



PERFIL COMERCIAL DEL CHICOZAPOTE

CARACTERÍSTICAS

El chicozapote (manilkara zapota), es una planta de la familia Sapotaceae, que se conoce con muchos nombres comunes, como níspero, chicle, árbol chicle, sapodilla, sapotilla, chiku, lomut y zapota.

La piel es marrón y áspera, con aspecto poco atractivo, pero que encierra una carne suave, dulce, de color marrón claro a marrón-rojizo. La pulpa es arenosa, como una pera, y puede contener hasta 12 semillas negras, planas y lisas.ⁱ



PRODUCCIÓN

Es nativo de América Central y del Sur, específicamente de la península de Yucatán, en México, hasta Costa Rica. También se

cultiva en toda la India, y en Florida, en Estados Unidos.ⁱⁱ

Los estados en los que podemos disfrutar el chicozapote son: Campeche, Colima, Chiapas, Guerrero, Jalisco, Michoacán, Morelos, Nayarit, Oaxaca, Quintana Roo, San Luis Potosí, Sonora, Tabasco, Veracruz y Yucatán.ⁱⁱⁱ

En base a la siguiente tabla donde se muestra información proporcionada por el SIAP para el año 2022, en México los principales productores de zapote fueron, Campeche (25.8%), Veracruz (21.8%) y Yucatán (18.6%). Siendo estos tres estados los que forman más del 66% de la producción total en el país.

	Entidad	Superficie (ha)		
		Sembrada	Cosechada	Sin sembrada
1	Campeche	558.50	558.50	0.00
2	Colima	80.30	80.00	0.00
3	Chiapas	107.30	99.50	0.00
4	Guerrero	15.00	15.00	0.00
5	México	18.00	18.00	0.00
6	Michoacán	298.00	298.00	0.00
7	Morales	28.30	28.30	0.00
8	Oaxaca	200.00	200.00	0.00
9	Puebla	8.00	8.00	0.00
10	Tabasco	24.00	24.00	0.00
11	Veracruz	178.00	178.00	0.00
12	Yucatán	185.31	183.81	0.00
	Total	1,680.11	1,669.11	0.00



Producción	Rendimiento (t/ha)	PMA (t/ha)	Valor Producción (mln de Pesos)
3,529.38	6.32	5,477.06	12,271.60
615.34	7.08	4,315.82	3,024.80
788.31	1.98	2,712.34	1,033.40
251.40	18.84	11,241.34	2,819.81
148.08	9.77	6,000.00	1,485.34
1,270.71	4.26	5,790.94	7,358.80
310.29	12.73	5,209.00	1,873.59
1,361.98	6.81	6,612.22	6,281.20
35.54	5.26	5,092.53	179.24
132.18	3.51	9,853.26	1,236.41
2,983.12	16.70	6,636.55	19,003.58
2,545.98	15.54	4,279.19	10,894.74
13,626.34	8.17	5,908.89	68,302.88

Fuente: SIAP 2023.^{iv}

MERCADO

Actualmente se produce y distribuye en todo México, por lo que resulta fácil encontrarlo en mercados locales y tiendas de autoservicio en la sección de frutas, principalmente durante los primeros meses del año. Puedes consumirlo como fruta fresca, cortando pequeñas rodajas para comer la pulpa o sacar la pulpa para preparar batidos y aguas.^v

Sin embargo, también puede encontrarse en mermeladas, nieves, y también se puede encontrar en platillos agridulces o picantes.^{vi}

ⁱ Blanco, L. (2023b, octubre 11). Chicozapote. Liferder. <https://www.liferder.com/chicozapote/>

ⁱⁱ Blanco, L. (2023b, octubre 11). Chicozapote. Liferder. <https://www.liferder.com/chicozapote/>

ⁱⁱⁱ Islas, L. (2021, 21 junio). Estos son los beneficios del Chicozapote, qué es y cómo prepararlo. Fruto de la gastronomía ancestral de. . . Directo Al Paladar México. <https://www.directoalpaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/estos-beneficios-chicozapote-que-como-prepararlo-fruto-gastronomia-ancestral-mexico>

^{iv} SIAP. (2023). Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. <https://nube.siap.gob.mx/cierreagricola/>

^v Fácil, C. (2021, 26 enero). Descubre qué es el chicozapote y los beneficios que te aporta. Cocina Fácil. <https://www.cocinafacil.com.mx/salud-y-nutricion/chicozapote#:~:text=Actualmente%20se%20produce%20y%20distribuye%20en%20todo%20M%C3%A9xico%2C.sacar%20la%20pulpa%20para%20preparar%20batidos%20y%20aguas.>

^{vi} De Agricultura y Desarrollo Rural, S. (s. f.-g). Zapote y sus diversos colores. gob.mx. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/zapote-y-sus-diversos-colores?idiom=es>