



## PEPINO

### DESCRIPCIÓN

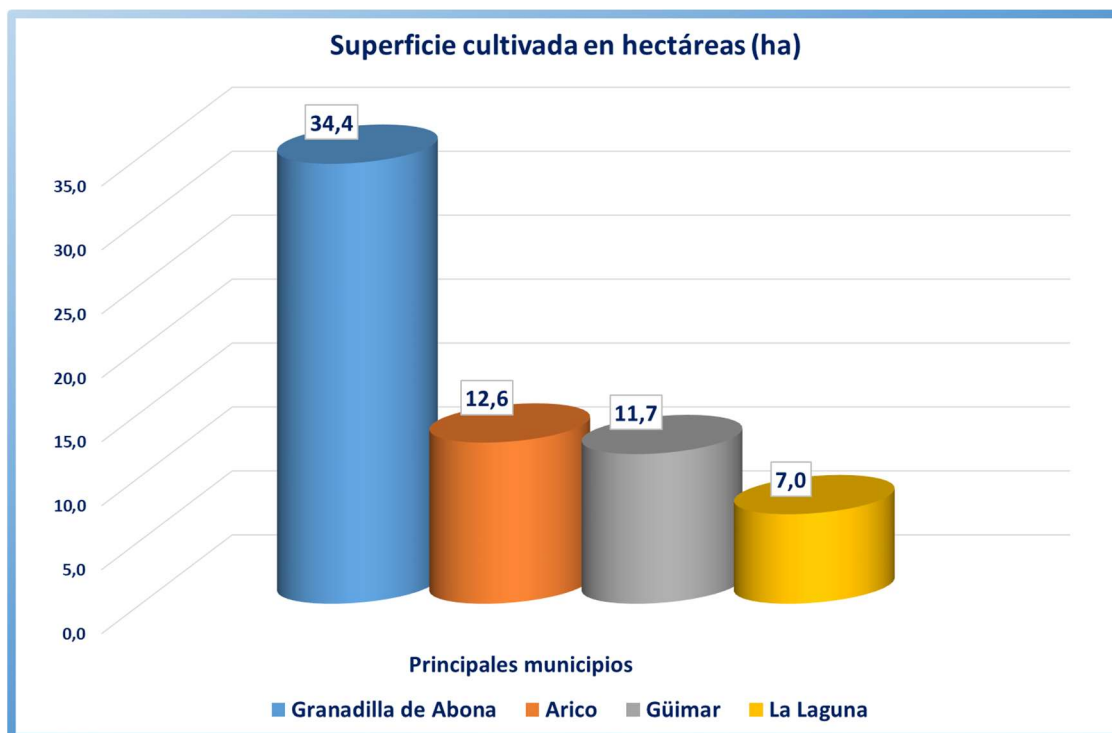
Es una planta herbácea anual perteneciente a la familia de las cucurbitáceas. Se trata de una especie muy exigente en temperatura, similar al melón, aunque su maduración es más rápida debido a su menor concentración en azúcares. Es por ello que la superficie dedicada a este cultivo esté, en su mayoría, bajo invernadero, tanto en la Península, como en nuestra región.

### ORIGEN

Conocido ya desde la antigüedad por los egipcios y cultivado por los griegos y romanos, su origen parece situarse en el África tropical, aunque otros autores lo sitúan en el norte de la India.

### SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas 6.863 ha, estando en cabeza, a nivel comunitario, Andalucía (6.357 ha) y seguida por Canarias (248 ha) en cuanto a superficie destinada (\*). Dentro de nuestra Comunidad Autónoma tenemos 85 ha para la provincia de Santa Cruz de Tenerife y 163 ha para la de Las Palmas de Gran Canaria\*\*. La producción anual en Canarias es de unas 36.881 t, 11.127 t en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y 25.754 t en Las Palmas de Gran Canaria (\*). A nivel municipal destacan en nuestra provincia Granadilla (34,4 ha), Arico (12,6 ha), Güímar (11,7 ha) y La Laguna (7,0 ha) (\*\*). Los rendimientos se sitúan en torno a los 150.000 kg/ha.





### LOCALIZACIÓN

Se cultiva tanto para la exportación (meses invernales, de frutos más largos), como para el mercado local, y son empleadas cada vez más variedades híbridas de mayor productividad y precocidad. Los rendimientos son muy altos y, en muchos casos, pueden superar las **150 toneladas por hectárea**.

### COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE las entradas de esta hortaliza se cifran en unas **1.000 toneladas**, lo que supone un **4,5%** de la hortaliza local que se comercializa.

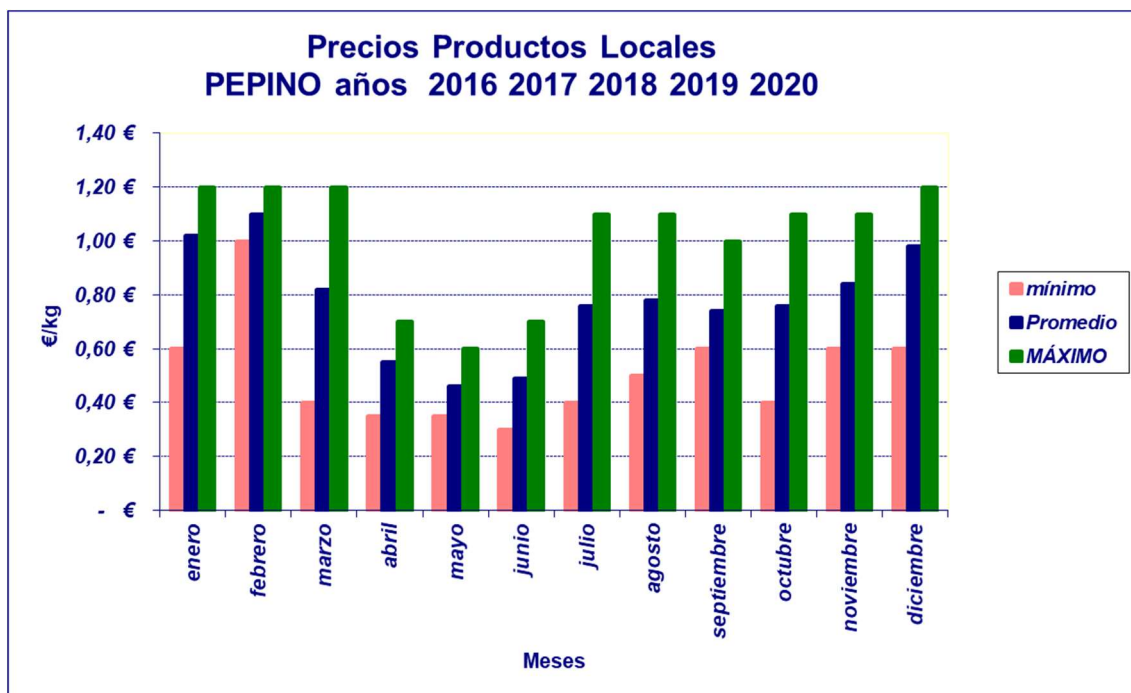
### PEPINO

	TOTAL Kg No Local	Porcentaje de origen No Local	TOTAL Kg Local	Porcentaje de origen Local	Kg TOTAL
<b>PEPINO</b>	<b>93.418</b>	<b>9,4%</b>	<b>899.236</b>	<b>90,6%</b>	<b>992.654</b>

Local = Origen Prov. S/C de Tfe

### PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En cuanto a precios, éstos presentan grandes oscilaciones, registrándose valores entre los **0,30 y 1,30€/kg**, con máximos generalmente a principios de año y en el mes de agosto, y mínimos en mayo-junio; aunque dependiendo mucho, entre otras, de las variables meteorológicas.





## PROPIEDADES NUTRITIVAS

Presenta un alto contenido hídrico (un 95%) y un bajo contenido calórico (13 Kcal/100 g), lo que le hace ser muy adecuado en regímenes de adelgazamiento. Contiene cierta cantidad de vitamina A y C, y se le atribuyen propiedades beneficiosas para la piel. Por su poder refrescante, es muy empleado en la preparación de ensaladas.

Calorías	13 Kcal	Agua	95,4 g
Proteínas	0,6 g	Potasio	141 mg
Fibras	0,9 g	Vitam. A	28 ug
Hidratos de Carbono	2,2 g	Vitam. C	8 mg
Grasas	0,2 g		

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

(\*)Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2019

(\*\*)Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2019