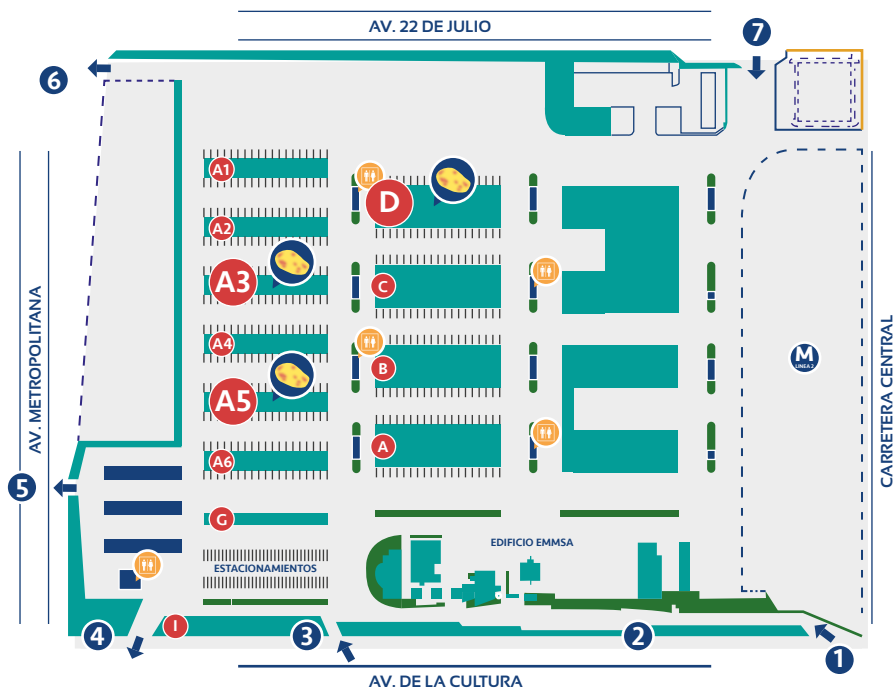


¿DÓNDE LO ENCUENTRAS?

Lo podrás encontrar en los pabellones D, A3 y A5 del GMML. El ingreso peatonal es por la puerta N° 3 y vehicular por la puerta N° 1.



¿SABÍAS QUÉ?

El Perú exporta los ollucos en lata a EE. UU. A diferencia de otros vegetales, éstos retienen su textura y gusto originales, a pesar de perder un poco su color. Las hojas verdes del olluco son nutritivas y se consumen en ensaladas o en sopas.



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

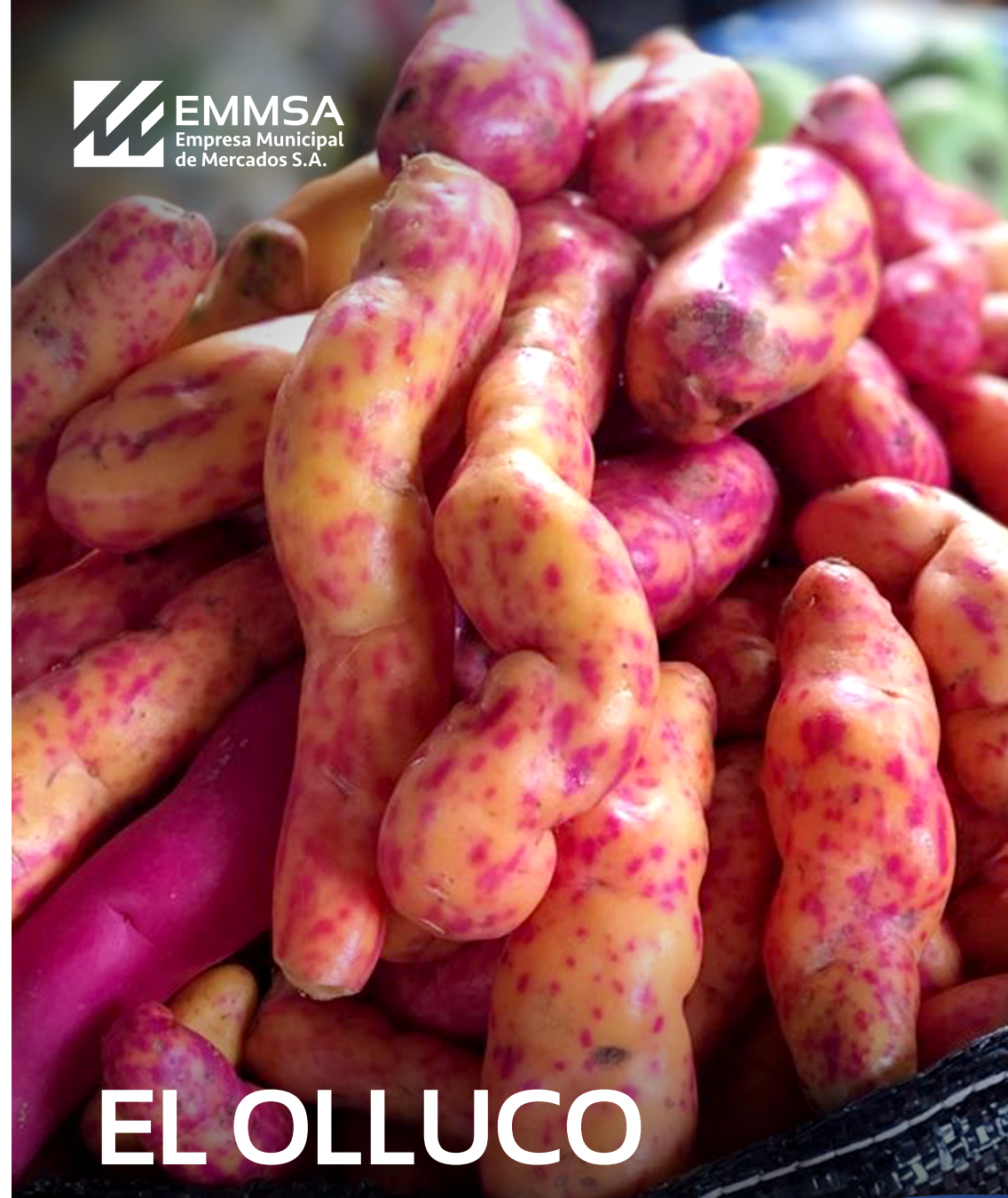
Tel.:(01) 518-2800

f EmpresaMunicipaldeMercados

t emmsalima

EMMSA GMML

www.emmsa.com.pe



EL OLLUCO

www.munlima.gov.pe



MUNICIPALIDAD DE

LIMA



EL OLLUCO

Historia

El olluco es un cultivo completamente domesticado, fue representado en el arte pre-colombino y los tubérculos fueron encontrados en la costa del Perú, donde diversas Culturas lo representaron en sus manifestaciones artísticas, con aproximadamente 4,250 años de antigüedad, lejos de las áreas de producción.

Es uno de los cultivos más extendidos en Sudamérica y en el Perú se encuentra en constante proceso de expansión agrícola debido a su demanda por el agradable sabor y gran versatilidad que tiene para la gastronomía, así como por su resistencia a muchas plagas y la poca necesidad de pesticidas.

Ficha técnica

Nombre científico: Ullucus Tuberosus

Nombre común: Olluco

Familia: Basellaceae

Origen: Andes de Sudamérica

Forma: Alargada y redonda

Nutrientes: Calorías, proteínas, carbohidratos, fibra, grasa y vitamina C.

En la sierra del Perú se utiliza el agua del olluco para curar los problemas digestivos.

PROCEDENCIA Y VOLUMEN DEL OLLUCO

En el GMMML se comercializan dos variedades de olluco, "el largo" y "el redondo", **proviene de Huancayo que es el principal abastecedor**, seguido por Huánuco, Jauja, Andahuaylas, Huancavelica y Tarma.

El olluco largo es el más comercializado, es 10 veces mayor el volumen de esta variedad respecto al olluco redondo.

De acuerdo a EMMSA el olluco es un producto que **tiene un movimiento anual de 30 mil 733 toneladas**.



PRECIOS DEL OLLUCO

En el GMMML los precios del olluco, están determinados por la oferta y la demanda en función a los volúmenes, tamaño, calidad, presencia, procedencia y flete. El olluco largo tiene precios ligeramente mayores al olluco redondo.

En el año 2018 el precio promedio del olluco largo y redondo fue de S/1.31 Kg.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
OLLUCO LARGO	1.60	1.35	0.93	0.76	0.77	0.92	1.12	1.32	1.35	1.90	1.93	2.50
OLLUCO REDONDO	1.31	1.11	0.88	0.77				1.08	1.20	1.52	1.60	1.85

Fuente: SAFIM / Elaborado: GPPE - SGE

RECETITAS



Olluquito con carne o pollo, cortar la carne en tiras y sazonar con sal y pimienta. Agregar el ají amarillo y el ajo una vez que la cebolla este transparente. Revolvemos un poquito y añadimos el olluco. Tapamos y dejamos cocinar a fuego lento por unos 10 a 15 minutos.

CONSUMO PER CÁPITA

	2.1 Kg. / año
	Fuente: INEI-2009