

¿DÓNDE LO ENCUENTRAS?

Lo puedes adquirir en el pabellón A1 del GMML. El ingreso peatonal al GMML es por la puerta N°3 y el vehicular por la puerta N°1.



¿SABÍAS QUÉ?

El camote es el séptimo producto más importante del mundo. China es el primer productor con más de 121 millones de toneladas (el 92 % de la producción global total). En América Latina destacan Brasil, Argentina, Perú, Haití y Cuba donde es considerado componente básico de la dieta cotidiana.



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

Tel.:(01) 518-2800

f EmpresaMunicipaldeMercados

t emmsalima

EMMSA GMML

www.emmsa.com.pe



EL CAMOTE

www.munlima.gov.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



EL CAMOTE

Historia

El camote o también llamado boniato, batata o papa dulce, es una planta que tiene su origen en la región neotropical. Es oriundo de Perú y data del año 750 a.C.

Se considera como uno de los alimentos más antiguos para el hombre. Existen aproximadamente 5 mil variedades, entre los principales está el camote blanco, morado, rosado, anaranjado y amarillo.

Ficha técnica

Nombre científico: Ipomoea batatas

Nombre común: Camote y otras

Familia: Convolvulaceae

Origen: Sur y Centro América

Forma: Redonda y alargada

Tamaño: Según variedad

Sabor: Dulce

Nutrientes: Carbohidratos y vitamina A

Previene la ceguera, ayuda a regular el azúcar en la sangre.

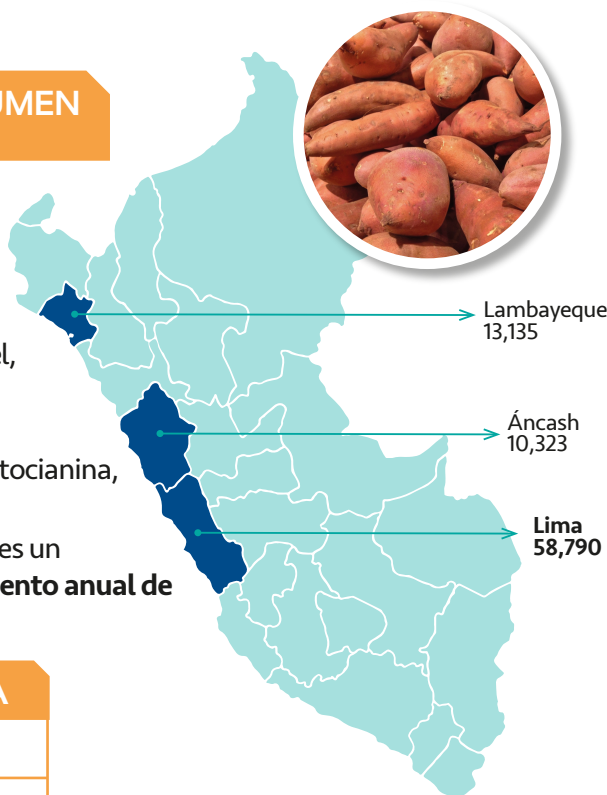
PROCEDENCIA Y VOLUMEN DEL CAMOTE

En el GMMML se comercializan dos variedades de camote: amarillo y morado.

El camote amarillo contiene vitamina A que protege a la piel, mucosas y nuestro sistema inmunológico.

El camote morado contiene antocianina, que retrasa el envejecimiento.

EMMSA resalta que el camote es un producto que tiene **un movimiento anual de 83 mil 227 toneladas**.



PRECIOS DEL CAMOTE

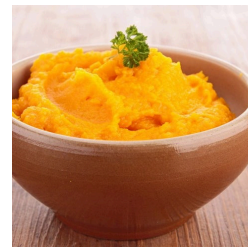
Los precios que se comercializan en el GMMML, son determinados por la oferta y la demanda, relación en la que interviene la calidad, volúmenes, transporte y otros factores.

En el siguiente cuadro se observa la variación del precio a lo largo del año 2018.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
CAMOTE AMARILLO	0.80	0.82	0.76	0.76	0.66	0.73	0.82	0.79	0.92	1.15	1.17	1.25
CAMOTE MORADO	0.99	1.12	1.07	1.04	1.04	0.97	1.05	1.15	1.19	1.13	0.98	0.90

Fuente: SAFIM / Elaborado: GPPE - SGE

RECETITAS



Puré de camote, lava los camotes y córtalos en rodajas. Colócalos en una olla de agua con sal. Una vez que estén tiernos, vacía el agua de la olla y presiona el camote con dos tenedores hasta que se vuelva puré. Agrega leche, mantequilla sal y pimienta al gusto.

CONSUMO PER CÁPITA

3.6 Kg. / año
Fuente: INEI-2009