

## Universidad Politécnica de Chiapas

Ingeniería en Desarrollo de Software

Administración de Proyectos de Software

203411 203433 203424

# Reporte Pitahaya

## Introducción:

La pitahaya, también conocida como "fruta del dragón", ha captado la atención de consumidores y expertos en todo el mundo debido a sus destacadas características fisicoquímicas, nutricionales y compuestos bioactivos. Considerada como un alimento funcional, su popularidad ha crecido gracias a sus excelentes cualidades organolépticas y su valor comercial agregado.

Esta exótica fruta se encuentra en estado silvestre en regiones subtropicales y tropicales de América Latina, incluyendo países como México, Venezuela, Colombia, Brasil, Costa Rica y Ecuador. Además, se ha expandido su cultivo en otras naciones como Bolivia, Panamá, Curazao, Uruguay, Perú y Vietnam. Cada región ha otorgado diferentes nombres a esta fruta, resaltando su diversidad cultural y geográfica.

La pitahaya destaca por ser una fuente rica de colorante natural, gracias a su contenido elevado de betacianinas, que le confieren una intensidad de color en la piel y la pulpa, que varía desde tonalidades rojas hasta púrpuras. Además de su atractivo visual, la pitahaya ha demostrado poseer propiedades nutracéuticas, brindando beneficios adicionales para la salud de los consumidores, más allá de su valor como colorante. Su sabor dulce y su abundancia en nutrientes y compuestos bioactivos la convierten en un alimento de interés.

## Origen e historia

Inicialmente, la Pitahaya fue domesticada por las culturas precolombinas que la recolectaban de forma silvestre para su alimentación y uso medicinal. Sin embargo, fue en la década de 1990 cuando comenzó a ganar popularidad. En la actualidad, la Pitahaya es ampliamente reconocida como una fruta exótica y atractiva, tanto por su forma y color como por sus propiedades nutricionales, lo que ha despertado el interés en la industria alimentaria y comercial. Además, también se cultiva como planta ornamental debido a su florecimiento nocturno.

La Pitahaya es nativa de América Central y del Sur y se cultiva comercialmente en varios países, incluyendo México, Nicaragua, Guatemala, Estados Unidos, Taiwán, Vietnam, Filipinas e Israel. Se han identificado diferentes variedades de Pitahaya, como la amarilla que se encuentra en el

piedemonte andino amazónico en Perú, Ecuador y Colombia. A lo largo del tiempo, esta fruta ha experimentado selección humana, lo que ha dado lugar a una amplia diversidad en términos de forma, tamaño, color y calidad organoléptica. Actualmente, se reconocen múltiples especies de Pitahaya debido a esta variabilidad.

La pitahaya, perteneciente a la familia Cactaceae, se encuentra en los géneros *Hylocereus* y *Selenicereus*. Las variedades cultivadas comercialmente son principalmente del género *Hylocereus*, con alrededor de 16 especies diferentes. Esta planta cactácea es perenne, epífita y trepadora, con tallos verdes articulados de forma triangular. Los tallos presentan tres alas onduladas con márgenes festoneados, cónicos y espinas cortas. Las raíces aéreas crecen desde la parte inferior de los tallos, permitiendo que la planta se adhiera a paredes, rocas o árboles.

La pitahaya florece durante la noche, con flores de color verde en el exterior y segmentos blancos en el interior. Las flores tienen forma de campana, son fragantes y abren durante la madrugada, marchitándose al amanecer. En su hábitat natural, son polinizadas por murciélagos frugívoros o polillas de halcón.

Entre las especies más populares de pitahaya se encuentran *Hylocereus undatus*, que tiene flores largas de color verde o amarillo verdoso y fruto de piel rojo-rosa y pulpa blanca. *Hylocereus megalanthus* se caracteriza por tener flores blancas muy largas y fruto con corteza amarilla y pulpa blanca jugosa. *Hylocereus monacanthus* posee flores rojizas y fruto con cáscara roja, brácteas verdes y pulpa roja brillante.

## Análisis de feria

### PRODUCTORES ARTESANALES DE SUCHIAPA

- Tipo de sociedad: Anónima.
- Productos de la región.
- Productos: Escobas de diversos tamaños de \$25, \$50 y \$250 según el tamaño, siendo el más grande el de mayor costo.



### RANCHO LA PIT'YAYA

- Tipo de sociedad: Anónima
- Productos de la región

- Productos: Bolis, Licores, Salsas



## INIRA

- Sector: Público
- Productos: Biofertilizantes, caldo sulfurocálcico



## CONACYT / UNICACH

- Sector: Educación
- Productos: Bioinsecticidas a base de hongos entomopatógenos, biofertilizantes.



---

## RANCHO “EL BRASIL”

- Sector: Agrícola
- Productos de la región
- Productos: Paletas, Gelatinas, Aguas



## Evidencia de asistencia



---

## **Referencias**

Verona-Ruiz, A., Urcia-Cerna, J., & Paucar-Menacho, L. M. (2020). Pitahaya (*Hylocereus* spp.): Culture, physicochemical characteristics, nutritional composition, and bioactive compounds. *Scientia Agropecuaria*, 11(3), 439-453.  
<https://doi.org/10.17268/sci.agropecu.2020.03.16>