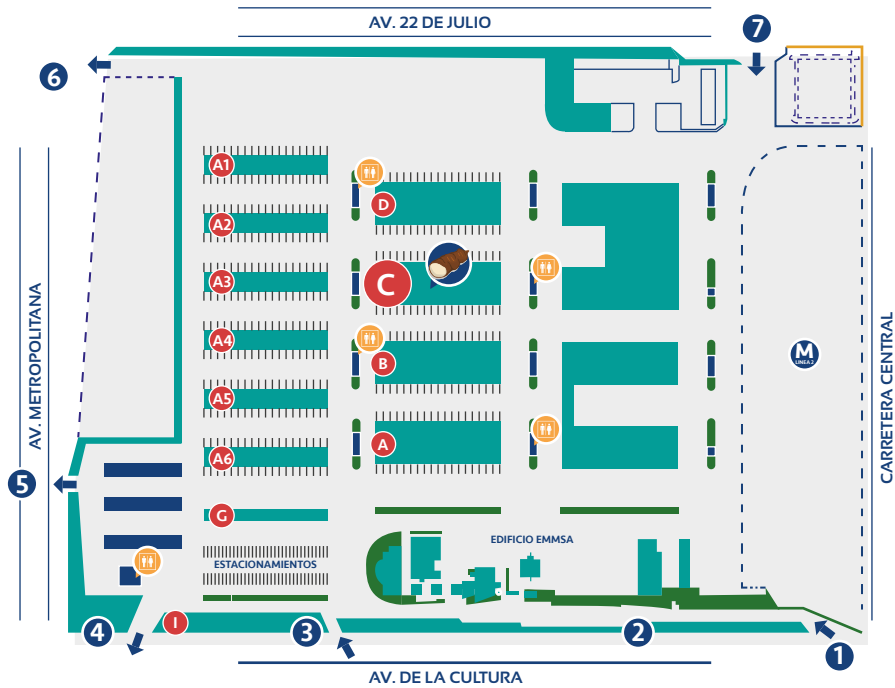


¿DÓNDE LA ENCUENTRAS?

La podrás encontrar en el pabellón C. El ingreso peatonal al GMML es por la puerta N°3 y el vehicular por la puerta N°1.



¿SABÍAS QUÉ?

Chile es el principal comprador de yuca con un 88 % del total de producción. También se exporta a España, Emiratos Árabes Unidos y EE.UU.



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

Tel.:(01) 518-2800

f EmpresaMunicipaldeMercados

t emmsalima

EMMSA GMML

www.emmsa.com.pe



LA YUCA

www.munlima.gov.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



LA YUCA

Historia

La yuca fue cultivada por primera vez hace más de 4 000 años en Sudamérica y hoy continúa siendo la base de la alimentación de más de 800 millones de personas; de hecho, se trata del cuarto cultivo más importante en los países en vías de desarrollo y el séptimo de todo el mundo.

Ficha técnica

Nombre científico: Manihot esculenta

Nombre común: Yuca

Familia: Euforbiáceas

Origen: Amazonía

Forma: Alargada

Vitaminas: B6 y C

Nutrientes: Potasio, magnesio, hidratos de carbono, carbohidratos, calorías, proteínas y bajo en grasa

Disminuye el nivel de colesterol y triglicéridos.

PROCEDENCIA Y VOLUMEN DE LA YUCA

En el Gran Mercado Mayorista de Lima se comercializan dos variedades de yuca.

La yuca amarilla ingresa con mayores volúmenes y proviene de Cañete y Ucayali, la yuca blanca llega desde Satipo en pocas cantidades.

EMMSA informa que la yuca **tiene un movimiento anual de 60 mil 447 toneladas.**



CONSUMO PER CÁPITA



2.2 Kg. / año

Fuente: INEI-2009

PRECIOS DE LA YUCA

En el GMMML los precios de la yuca están determinados por la oferta y la demanda en función a los volúmenes, tamaño, calidad, procedencia, presencia y costo de flete.

La yuca amarilla tiene un precio promedio anual de S/1.55 Kg, en el 2018 solo en los meses de abril a junio el precio se incrementó de forma inesperada llegando a venderse a S/2.19 Kg.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
YUCA AMARILLA	1.65	1.67	1.93	2.19	1.80	1.55	1.39	1.33	1.27	1.28	1.28	1.30

Fuente: SAFIM / Elaborado: GPPE - SGE

RECETITAS



Yuca con huevos revueltos, pelar la yuca y hervir con sal al gusto hasta que se ablande. Calentar un sartén con aceite, colocar la yuca y dorar unos minutos. Batir los huevos y colocar en el sartén. Esperar unos minutos para que el huevo se cocine junto con la yuca.