

MINISTERIO DE AGRICULTURA



INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION AGRARIA



Cultivo del Olluco

LIMA - PERU

**INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION AGRARIA
DIRECCION GENERAL DE INVESTIGACION AGRARIA**

Cultivo del Olluco

Ing. Juan Tinoco C.

**Serie
Folleto R.I. N° 08-00**

**Lima - Perú
Setiembre, 2000**

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION AGRARIA - INIA
DIRECCION GENERAL DE INVESTIGACION AGRARIA
DIRECCION GENERAL DE TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA AGRARIA

Diagramación e Impresión:

Proyecto de Producción de Medios de Comunicación y Transferencia

Primera Edición:

Mayo, 1993

Tiraje: 3 000 ejemplares

Primera Reimpresión:

Setiembre, 2000

Tiraje: 600 ejemplares

Prohibida la reproducción total o parcial

INTRODUCCION

En los andes, las mujeres consumen olluco frecuentemente para facilitar el parto. Se cree también que un obsequio de olluco ayuda a restaurar la armonía conyugal. En zonas altas de la serranía, el olluco ocupa el segundo lugar en orden de importancia después de la papa. Los tubérculos de piel lisa varían ampliamente en forma y color. Tubérculos blancos, amarillos, anaranjados, morados o rojos crecen frecuentemente en el mismo campo. Las hojas del olluco que contienen niveles altos de proteína, calcio y caroteno son también utilizadas en la cocina.

IMPORTANCIA



Es un cultivo bastante conocido en nuestro medio y utilizado en la alimentación tanto en la costa como en la sierra del país. Es muy apreciado en el ollquito con charqui y el chupe



VALOR NUTRITIVO

Proteínas	=	1,1 g/100 g
Carbohidratos	=	14,3 g/100 g
Humedad	=	85

El olluco es un tubérculo andino que constituye una fuente importante de proteínas y calorías. Pues tiene 85% de humedad conformado por una sustancia viscosa que no les hace atractivos a quienes no están acostumbrados a consumir.

SIEMBRA



La siembra debe realizarse en surcos distanciados a 70 centímetros y entre plantas de 30 centímetros

ABONAMIENTO



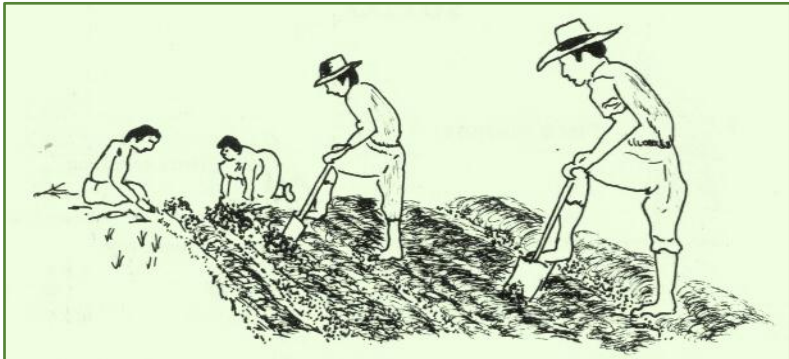
Se recomienda el uso de fertilizantes con una fórmula 150-150-100 de N, P y K. Al momento de siembra aplicar la mitad del N y todo el P y K, guardando la otra mitad de N para aplicar al momento del aporque.

DESHIERBO



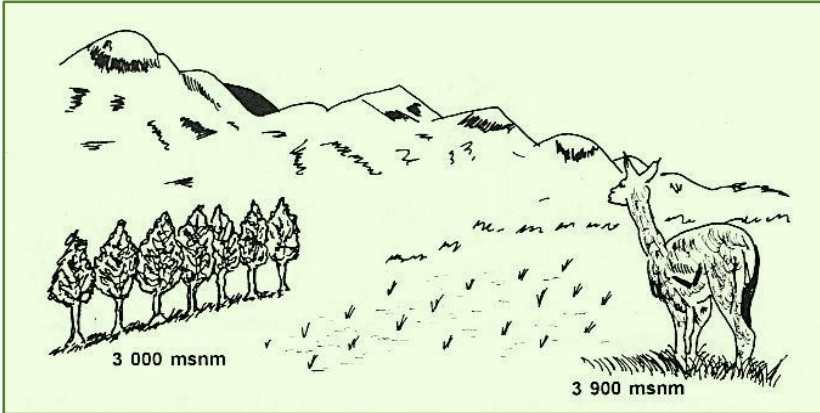
El deshierbo se realiza cuando se observa una fuerte competencia de malezas. Generalmente se realiza cuando la planta tiene 10 centímetros de altura

APORQUE



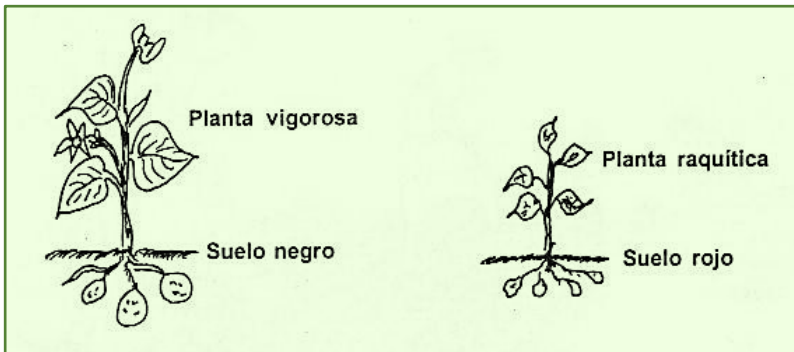
Generalmente se acostumbra aporcar una sola vez. Este se realiza aproximadamente a los 60 días después de la siembra

HABITAT



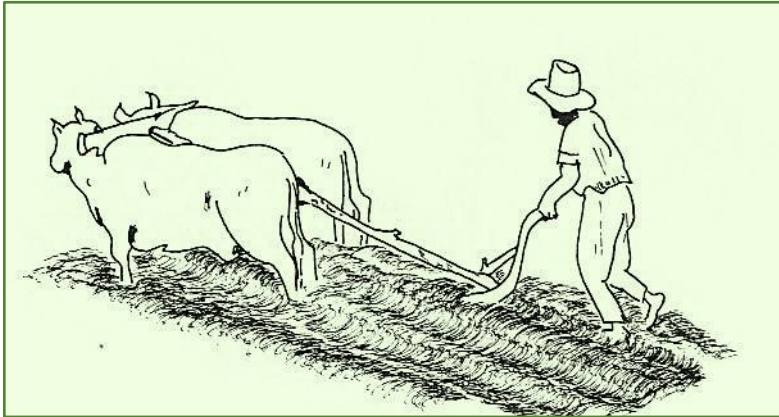
El olluco es un tubérculo que se cultiva entre 3 000 a 3 900 msnm, pues debe evitarse de sembrar en lugares expuestos a fuertes heladas

SUELO



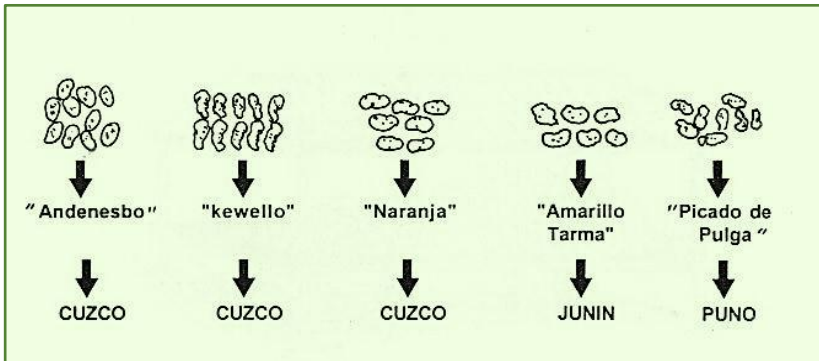
El olluco es un tubérculo andino que requiere suelos sueltos y bien preparados, con una textura arenosa.

PREPARACION DEL TERRENO



El olluco generalmente se siembra en terrenos donde fueron cultivados la papa, lo que facilita la preparación del terreno

SEMILLA



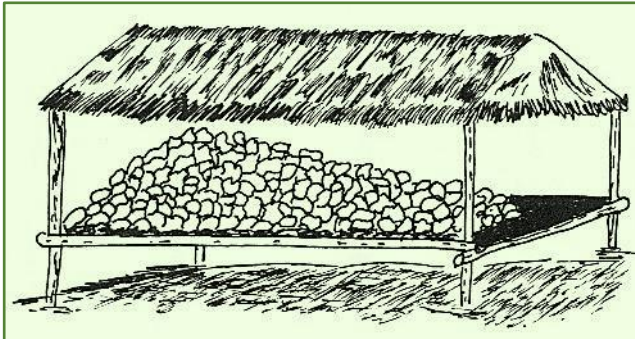
Para obtener una buena producción se recomienda usar semilla de ecotipos mejorados

COSECHA



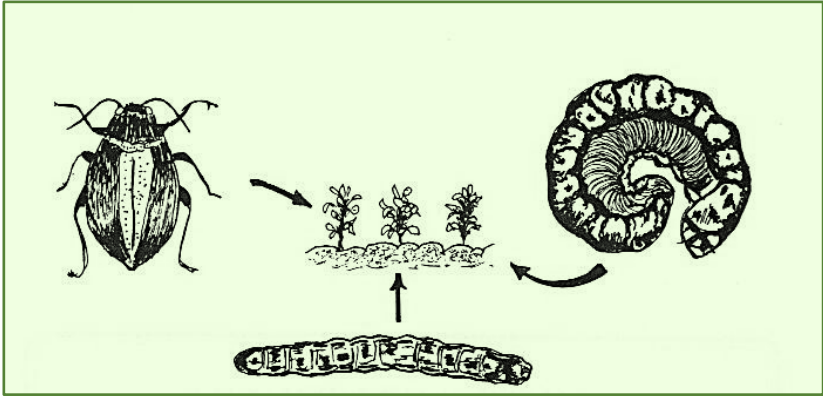
La cosecha se lleva a cabo más o menos a los 180 días después de la siembra, una vez que la planta haya completado su madurez fisiológica

ALMACENAMIENTO



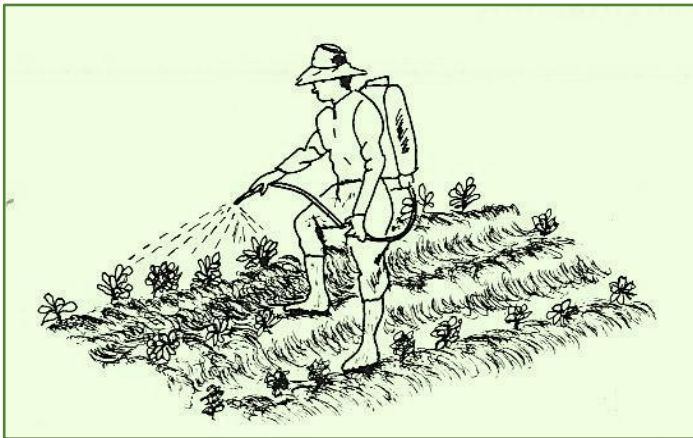
Debe almacenarse en lugares fríos donde la temperatura se encuentre por debajo de los 6°C. También se puede usar inhibidores de crecimiento

PLAGAS



Las plagas más importantes del olluco son: Gusano de tierra, Gusano alambre, Gusano blanco y Pulguilla saltadora

ENFERMEDADES



Entre las enfermedades más conocidas se tienen: Oidium, pudrición del tubérculo y ataque de virus

AMIGO AGRICULTOR

***Cultive olluco, es de fácil cultivo,
de alto valor nutritivo y se utiliza
mucho en la alimentación***