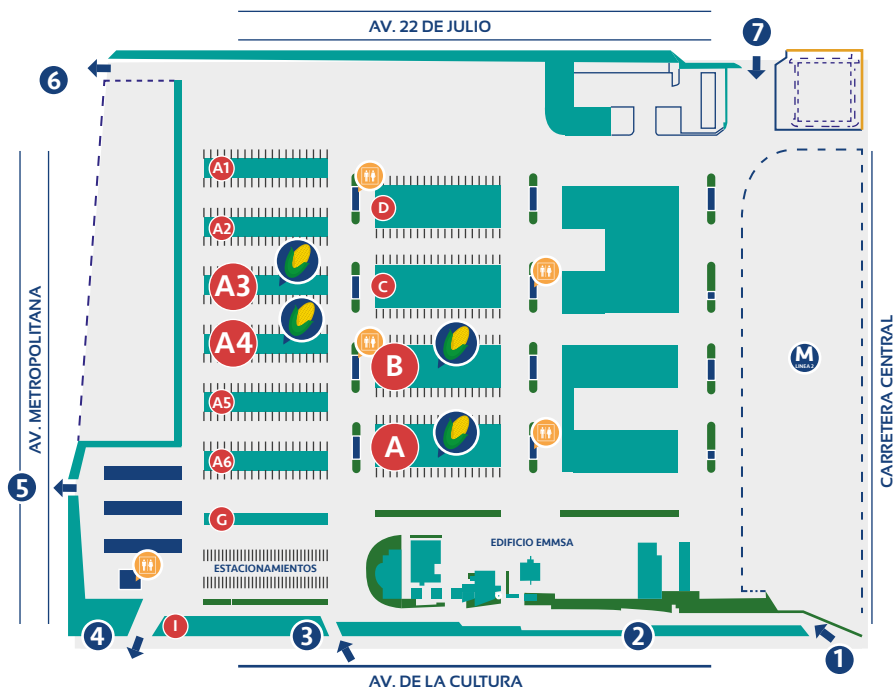


¿DÓNDE LO ENCUENTRAS?

Lo puedes adquirir en los pabellones B, A3 y A4. El ingreso peatonal es por la puerta N°3 y vehicular por la puerta N°1.



¿SABÍAS QUÉ?

La "barba" o "pelo" de la mazorca de choclo se utiliza para combatir problemas estomacales y limpiar las vías urinarias.



Av. La Cultura N° 808, Santa Anita, Lima - Perú

Tel.: (01) 518-2800

f EmpresaMunicipaldeMercados

t emmsalima

EMMSA GMLL

www.emmsa.com.pe



EL CHOCLO

www.munlima.gov.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



EL CHOCLO

Historia

El maíz, choclo o elote es una planta originaria de América introducida en Europa. Es un cultivo muy antiguo, de unos 7.000 años, de origen indio, que se sembraba por las zonas de México y América central

Fue una de las primeras especies importadas de América y en un comienzo se planteó una duda en torno a su auténtico origen, por la cercanía que tuvo con los viajes de descubrimiento.

Ficha técnica

Nombre científico: Zea Mayz

Variiedad: Urubamba

Nombre común: Choclo criollo

Origen: Andino

Sabor: Dulce

Vitaminas: A, B, C Y E

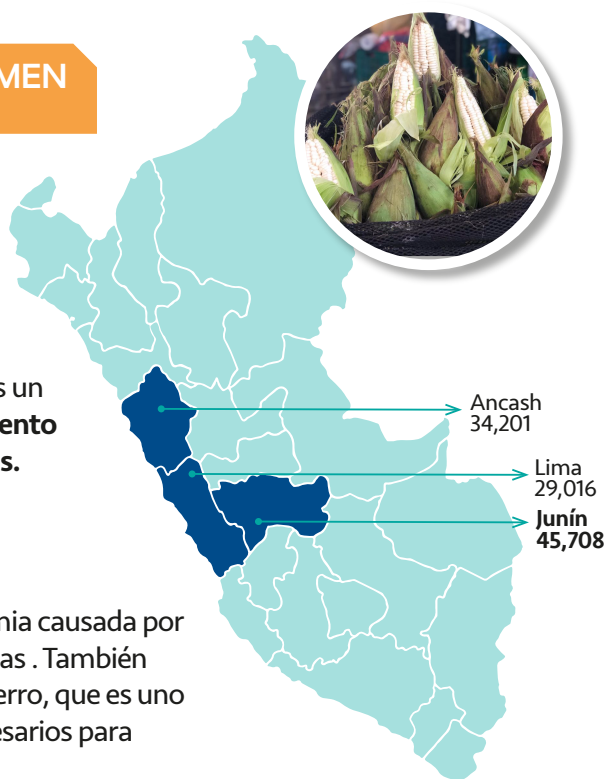
Nutrientes: Hierro, fósforo y potasio

España es el principal consumidor con casi 70% del total exportado.

PROCEDENCIA Y VOLUMEN DEL CHOCLO

El choclo se cultiva en los meses de enero a mayo en los valles del Mantaro y Tarma y de diciembre a enero en el Callejón de Huaylas.

EMMSA resalta que el choclo es un producto que **tiene un movimiento anual de 132 mil 009 toneladas.**



PRECIOS DEL CHOCLO

Los precios se determinan de acuerdo a la oferta y la demanda del producto. En ese proceso intervienen también volúmenes, calidad, transporte entre otros factores. En el siguiente cuadro se puede observar la variación del precio a lo largo del año 2018.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
CHOCLO SERRANO	2.19	2.37	2.19	1.95	1.83	2.07	2.16	2.25	1.85	1.84	1.94	2.49

Fuente: SAFIM / Elaborado: GPPE - SGE

CONSEJITO

El maíz ayuda a prevenir la anemia causada por una deficiencia de estas vitaminas. También tiene un nivel significativo de hierro, que es uno de los minerales esenciales necesarios para formar nuevos glóbulos rojos.

RECETITAS



Choclo con queso, sancochar una mano de choclos, añadir anís, una cucharadita de azúcar y limón; hervir hasta suavizar el grano. Luego acompañar con queso o alguna salsa de su preferencia.