



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 1 de 4

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 25

Revisión: A

Fecha: Diciembre 31, 2025.

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&Ing=es&tIng=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&Ing=es&tIng=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.

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

Revisión: A



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 2 de 4

Jefatura de Desarrollo Nutricional

| 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 | <p>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 características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.</p> <p>De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la calabacita son:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Temperatura⁵</th> <th style="width: 33%;">Humedad relativa</th> <th style="width: 33%;">Vida de anaquel aproximada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10°C a 20°C</td> <td>85-87%</td> <td>10 días</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p> <p>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.</p> | Temperatura ⁵ | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada | 10°C a 20°C | 85-87% | 10 días |
| Temperatura ⁵ | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada | | | | | |
| 10°C a 20°C | 85-87% | 10 días | | | | | |
| 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 flácida 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. |

Jefatura de Desarrollo Nutricional

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. |
|------------------|-------------------------|---|

Características de inocuidad

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

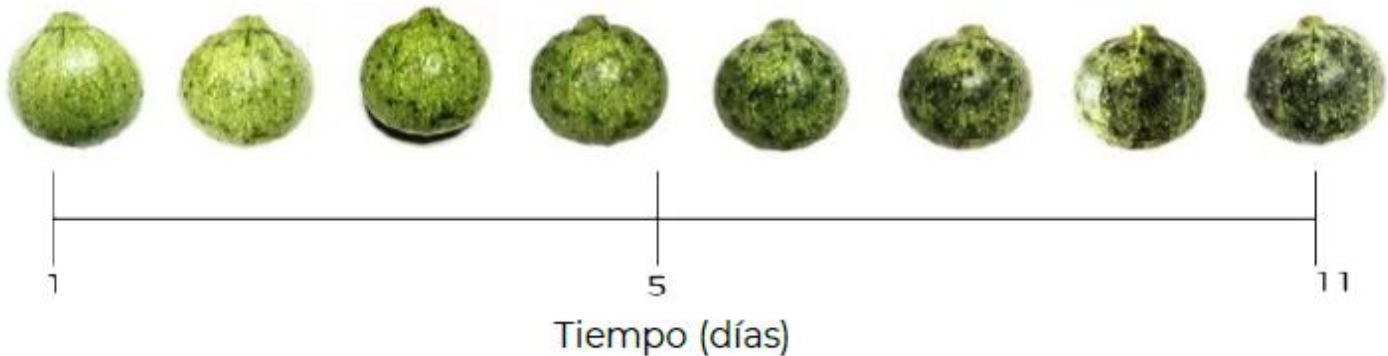
Plaguicidas residuales

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/ConWebReqPlaguicida.asp>

Percibilidad

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



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 4 de 4

Jefatura de Desarrollo Nutricional

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 |
|----------------------------------|---|---|
| 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. |