosis y el cáncer. Es diurética y es fuente de vitamina C. Las temperaturas más favorables para el cultivo de la Guatila van desde los 13 a los 21°C. Es comercializada en ocasiones en las plazas de mercado del Clúster.

Figura 15. Guatila



Fuente: Plaza Mercado, Guatila, <https://plazamercado.shop/producto/guatila/>



Departamento del Meta, clúster Granada

Lina Marcela Sánchez Núñez

El plátano es un cultivo clave para muchas regiones tropicales debido a su importancia económica y alimentaria. Entre las variedades más comunes en Colombia se encuentran el plátano hartón, el plátano hartón enano y el plátano dominico hartón. Aunque comparten ciertos aspectos en su cultivo, existen diferencias significativas en términos de siembra, manejo y productividad.

★ **Diferencias en la siembra: altura y espaciamiento**

- **Plátano hartón:** Esta variedad es de porte alto, alcanzando alturas de 4 a 5 metros, lo que requiere un espaciamiento mayor generalmente se realiza la siembra de 3 × 3 metros para evitar la competencia por luz y nutrientes.

- **Plátano hartón enano:** Con una altura promedio de 2,5 a 3 metros, esta variedad permite una mayor densidad de siembra generalmente de 2,5 × 2,5 metros, lo que optimiza el uso del terreno disponible.

Ambas variedades demandan suelos bien drenados, ricos en materia orgánica y con pH entre 5,5 y 6,5. Sin embargo, el plátano hartón enano se adapta mejor a terrenos con pendiente moderada, mientras que el plátano hartón estándar puede aprovecharse en áreas más planas o con mayor exposición al viento debido a su mayor resistencia.

★ **Diferencias en la productividad**

- **Plátano hartón:** Su ciclo de producción es ligeramente más largo entre 12 a 14 meses desde la siembra hasta la cosecha.

- **Plátano hartón enano:** Presenta un ciclo más corto de 10 a 12 meses, lo que permite una recuperación más rápida de la inversión.



★ **Calidad del fruto**

El plátano hartón produce frutos más largos y gruesos, ideales para mercados que priorizan estas características. Por su parte, el plátano hartón enano ofrece frutos más uniformes y compactos, lo que facilita su comercialización en mercados locales o de exportación donde se requiere mayor homogeneidad.

★ **Diferencias en la comercialización**

La comercialización de las variedades de plátano hartón y plátano hartón enano presenta diferencias importantes debido a las características de los frutos, los mercados a los que se dirigen y las preferencias del consumidor.

★ **Mercados y canales de comercialización**

- Plátano hartón:

- Mercados mayoristas: Su volumen y tamaño son apreciados en plazas de mercado y ferias agrícolas donde se compra en grandes cantidades.
- Exportación: Es altamente demandado en mercados internacionales, especialmente en Europa y Estados Unidos, donde se valora el tamaño del fruto.
- Procesadoras: Debido a su mayor cantidad de pulpa, es ideal para industrias que fabrican harinas, chips y otros productos derivados.

- Plátano hartón enano:

- Mercados locales: Su facilidad de manipulación lo hace popular en tiendas de barrio y supermercados locales, donde los consumidores buscan porciones más pequeñas.
- Cadenas de exportación: Aunque tiene menor demanda internacional que el plátano hartón, es competitivo en mercados que priorizan la uniformidad y menor tamaño, como el asiático.