

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 25

Revisión: A

Fecha: Diciembre 13, 2024.

Nombre del producto: Calabacita

Descripción: Calabacita se define como el producto de la planta perteneciente a la familia de las *Cucurbitáceas*, del género y especie *Cucurbita pepo*.

Esta hortaliza tiene la característica de ser una planta rastrera, producir flores color amarillo-anaranjado. Los frutos que produce son esféricos, ovalados o redondeados. La cáscara del fruto generalmente es lisa, de coloración variada, de verde claro a oscuro, moteada en crema o un tono verde contrastante, la pulpa es color crema a amarillento, posee semillas angostas elípticas.

Normas de referencia:

NMX-FF-020-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Fruta fresca. Calabacita. (*cucurbita pepo*). Non industrialized food products for human use. Fresh fruit. Pumpkin. (*cucurbita pepo*). Normas mexicanas. Dirección general de normas.

Mera, L., Bye, R. Villanueva, C. & Luna, A. (2011). Documento de diagnóstico de las especies cultivadas de *Cucurbita* L. UNAM. Recuperado: <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/231850/>

[Documento de diagnostico de las especies cultivadas de cucurbita l.pdf](#)

Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.

COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Urias, V., Muy, D., Osuna, T., Sañudo, A., Báez, M., Valdez, B., Siller, J. y Campos, J. (2011). Estado hídrico y cambios anatómicos en la calabacita (*Cucurbita pepo* L.) almacenada. *Revista fitotecnia mexicana*, 35(3), 221-228.

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-73802012000300005&lng=es&tng=es

Urias, V., Muy, D., Osuna, T., Sañudo, A., Báez, M., Valdez, B., Siller, J. y Campos, J. (2012). Estado hídrico y cambios anatómicos en la calabacita (*Cucurbita pepo* L.) almacenada. *Revista fitotecnia mexicana* Vol 35 no. 3

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-73802012000300005&lng=es&tng=es

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de Siembras y Cosechas. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/. Fecha de consulta: abril 2022.

Características físicas del empaque y embalaje

Contenido neto:

Pieza

Envase:

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro. Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Embalaje:

Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Transporte

El alimento debe ser transportado en caja cerrada, en condiciones que eviten su contaminación: por plagas o por cualquier contaminante físico, químico o biológico. Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación durante el transporte.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que en espacios alimentarios el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las

Jefatura de Desarrollo Nutricional

características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.
De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la calabacita son:

Temperatura ⁵	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
10°C a 20°C	85-87%	10 días

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel:

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes y/o centros de preparación.

Características sensoriales

Aspecto:	Fresco, característico de la verdura. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma esférica en el caso de calabacita criolla. Forma ovalada en el caso de calabacita italiana.
Olor:	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.
Sabor:	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Color:	Variable de verde oscuro a verde claro, moteado o estriado. Ausencia de manchas necróticas por pudrición.
Consistencia:	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.

Requisitos mínimos

Estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias y de consistencia firme.

Tener forma, sabor y olor característico de la variedad.

Exentas de humedad exterior anormal.

Estar libres de descomposición o pudrición.

Estar libres de defectos de origen mecánico, microbiológico, meteorológico y genético.

Tolerancias

Calidad México 1	Máximo un defecto menor	Raspaduras superficiales hasta en un 2% de la superficie, heridas cicatrizadas de 1cm, leves quemaduras de sol y ligeras deformaciones.
------------------	-------------------------	---

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg) ³
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05

Plaguicidas residuales

Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Perecibilidad

La calabacita, al ser una hortaliza de fruto, se comporta como un fruto no climatérico, con una baja producción de CO₂. La calabacita se cosecha en un estado temprano de crecimiento y con un escaso desarrollo de cutícula (capa cerosa más externa, su función es de protección), lo cual la hace más susceptible a daños por cortes y abrasiones, una transpiración elevada y en general, la pérdida de calidad durante el manejo post cosecha⁶.

Los cambios que sufre la calabacita cuando es conservada a temperaturas entre 20°C a 25°C se ilustran en la siguiente figura:



Fuente: SEDIF Hidalgo, 2022.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las hortalizas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multi-residuales de plaguicidas.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterio de aceptación/rechazo del producto

Concepto	Aceptación	Rechazo
----------	------------	---------



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 4 de 4

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.