

CULTIVO DE YUCA EN HONDURAS



***Ing. Liliana Fernandez
Tecnico en Investigacion DICTA - SAG***

ANTECEDENTES



OBJETIVOS:

Determinar el tiempo óptimo de cosecha de las variedades locales de yuca para el consumo fresco y transformación.

METODOLOGIA

Ubicación geográfica

Tratamientos:

Manejo Agronómico

Variables

RESULTADOS



Variedad	% Almidón	Meses a la cosecha	% Almidón
Cinco minutos	23.1 a	12	22.0 a
Valencia	21.8 a	10	21.5 a
Súper	18.9 b	8	18.6 b
CEDA	18.9 b		



RESULTADOS



Variedad	Raíces totales	Meses a la cosecha	Raíces totales
Ceda	7,13 a	10	7,01 a
Súper	6,13 a b	8	6,15 a b
Cinco Minutos	6,13 a b	12	5,87 b
Valencia	5,98 b		



RESULTADOS



Variedad	Peso de raíces (lb/ha)	Meses a la cosecha	Peso de raíces
Ceda	29,375	10	1,80
Valencia	22,500	8	1,59
Cinco Minutos	13,125	12	1,36
Súper	10,750		



RESULTADOS

Variedad	Cocción (minutos)	Meses a la cosecha	Cocción (minutos)
Súper	14,82 b	12	14,58 b
Cinco Minutos	13,04 a b	10	13,43 a b
Ceda	13,02 a b	8	12,09 a
Valencia	12,58 a		

TRANSFORMACION DE PRODUCTOS DE YUCA



CONCLUSIONES

Las variedades de yuca Cinco minutos y Valencia cosechadas a los 10 y 12 meses, son las que presentan mayor porcentaje de almidones, con una media de 20.7 lo que podría ser una ventaja para la elaboración de sub productos de la yuca.

El menor tiempo de cocción lo registraron las cosechas 08 y 10 meses, después de esta fecha aumenta el tiempo de cocción.

A mayor tiempo de cosecha el número total y peso de raíces va disminuyendo por la pérdida de agua.

Para consumo fresco el tiempo óptimo de cosecha es a los 10 meses y para elaboración de sub productos el tiempo óptimo es a los 12 meses.

Recurso humano capacitado



RECOMENDACIONES

Introducir material de yuca certificado.



MUCHAS GRACIAS

