

PITAYAS EN MÉXICO:

TRADICIÓN, PRODUCCIÓN Y VALOR EN EL MERCADO ACTUAL

Elaborado por:

Est. Jessica Fernández Gutiérrez
Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo
Dra. Diana Lizette Becerra Peña

21 de abril del 2026

Elaborado por:

Est. Jessica Fernández Gutiérrez

Estudiante de Mercadotecnia. CUCEA. Universidad de Guadalajara.

Asistente de diseño de la Plataforma Economía de Jalisco.

jessica.fernandez6840@alumnos.udg.mx

Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo

Licenciada en Negocios Internacionales. CUCEA. Universidad de Guadalajara. Asistente de investigación de la Plataforma Economía de Jalisco.

vanessa.martinez9400@alumnos.udg.mx

Dra. Diana Lizette Becerra Peña

Profesora de asignatura del Departamento de Métodos Cuantitativos. SNII I.

CUCEA. Universidad de Guadalajara.

dianabep@ucea.udg.mx

Contenido:

Se presentan datos sobre la producción, la distribución y el valor económico de la pitaya en México, destacando su importancia en estados como Jalisco, Puebla y Oaxaca. Se analiza su crecimiento entre 2023 y 2024, así como su relevancia cultural y comercial.

PITAYAS EN MÉXICO: TRADICIÓN, PRODUCCIÓN Y VALOR EN EL MERCADO ACTUAL

La pitaya es uno de los frutos más importantes de la temporada primaveral en México. Su cosecha tiene una gran relevancia económica y cultural, especialmente en la Región Occidente y Región Sur del país. A diferencia de su pariente, la pitahaya (del género *Hylocereus*), la pitaya proviene del cactus del género *Stenocereus*. Ésta se distingue por su cáscara gruesa y por su cubierta exterior de espinas; la pulpa es colorida, por lo que se puede encontrar de diversos tonos, como rojo, púrpura, rosa, amarillo, morado y blanco. Dejando a un lado su exquisito sabor dulce, consumir este fruto durante la temporada de siembra aporta beneficios a la salud, ya que destaca por su contenido en vitamina C y minerales como el hierro, potasio, calcio y fósforo (El Universal, 2023; López, 2026).

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

La distribución de la pitaya durante mayo en México se concentra principalmente en dos regiones:

- Región Centro-Occidente: Abarca Jalisco, Zacatecas, Guanajuato, Michoacán y Querétaro; en esta predomina la especie *Stenocereus queretaroensis* (Martínez, 2010; SIAP, 2024).
- Región Sur: Conformada por Oaxaca y Puebla, donde se cultivan las especies *S. pruinosus* y *S. stellatus* (Martínez, 2010; SIAP, 2024).

En 2024, la producción de pitaya en México presenta una alta concentración tanto de volumen como de valor económico, principalmente en el estado de Jalisco, Puebla y Oaxaca, en comparación con el año 2023, como se observa en la tabla 1 (SIAP, 2024).

Tabla 1 Importancia de la pitaya en el panorama agrícola y social de México.

2024	Entidad	Superficie (ha)			Producción	Rendimiento (udm/ha)	PMR (\$/udm)	Valor Producción (miles de Pesos)
		Sembrada	Cosechada	Siniestrada				
1	Jalisco	298.99	221.52	0	1,878.20	8.48	25,339.36	47,592.38
2	Morelos	14	14	0	87.22	6.23	22,147.36	1,931.69
3	Nayarit	25.5	25.5	0	204.99	8.04	15,197.90	3,115.42
4	Oaxaca	1,083.00	979	0	1,492.72	1.52	20,229.28	30,196.65
5	Puebla	200.2	182.7	0	818.17	4.48	10,793.49	8,830.91
6	Yucatán	25	25	0	290	11.6	11,873.11	3,443.20
	TOTAL	1,646.69	1,447.72	0	4,771.30	0	0	95,110.26

2024	Entidad	Superficie (ha)			Producción	Rendimiento (udm/ha)	PMR (\$/udm)	Valor Producción (miles de Pesos)
		Sembrada	Cosechada	Siniestrada				
1	Jalisco	300,99	223,52	0	1.923,61	8,61	18.910,93	36.377,25
2	Michoacán	4	4	0	15,04	3,76	13.167,00	198,03
3	Morelos	14	14	0	85,26	6,09	21.957,02	1.872,06
4	Nayarit	25,5	25,5	0	218,31	8,56	13.081,11	2.855,74
5	Oaxaca	1.078,25	964,25	0	1.503,37	1,56	19.996,65	30.062,36
6	Puebla	324,9	317,9	0	1.358,12	4,27	12.488,05	16.960,28
7	Yucatán	38	25	0	280	11,2	12.067,50	3.378,90
	Total	1.785,64	1.574,17	0	5.383,71	3,42	17.033,72	91.704,61

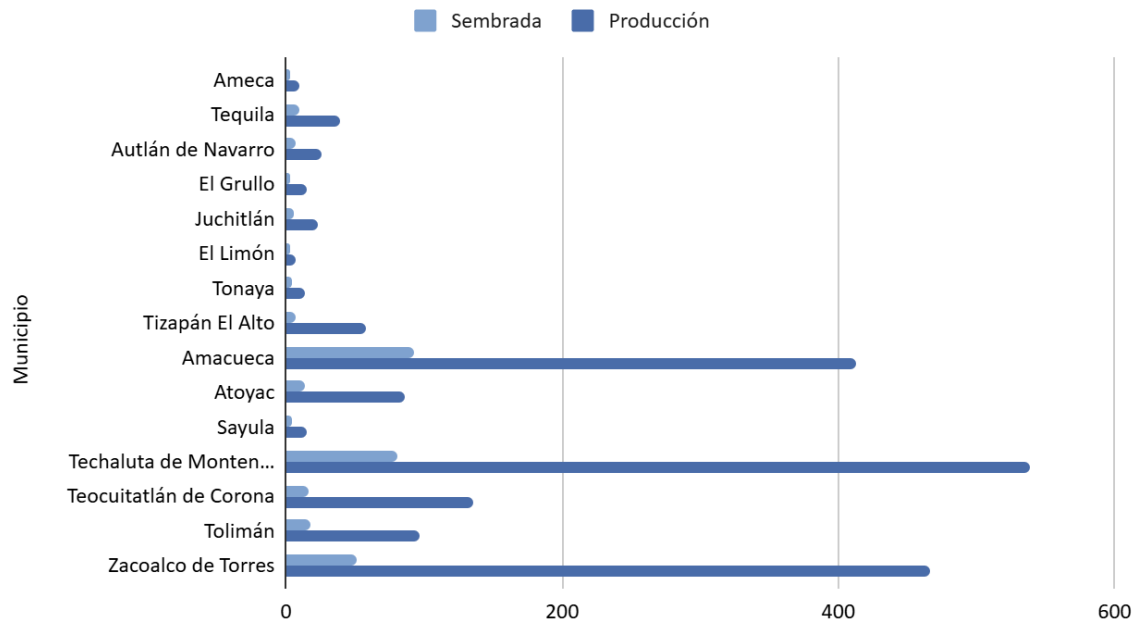
Fuente. Elaboración propia con datos de SIACON. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). 2024.

Esto indica que el mercado de pitayas tuvo un crecimiento positivo en 2024, impulsado por su mayor consumo, demanda, mejores canales de comercialización e incremento en su precio.

Jalisco sobresale como el estado líder de producción de pitayas y por el valor económico generado, en comparación con las otras entidades federativas. La mayoría de cultivos de producción en el estado se encuentran en los municipios de Techaluta de Montenegro, Amacueca y Zacoalco de Torres con alrededor del 70% de participación correspondientes a 2020 (SADER, 2020), con un mismo comportamiento para 2023 (SIAP, 2023), de acuerdo con la figura 1.

Figura 1 Sembrada y producción de pitayas en los municipios del estado de Jalisco

Sembrada y producción (ha y miles de Pesos)



Fuente: Elaboración propia con datos de SIACON. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). 2023.

Por otra parte, estados como Oaxaca y Puebla mantienen una relevante participación, como señala Hernández (2015); la capacidad que tiene el estado de Puebla para exportar toneladas hacia Estados Unidos y Europa demuestra que la pitaya tiene el potencial de ser un producto de exportación de alto valor en el mercado.

Una hectárea con plantas maduras (mayor a 15 años) puede producir hasta 8 toneladas de pitayas por ciclo, lo que equivaldría a unos 60 mil frutos con un peso promedio de 100 gr cada uno (SADER, 2020).

De acuerdo con el Anuario Estadístico de la Producción Agrícola, la producción de pitaya en México durante el año 2024 tuvo una producción total de 4,771.30 toneladas, con un rendimiento promedio de 3.30 toneladas por hectárea, lo que indica que el nivel de productividad es moderado dentro de este cultivo. Aunado a ello, se registró un precio rural de 19,933.82 pesos por tonelada, lo que permitió generar un valor total de producción de

95,110.26 miles de pesos, lo que demuestra que el cultivo fue estable y rentable, con alta eficiencia productiva y un valor económico significativo (SIAP, 2024).

IMPORTANCIA ECONÓMICA Y COMERCIALIZACIÓN EN JALISCO

La pitaya representa una fuente de ingresos importante para los productores locales. Un ejemplo es la comunidad de Amacueca, donde gran parte de la población participa en su producción o venta, y el costo suele ser un 50% menor en comparación con el Área Metropolitana de Guadalajara (Saavedra, 2023).

En Guadalajara, la comercialización se concentra en puntos tradicionales como la zona de las Nueve Esquinas, donde cada año se instalan decenas de comerciantes (Lamas 2025; Manzo, 2026).

Los precios varían dependiendo del tamaño y la etapa de la temporada:

- De 10 a 40 pesos en mercados urbanos (Hurtado, 2021).
- Entre 2 y 25 pesos en puntos de venta locales (Manzo, 2026).
- Desde 3 hasta 15 pesos conforme avanza la temporada (Saavedra, 2024).

El consumo de la pitaya va más allá de la propia fruta, ya que cuenta con una amplia variedad de preparaciones, desde lo dulce hasta lo picante (El Universal, 2021; López, 2024), como se enlista a continuación:

1. Aguas frescas: Su preparación es sencilla, se utiliza la pulpa triturada combinada con agua, azúcar, hielo y un toque de limón para realzar el sabor.
2. Pan de pitaya: Este se caracteriza por ser suave, dulce y con una textura crujiente gracias a las semillas de la pulpa. Este producto es emblemático en las ferias del estado de Jalisco.
3. Mermelada: Se prepara hirviendo la pulpa con azúcar y limón hasta poner la consistencia espesa.
4. Salsas: La pitaya se puede integrar en salsas tradicionales como la roja, la verde o la de habanero, de forma en que se añada el puré de pitaya a la preparación de la salsa.

5. Bowl de frutas: Debido a su frescura, la pitaya es perfecta para consumirse como un snack saludable acompañada de otras frutas de forma mezclada.
6. Raspados y nieves: Con la preparación de la mermelada o del agua fresca de pitaya, se pueden preparar raspados y nieves al congelar la mezcla o añadir hielo, creando una opción refrescante ideal para el calor.

REFLEXIONES ESTRATÉGICAS

Desde una perspectiva de costo y rentabilidad, la pitaya se presenta como un insumo estacional de alto valor percibido que permite a los restaurantes diversificar su oferta con márgenes atractivos. Aunque su precio fluctúa según el avance de la temporada, su versatilidad para transformarse en subproductos como mermeladas, jarabes y salsas permite a los establecimientos mitigar la merma y aprovechar el fruto en su totalidad.

Para el restaurantero, la integración de la pitaya además de ser una apuesta por el sabor, constituye una decisión financiera inteligente que aprovecha un canal de comercialización maduro y una cadena de suministro que, en estados como Jalisco, garantiza frescura y calidad de origen.

En el ámbito de la innovación gastronómica, la pitaya ofrece un lienzo sensorial único gracias a su vibrante coloración y equilibrio entre dulzor y acidez. Su uso trasciende la coctelería y los postres tradicionales, incursionando con éxito en la cocina de autor mediante el desarrollo de reducciones para proteínas, contrastes en ensaladas gourmet y acompañamientos para pescados y mariscos. Esta capacidad de adaptación permite a los chefs crear platos con una narrativa visual impactante, respondiendo a la tendencia actual de comida *instagrameable* y funcional, donde el valor nutricional del fruto (antioxidantes y minerales) se convierte en un argumento de venta adicional para el comensal consciente.

Finalmente, la inclusión de la pitaya en los menús representa un compromiso con la identidad y el consumo local, un factor de diferenciación crítica en el mercado actual. Al servir pitaya de regiones específicas como Amacueca o Techaluta, el restaurante ofrece algo más que un ingrediente, cuenta una historia de estacionalidad y tradición mexicana. Este enfoque fortalece el vínculo entre el sector restaurantero y los productores rurales,

posicionando al establecimiento como un agente de promoción cultural. En conclusión, la pitaya, además de ser un fruto de temporada, es una oportunidad estratégica para que la industria restaurantera eleve su propuesta de valor, al combinar la sofisticación técnica con la riqueza del patrimonio agrícola de México.

REFERENCIAS

El Universal. (2021). Pitaya o pitahaya ¿Cuál es la diferencia? El Universal.

<https://www.eluniversal.com.mx/menu/es-lo-mismo-la-pitaya-y-la-pitahaya/>

El Universal. (2023). Pitaya, una fruta desértica con muchos beneficios. El Universal.

<https://www.eluniversal.com.mx/menu/pitaya-una-fruta-desertica-con-muchos-beneficios/>

Gutierrez, N. (2020). SADER-Jalisco trabaja en mejora sensorial de las pitayas | Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. SADER. <https://sader.jalisco.gob.mx/sader-jalisco-trabaja-en-mejora-sensorial-de-las->

Hurtado, R. (2021, abril 20). Pitayas en Guadalajara ¿Cuánto cuestan y dónde se venden?

Grupo Milenio. <https://www.milenio.com/politica/comunidad/pitayas-en-guadalajara-cuanto-cuestan-y-donde-se-venden>

Lamas. (2025). ¡Llegaron las pitayas! – La Crónica de Hoy. La Cronica.

<https://www.cronica.com.mx/jalisco/2025/04/20/llegaron-las-pitayas/>

López, O. (2026, junio 4). ¿Cuándo es temporada de pitayas? El truco para no confundirla

con la pitahaya. El Informador. <https://www.informador.mx/jalisco/cuando-es-temporada-de-pitayas-el-truco-para-no-confundirla-con-la-pitahaya-20260406-0105.html>

- Manzo, A. (2026, abril 15). Pitayas son más baratas en la Plaza de las 9 Esquinas, Guadalajara. Telediario México. <https://www.telediario.mx/comunidad/pitayas-baratas-plaza-9-esquinas-guadalajara>
- Martínez, J. (2010). Principales cultivares de pitaya en Puebla y Oaxaca. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/168840/Cultivares_de_Pitaya_en_Puebla_y_Oaxaca.pdf
- Saavedra, V. (2023). Las pitayas, un fruto originario del Sur de Jalisco—El Occidental | Noticias Locales, Policiacas, sobre México, Guadalajara y el Mundo. El Occidental. <https://oem.com.mx/eloccidental/local/las-pitayas-un-fruto-originario-del-sur-de-jalisco-15837103>
- Saavedra, V. (2024). ¡Ya bajaron de precio las pitayas! Hay algunas desde 3 pesos—El Occidental | Noticias Locales, Policiacas, sobre México, Guadalajara y el Mundo. El Occidental. <https://oem.com.mx/eloccidental/local/ya-bajaron-de-precio-las-pitayas-hay-algunas-desde-3-pesos-13169052>
- SIAP. (2023). Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta. SIACON-NG. <https://www.gob.mx/siap>
- SIAP. (2024). Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. Gobierno de México. https://nube.agricultura.gob.mx/cierre_agricola/