



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional  
*El Pueblo, Presidente!*



Revista promoción del  
cultivo y consumo de  
**yaca**



# Contenido

<b>I. Introducción</b>	01
<b>II. Características del árbol de yaca</b>	01
<b>III. Requerimientos edafoclimático para el cultivo de yaca</b>	01
<b>IV. Manejo agronómico del cultivo de yaca</b>	02
<b>V. Alternativas para consumo de la yaca</b>	03
<b>VI. Beneficios del consumo de yaca</b>	04
<b>VII. Manejo poscosecha</b>	04
<b>VIII. Preparación de yaca para la transformación</b>	04
<b>IX. Bebidas</b>	06
1. Agua de yaca	07
2. Jugo de yaca con naranja y mandarina	07
3. Jugo de yaca con limón	08
4. Jugo de yaca con naranja, banano y papaya	08
5. Jugo de yaca con leche	09
6. Ensalada de fruta con yaca	09
7. Vino de yaca	10
<b>X. Batidos</b>	11
1. Batido yaca con manzana	12
2. Batido de yaca con leche y chía	12
3. Batido verde de fruta yaca y menta	13
4. Batido de yaca con mango y banano	13
<b>XI. Dulces y postres</b>	14
1. Dulce de yaca	15
2. Mermelada de yaca	15
3. Helado de yaca	16
4. Gelatina de yaca	16
<b>XII. Gastronomía vegana</b>	17
1. Sopa de yaca	18
2. Hamburguesa de yaca	19
3. Tacos de yaca	20
4. Salpicón de yaca	21
5. Guiso de yaca	22
6. Nachos de yaca	23
7. Carne asada de yaca	24
8. Yaca en salmuera	25
9. Harina de yaca	25
10. Semilla tostada de yaca	26
11. Aderezo a base de yaca y cúrcuma	26
<b>XIII. Alternativas de empaque de yaca</b>	27
<b>XIV. Especificaciones técnicas para la exportación de yaca</b>	29
<b>XV. Comercialización</b>	29
<b>XVI. Organización de protagonistas</b>	33
<b>XVII. Historia de éxito de protagonista cultivando la yaca en Nicaragua</b>	34



## I. INTRODUCCIÓN

El árbol de Yaca pertenece a la familia de las moráceas, es característico de Asia, pero se encuentra distribuido a lo largo de varios tropicales como Brasil, Jamaica, México, y muy recientemente en Nicaragua a pequeña escala, se desarrolla mejor en climas cálidos. La fruta de este árbol es considerada como la más grande del mundo. Posee un olor fuerte y un sabor agradable al paladar parecido al mango.

## II. CARACTERÍSTICAS DEL ÁRBOL DE YACA



**Árbol:** Perenne.

**Altura:** Rango de 12 a 26 metros. Copa del árbol.

**Rango:** Rango de 4.5 a 8 metros.

**Diámetro:** Rango de 25 a 60 centímetro.

**Hojas:** Las hojas son largas y su forma es ovalada en las ramas adultas y lobuladas en las ramitas jóvenes.

**Flores:** Posee flores cortas que brotan de ramas gruesas que emergen del tronco y ramas mayores. Las flores masculinas son pequeñas y están sostenidas por un pedicelo delgado, mientras que las femeninas son mayores y poseen un pedicelo más grueso.

**Frutos:** Los frutos son compuestos o agregados y la mayoría son de un tamaño moderadamente grande a muy grande, llegando a pesar de 10 a 60

libras (4.5–27.3 kg).

**Varietades:** Comúnmente se describen por su tamaño y peso. Yaca fruto pequeño: pesados, fibrosos y dulces. Fruto grande: frágil y con una textura crujiente, siendo esta variedad la más comercializada y demandada actualmente.

En los demás países que se dedican al cultivo le llaman:

- Black Gold
- Chenna
- Cochin
- Red Bartlett
- Golden Nugget
- Golden Pillow

De forma general el tronco del árbol es grueso y de color marrón grisáceo, las ramas son de color verde, su inflorescencia es constante produciendo frutos todo el año principalmente, con mayor intensidad productiva en temporadas en los meses, mayo a agosto - diciembre a marzo.

## III. REQUERIMIENTOS EDAFOCLIMÁTICO PARA EL CULTIVO DE YACA



**Temperatura:** El rango óptimo de temperatura es de 25°C–29°C. Con un rango de tolerancia de 16°C.

**Precipitaciones:** De 200 a 2000 mm. Se adapta al

corredor seco, demanda poca cantidad de agua.

**Altitud:** De 0 a 1600 msnm.

**Foto periodo:** 12 horas luz.

**Tipo de suelo:** Se adapta a cualquier tipo de suelo, de preferencia con mayor presencia de materia orgánica.

**Zona de cultivo y época de siembra:** En la Costa Caribe de Nicaragua, Nueva Guinea, Las Minas, zona pacífico de Nicaragua. La yaca se puede sembrar en cualquier época del año y en la zona del corredor seco, al inicio de las lluvias.

**Marcos de siembras:** 8 m por 8 m, para una densidad de 110 plantas por manzana, 12 m por 12 m, para una densidad de 50 plantas por manzana.

#### Métodos de propagación:

**Sexual:** Por semilla, germinación en bancal semillero y el desarrollo de las plantas a través de vivero.

**Asexual:** A través de la técnica de injertos (hendidura o por aproximación).

#### Cosecha de semilla para la reproducción vegetativa.

- Selección del árbol élite de mejor productividad.
- Seleccionar los mejores frutos tamaño, textura, sabor y sanos.
- Cortar la fruta de forma transversal.
- Sacar y seleccionar las semillas de mejor tamaño.
- Lavar las semillas y secar a temperatura ambiente durante 15 días.
- Realizar semillero en bancal, estas estarán germinadas entre los 15 a 25 días.

**Establecimiento de Plantación de la Yaca:** Una vez que las plantas del vivero alcanzan una altura de 50 centímetros se pueden trasladar al terreno a donde serán plantadas.

#### Metodología de siembra:

- Ahoyar con medidas de 40cm de diámetros x 60 cm de profundidad.
- Aplicar 4 libras de abono orgánico en el hoyo de siembra.
- Desprender la bolsa de la planta y colocar el ahoyado.
- Riegue con abundante agua y repetir riego 2 veces por semana.

## IV. MANEJO AGRONÓMICO DEL CULTIVO DE YACA

**Desmalezado:** Mantener libres de malezas el cultivo, preferiblemente durante la etapa de crecimiento, asociar con siembra de granos básicos y cucurbitáceas para evitar maleza y garantizar simbiosis entre los cultivos.

**Fertilización:** Aplicar abonos orgánicos 4 veces en el año, con dosificación de 3 kilogramos cada 3 meses.

**Poda:** La poda se realiza cuando se desea determinar una población uniforme, en zonas de interés comercial y de exportaciones.

**Fertilización:** Aplicar abonos orgánicos edáficos y abonos orgánicos líquidos.

**Riego:** El riego es complementario, cuando hay ausencia de lluvia aplicar riego dos veces por semana es una planta que se adapta fácilmente a las condiciones climáticas y no requiere abundancia de agua.

**Plagas:** Las más comunes son: taladrador del tallo, zompopos, cochinilla y barrenador del fruto.



**Control:** Aplicación de biopreparados, trampas de colores, trampas olorosas y eliminación de malezas hospederas de plagas.

**Enfermedades:** Pudrición por fusarium sp. Rhizoctonia.



**Control:**

- Buena fertilización.
- Evitar el encharcamiento al momento del riego.
- Podas fitosanitarias.
- Usar material genético resistente a plagas y enfermedades.
- Desinfectar las herramientas al momento de las labores culturales.
- Aplicar caldo bórdele y caldo sulfocálcico.

**Reconozcamos la Yaca**

**1. Verde/No madura**, su color es verde tierno, no está lista aún para su consumo.

**2. Joven**, el color es verde lima, esta poco madura, es un poco esponjosa la textura de la fruta (interna), aún sigue lechosa. La podemos aprovechar en salmuera y harina o algunos platos de gastronomía.

**3. Madura**, presenta un color amarillo naranja, lista para consumo de diversas formas de alternativas de valor agregado.

**4. Sobre-Madura**, color es amarillo-café, la fruta esta pasada de madurez, no se utiliza para consumo.

**Sabías que...La yaca es la fruta más grande del mundo**

**Peso:** 42.72 kg **Longitud:** 57.15cm **Circunferencia:** 132.08cm

## V. ALTERNATIVAS PARA CONSUMO DE LA YACA



Las frutas verdes que todavía no están maduras se cosechan para su uso como verdura. La pulpa de la yaca inmadura es blanca y su aroma y sabor se describen mejor como neutros.

La yaca madura difiere de la fruta inmadura en color, sabor, olor y nutrición. Los bulbos carnosos de la fruta madura pueden variar de amarillo claro a naranja brillante dependiendo de la variedad.

Durante el proceso de maduración, el contenido de azúcar (sacarosa, glucosa y fructosa) aumenta significativamente y la cantidad de ácidos orgánicos se reduce. Debido a esto, la yaca madura tiene un sabor dulce.

Varios compuestos volátiles contribuyen al aroma único atribuido a las yacas maduras (que mucha gente describe como agrio o poco apetitoso). La textura de estos bulbos es densa.

Una vez que se han separado los bulbos, no es necesario cocinar la yaca madura y se puede comer así, sin ninguna necesidad adicional. Sin embargo, también se usa en varios postres, bebidas, batidos. Dado su alto contenido en azúcar, la fruta también se utiliza para elaborar dulces, jarabes, concentrados y conservas.

En los últimos años, el fruto de la yaca (inmadura) se ha convertido en un sustituto de la carne en países donde no es nativa. Su textura similar a la de cerdo desmenuzado y su sabor neutro lo han convertido en un ingrediente favorito entre los consumidores que buscan reducir su consumo de carne.

Como fruta, la yaca es bastante rica en nutrientes. Además de los carbohidratos y la fibra, contiene varios micronutrientes como las vitaminas A y B, fósforo, potasio, calcio y hierro. Pero cada 100 gramos de una porción comestible contienen tan solo de 2 a 2.6 gramos de proteína.



## VI. BENEFICIOS DEL CONSUMO DE YACA

- Previene las infecciones
- Regula tu sistema cardiovascular
- Trata las úlceras estomacales
- Mejora la vista
- Mejora tu digestión
- Fortalece la salud ósea
- Mantiene en equilibrio los niveles de azúcar en la sangre
- Sirve como tratamiento natural contra el asma
- Ayuda a regular la tiroides
- Aumenta la producción de espermatozoides
- Ayuda a prevenir el cáncer de colon

## VII. MANEJO POSCOSECHA



La yaca después de la cosecha la fruta se transporta al empaque en capas divididas por cartón

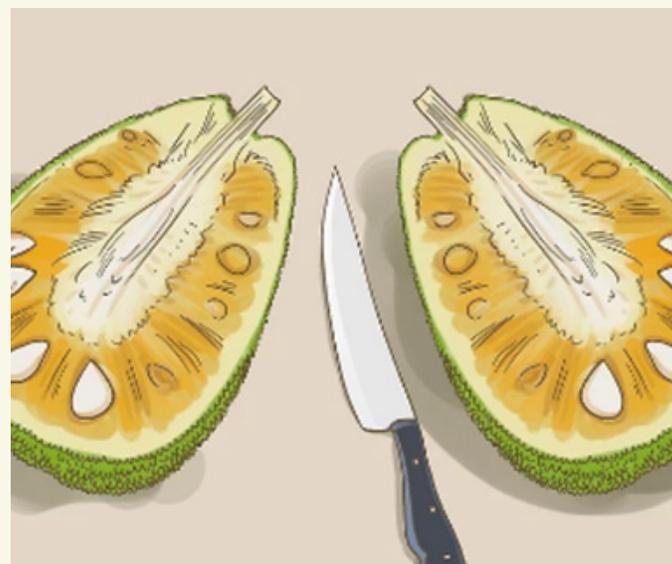
para evitar fricciones entre los frutos. Cuando llega a la empacadora se realiza la selección descartando aquellos que no reúnen los requisitos de calidad (índice de madurez, uniformidad y sanidad).

Los problemas más frecuentes son maduración avanzada, deformación del fruto y pedúnculo, así como pudrición y hundimiento del pedúnculo.

El fruto seleccionado se limpia con aire comprimido, a fin de eliminar polvo, ácaros, insectos u otros materiales físicos. Posteriormente, los frutos se pesan y se lavan en una solución con hipoclorito de calcio; se dejan escurrir y nuevamente se realiza otra inmersión, pero ahora en solución fungicida, cuidando el pH del agua para obtener una mayor estabilidad de la solución.

Finalmente, los frutos se secan y se procede a sellar el pedúnculo con oxiclورو de cobre para evitar desarrollo de hongos, obstruir la salida de látex y evitar daños por corrosión al fruto durante el almacenamiento y transporte. Dependiendo del tamaño del fruto se colocan 1, 2 y hasta 3 frutos en cajas de 40x50x25cm, que tienen aberturas para la circulación del aire en el contenedor. La temperatura durante el transporte es de 12-14 °C.

## VIII. PREPARACIÓN DE YACA PARA LA TRANSFORMACIÓN



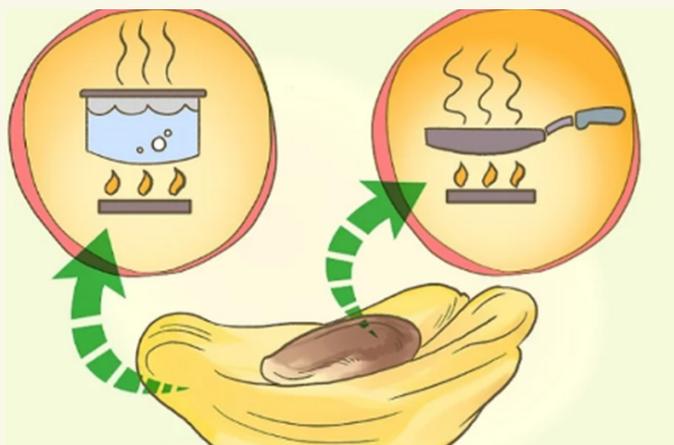
**Corta una yaca fresca:** Si quieres preparar una yaca fresca toma un cuchillo que este con bien afilado, úntale un poco de aceite vegetal y corta la yaca por la mitad. Verás un tallo central grande y blanco este debe cortarse y en pedazos pequeños y retirarlo por completo.



**Dale la vuelta a la yaca:** Para hacerlo, tendrás que agarrar con firmeza la parte exterior de la mitad de la yaca. Los segmentos claramente visibles de la fruta sobresaldrán (se verá como la carne de cerdo desmenuzada). Agarra un segmento y sácalo del cuerpo de la yaca. Saca este segmento de la fruta y extrae la semilla.

- Repite este proceso hasta que hayas extraído todas las semillas de ambas mitades de la yaca.

- La yaca produce una savia muy pegajosa que se adhiere a las manos, la ropa, el cuchillo y la tabla de cortar, y dificulta el proceso de cortar la fruta. Para evitarlo, unta las manos y el cuchillo en aceite vegetal, el cual suavizará la savia pegajosa.



**Hierve o tuesta la yaca:** La yaca es sabrosa y tiene un sabor similar al de una mezcla de plátano y piña, con toques de sabor a mango también. La parte comestible de la yaca es en realidad la vaina pulposa que protege las semillas. Tanto las vainas pulposas como las semillas son comestibles. En algunas partes de Asia, las semillas son un manjar, aunque no tienen sabor en sí. Tienen una consistencia de papa o malanga después de hervirlas durante 10 a 15 minutos (hasta que estén blandas), y luego se puede comer directamente.

Para que tengan una textura más firme, tuesta las semillas en el horno a 204 °C (400 °F) durante 20 minutos.

La yaca es difícil de pelar correctamente. El exterior es espinoso y grueso, y una vez que lo cortes, te darás cuenta de que el interior es pegajoso y difícil de cortar (como se describe arriba). Cuando las personas se refieren a la yaca, se refieren a la vaina pulposa que protege las semillas.

Sin embargo, cuando se refieren a la yaca como verdura, se refieren a la yaca verde que comúnmente se vende en latas, tiene la consistencia de carne de cerdo desmenuzada y se usa como sustituto de carne vegana.

**Pre-cocina una yaca verde durante 30 a 40 minutos:** Una vez que esté lo suficientemente suave, se puede saltar o cocinar como sustituto de carne vegana.



Tuesta las semillas de yaca en una sartén de hierro fundido: En las culturas del sudeste asiático, las semillas de yaca por lo general se cocinan en una parrilla de carbón y se comen cuando aún están calientes. Esto le da a la fruta un delicioso sabor ahumado. Si deseas emplear este método de cocción, pero no tienes tu propia parrilla de carbón, puedes tostar las semillas en una sartén de hierro fundido. El calor de la sartén cocinará las semillas de manera constante.

Hornea las semillas de yaca a 204°C (400°F). Usa la luz del horno para revisar las semillas cada 5 minutos. Sabrás que han terminado de cocinarse cuando se abran y la fruta carnosa “salga” desde el interior.

# Bebidas



## 1. Agua de yaca



### Ingredientes

- 6 tazas de agua
- 1 taza de gajos yaca
- 2 cucharadas de miel de abeja
- Hielo al gusto

### Procedimiento

Cortar la yaca en trozos y retirar las semillas. En una jarra disolver el agua con la miel. Colocar los trozos de yaca en la licuadora y agregar un poco del agua con miel. Licuar. Verter la mezcla en la jarra con el resto del agua. Servir en un vaso con suficiente hielo.



## 2. Jugo de yaca con naranja y mandarina



### Ingredientes

- 1 taza de gajos de yaca cortada en trozos
- 3 unidades de naranja
- 3 unidades de mandarina
- 1 rama de apio
- Azúcar al gusto
- Hielo al gusto

### Procedimiento

Lavar las frutas y el apio. Pelar las frutas y extraer los jugos de cada una de ellas posterior y combinar los diferentes jugos. Cortar el apio en tozos medianos.

Colocar en la licuadora los trozos de yaca, adicionar la mezcla de jugos y el apio en trozos triturando e integrando todo bien, luego colar con la ayuda de un pascón y colocar la mezcla en una jarra, endulzar al gusto y servir en vasos bien frío con hielo suficiente.



### 3. Jugo de yaca con limón



#### Ingredientes

- 10 gajos de yaca
- 2 limones pequeños
- 1 litro de agua
- Azúcar, miel o estevia al gusto
- Hielo al gusto

#### Procedimiento

Corte en trozos pequeños la yaca y retire las semillas, triture en la licuadora con un vaso de agua. A continuación, agregue el resto del agua hasta llegar a la consistencia deseada del jugo. Agregar el azúcar poco a poco hasta lograr el dulzor deseado, añada hielo y sirva.



### 4. Jugo de yaca con naranja, banano y papaya



#### Ingredientes

- 300 ml de jugo de naranja
- 1 rebanada de papaya pequeña
- 1 banano pequeño
- 1 rebanada de jengibre
- 6 gajos de yaca (sin semilla)
- 1 cucharada de miel
- Hielo al gusto

#### Procedimiento

Agregue el jugo de naranja, papaya, banano, jengibre y la yaca en la licuadora y triture por 1 minuto o hasta que se incorpore y quede bien espumoso. Endulzar con miel y servir con hielo.



## 5. Jugo de yaca con leche



### Ingredientes

- 1 taza de gajos yaca en trozos
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de agua
- 2 cucharadas de azúcar
- Hielo al gusto

### Procedimiento

Coloque los trozos de yaca en la licuadora, agregue la leche, agua, azúcar y licuar poco a poco. Sirva el jugo acompañado de cubitos de hielo.



## 6. Ensalada de fruta con yaca

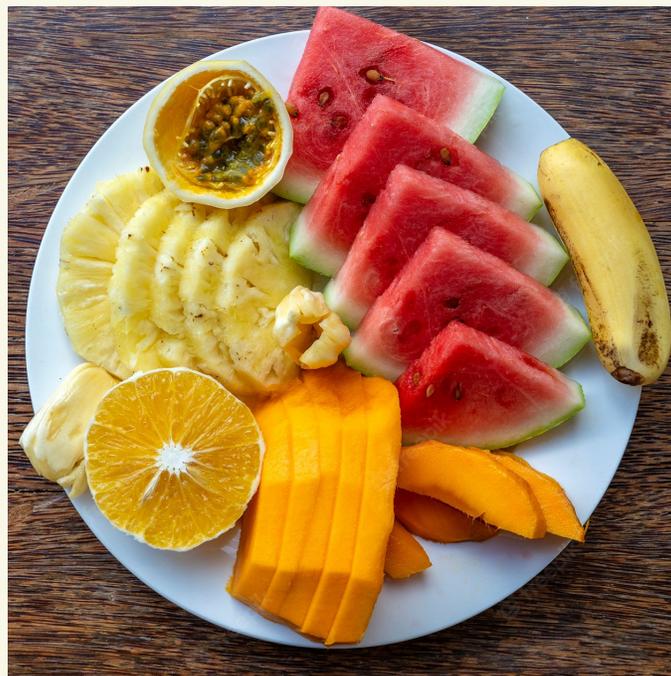


### Ingredientes

- 1 taza de sandía (picada en cuadritos)
- 1 taza de mango (picada en cuadritos)
- 1 taza de papaya (picada en cuadritos)
- 10 gajos de yaca (cortada en trocitos)
- 1 taza de melón (picada en cuadritos)

### Procedimiento

En un recipiente amplio y hondo, verter todas las frutas dejando de último la yaca para decorar nuestra ensalada, dado a que su atractivo color da vistosidad a nuestra ensalada de frutas. Puede utilizar las frutas que guste y hacer su ensalada con diferentes sabores.



## 7. Vino de yaca



### Ingredientes

- 2 libras de yaca madura (gajos sin semilla)
- 4 libras de azúcar
- 10 litros de agua
- 1 cucharada de ácido cítrico
- 2 ½ cucharadas de levadura

### Procedimiento

Se deberá revisar que la yaca no este golpeada, ni muy madura o en descomposición, para evitar malos sabores y olores en el vino. Posteriormente se lava con abundante agua potable, sin utilizar jabón para evitar que los químicos se mezclen con la fruta.

Se procede a licuar la yaca con el agua, a este licuado se le llama mosto. Para la fermentación, colocar el mosto en un bidón y agregamos el azúcar, ácido cítrico y la levadura, mezclar homogéneamente, a este proceso se le llama inoculación.

Al bidón colocar su tapa previamente perforada con orificio del diámetro de una manguera o sonda que se introduce al bidón y la otra punta a una botella con la mitad de agua, (esto es para eliminar el dióxido de carbono que está en el contenido del bidón). Colocar-lo en un lugar oscuro para su fermentación. El proceso dura entre 15 y 20 días, realizando los trasiegos (eliminar sedimentos) cada 3 días, el trasiego es para separar el mosto de la bebida fermentada.

Envasar en botellas de vidrio nuevas o previamente esterilizadas, el vino se llena hasta el punto donde llega el corcho (corcho de buena calidad y seco). Se debe dejar la botella de forma horizontal, para que el corcho se expanda, no entre oxígeno y se adapte al envase.

# Batidos



## 1. Batido yaca con manzana



### Ingredientes

- 2 tazas de gajos de yaca (sin semilla)
- 3 unidades de manzanas
- 1 taza de hielo

### Procedimiento

Primero agregamos en la licuadora la pulpa de yaca y luego el resto de los ingredientes. Triturar hasta que estén bien mezclados y tenga una textura suave de batido. Servir de inmediato.

Si gusta puede agregar un poco de agua para hacer más fácil la preparación del batido.



## 2. Batido de yaca con leche y chía



### Ingredientes

- 8 gajos de yaca sin semilla
- ½ litro de leche
- ½ taza de agua
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de chía

### Procedimiento

Coloque los trozos de yaca en la licuadora y agregar la leche licuar y agregar poco a poco el agua y la chía. Añadir azúcar y licuar. Sirva batir acompañado de cubitos de hielo.

**Nota:** Puedes decorar tú batido con frutas tropicales de preferencia.



### 3. Batido verde de fruta yaca y menta



#### Ingredientes

- 1 taza de agua
- ¼ de taza de uvas verdes
- 2 tazas de espinacas frescas
- 2½ tazas de gajos de yaca (sin semillas)
- 6 hojas de menta
- 1 taza de cubos de hielo

#### Procedimiento

Vierta todos los ingredientes en la licuadora en el orden indicado y cierre bien la tapa, triturando en la velocidad más baja y luego increméntela rápidamente hasta llegar a la máxima, aproximadamente 45 segundos. Servir bien frío.



### 4. Batido de yaca con mango y banano



#### Ingredientes

- ¼ de taza de gajos de yaca
- ¼ de taza de mango
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharada de miel
- 1 banano
- ½ vaso de agua
- Hielo al gusto

#### Procedimiento

Colocar todos los ingredientes en orden en la licuadora adicionar el agua y licuar todos los ingredientes.

Si gusta puede decorar con ramitas de menta y disfrutar de esta delicia bien helado.



# *Dulces y postres*



## 1. Dulce de yaca



### Ingredientes

- 1 taza de gajos de yaca madura en trozos (sin semillas)
- 2 tazas de agua
- 4 cucharadas de azúcar
- 3 clavos de olor
- 1 cucharadita de vainilla
- Jugo de ½ limón

### Procedimiento

En una ollita poner a hervir 1 taza de agua, agregarle el azúcar y remover, cocinar a fuego medio. Cuando empiece a espesar se le añade la yaca, se remueve hasta humedecer todos los trozos y tapar por unos minutos. Revisar si la pulpa se encuentra blanda, y se adicionan los clavos de olor.

Remover suavemente e incorporar la vainilla. Tapar y dejar a llama baja. Por último, agregar el jugo de limón, remover y tapar, para dejar en reposo y que el vapor participe en la concentración de sabores que acompañan a la preparación. Dejar enfriar. Puede refrigerar un rato si desea comerlo un poco más frío.

Y listo, a disfrutar de este postre delicioso de yaca con mucho sabor para la familia.

## 2. Mermelada de yaca



### Ingredientes

- 4 tazas de gajos de yaca (sin semillas)
- 1½ tazas de agua
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1½ tazas de azúcar
- 6 clavos de olor

### Procedimiento

Luego llevar al fuego una cacerola con el agua, el jugo de limón, el azúcar y los clavos de olor y dejar hervir hasta que se convierta en un almíbar fino. Agregue la yaca y cocine por 30 minutos, revolviendo ocasionalmente.

Cuando el almíbar se oscurece y la yaca se vuelve un poco transparente, esta es una señal que el almíbar ya está listo, y proceda a retirar del fuego, deje enfriar, envase en frascos de vidrio previamente esterilizados.



### 3. Helado de yaca



#### Ingredientes

- 200gr de gajos de yaca congelada (sin semilla)
- 2 bananos congelados
- 4 cucharadas de aceite de coco

#### Procedimiento

Procesa o licua todos los ingredientes hasta obtener una consistencia homogénea. Congela por 1 hora si lo deseas para una consistencia más sólida.

**Nota:** puede agregar leche si gusta o jugo de fruta de su preferencia.



### 4. Gelatina de yaca



#### Ingredientes

- 2 tazas de gajos de yaca (sin semilla)
- 3 cucharadas de gelatina simple
- 2 tazas de agua
- 1 taza de gajos de yaca cortada en cuadritos
- ½ cucharadita de aceite de coco

#### Procedimiento

Hidratar la gelatina con ¼ taza de agua en un recipiente, mezclar hasta deshacer los grumos y dejar reposar.

Licuar los gajos de yaca y agregar el agua restante, luego el licuado lo agregamos poco a poco a la gelatina previamente hidratada y volver a licuar.

Engrasar un molde y agregar la taza de yaca en cubitos hasta cubrir completamente la base del molde posterior verter la mezcla licuada y refrigerar por 1 hora aproximadamente.



# *Gastronomía vegana*



## 1. Sopa de yaca



### Ingredientes

- 2 cucharadas aceite de oliva
- ¼ cebolla pelada y cortada en cubitos
- 2 tazas de gajos de yaca (sin semilla)
- ½ manzana, sin semillas, sin corazón
- 1 zanahoria, cortada por la mitad
- 1½ taza de caldo de verduras

### Procedimiento

Calentar el aceite en una cacerola. Agregar la cebolla y saltear durante 5 minutos, o hasta que esté tierna.

Introducir la cebolla cocida, la yaca, la manzana, la zanahoria y el caldo de verduras en la licuadora en el orden indicado y cerrar bien la tapa y triturar en la velocidad más baja.

Aumentar progresivamente la velocidad hasta máxima potencia. Batir durante aproximadamente 6 minutos o hasta que comience a salir vapor por el orificio de la tapa. Servir inmediatamente.



## 2. Hamburguesa de yaca



### Ingredientes

- 300 gramos de gajos de yaca (sin semilla)
- 150 ml de agua
- 1 chorrito de aceite de oliva virgen extra (para freír)

### Para el marinado

- 3 cucharadas de tomate concentrado
- 3 cucharadas de salsa de soja
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de chiltoma
- 1 cucharadita de tomillo

### Para montar las mini hamburguesas

- 8 panes de hamburguesa pequeños
- 1 aguacate maduro

### Procedimiento

Desmenuza la yaca de forma que quede como la carne deshilachada y colócalo en un recipiente para reposar.

### Para el marinado

Añade al recipiente que contiene la yaca todos los ingredientes del marinado: tomate concentrado, salsa de soja, aceite de oliva virgen extra, ajo en polvo, pimienta, comino, chiltoma y tomillo; mezclando todo hasta que quede bien integrado y taparlo con papel film para dejar reposar en refrigeración por al menos 4 horas (si es de un día

para otro, es mejor).

### Reducir y freír

Sacar el marinado de refrigeración y colócalo en una sartén, añadiendo el agua, remueve y dejar reducir a fuego suave hasta que no quede nada de líquido.

Después, añadir un chorrito de aceite de oliva a la sartén, dejando a fuego fuerte y saltear por unos minutos hasta que tenga un tono dorado.

### Montar las hamburguesas

Pelar el aguacate y triturar la pulpa con un tenedor.

Unta cada pan de la hamburguesa con un poco de aguacate y colocar encima una porción de carne de yaca. Si lo desea, añade un poco de salsa de su gusto.



### 3. Tacos de yaca



#### Ingredientes

##### Para la crema

- 3 cucharadas de jugo de limón
- 2 chiles sin semillas y picados
- 3 dientes de ajo picados finamente
- ½ cucharadita de comino
- 5 onzas de yogur natural
- ½ cucharadita del adobo
- Sal y pimienta al gusto

##### Para la salsa de mango

- 1 mango pelado, cortado en cubos
- ½ cebolla morada cortada en cubos
- ½ taza de cilantro fresco picado
- 1 cucharada de vinagre
- 1 cucharada de agua
- Sal y pimienta al gusto

##### Para la preparación de carne de yaca

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de cebolla blanca picada
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 2 tomates picados
- 14 onzas de yaca picada en tiritas
- 2 cucharaditas de pprika
- 2 cucharaditas de comino
- 2 cucharaditas de chile en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 2/3 taza de agua
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 2 tazas de col rizada picado en tiras finas
- 8 tortillas de maíz calientes

#### Procedimiento

Para hacer la crema, mezclar el jugo de limón, los chiles, el ajo y el comino en un procesador de alimentos y haz una crema. Añadir el yogur, mezclando los ingredientes suavemente hasta que estén bien mezclados. Sazona la crema con adobo, sal y pimienta al gusto.

Para hacer la salsa, mezcla el mango, la cebolla roja, el cilantro, el vinagre y el agua en un recipiente mediano. Sazonelos con sal y pimienta. Revuelvelos bien. Dejalo reposar.

Calienta el aceite en una sartén grande a fuego mediano-alto y agregar la cebolla y el ajo, saltelos por 5 minutos. Aadada el tomate, la yaca, la pprika, el comino, el chile en polvo, la sal, el agua y el jugo de limón. Mezclar todo bien, tapar la sartén y cocínelos por 20 minutos, revolviendo de vez en cuando para que no se pegue. Si al cabo de los 20 minutos la yaca no se deshilacho por completo, hágalo utilizando tenedores. Ajuste el sabor con sal y pimienta al gusto. Sube el fuego, revuelve nuevamente y cocina por otros 5 minutos.

Prepara cada taco con yaca, col rizada, salsa y crema.



## 4. Salpicón de yaca



### Ingredientes

- 1 taza yuca deshidratada
- 1 ½ litro de agua
- ½ taza rábanos
- ½ cebolla blanca picada finamente
- 1 rama de cilantro picado
- ¼ de taza de jugo de naranja agria
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 4 tortillas de maíz

### Procedimiento

#### Para hidratar la yuca

Coloca a hervir 1 litro y medio de agua. Cuando el agua comience a hervir agrega la yuca deshidratada, baje el fuego y cocine por 15 minutos. Cuando la yuca esté lista, escurra y resérvela tapada.

**Nota:** si lo requiere separar con sus manos las hebras o cortar en partes para que sean más grandes y tener una textura de tiritas.

#### Para el salpicón

Cortar el rábano, y en un recipiente amplio agréguelo junto con la cebolla y el cilantro, añada todos los vegetales y la yuca. Agregue el jugo de la naranja agria, salpimentar al gusto y revuelva bien todos los ingredientes, sírvelo sobre tortillas de maíz.



## 5. Guiso de yaca



### Ingredientes

- 1 taza de gajos de yaca (sazona-no tan madura)
- 1 chiltoma
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 coliflor
- 3 cucharas de margarina vegetal
- Sal al gusto
- Comino al gusto
- 4 cucharadas de azúcar de panela
- 2 tomate sin piel
- 1 ½ tazas de vino tinto
- 1 taza de vinagre
- 1 pasta de tomate pequeña
- 1 taza de agua

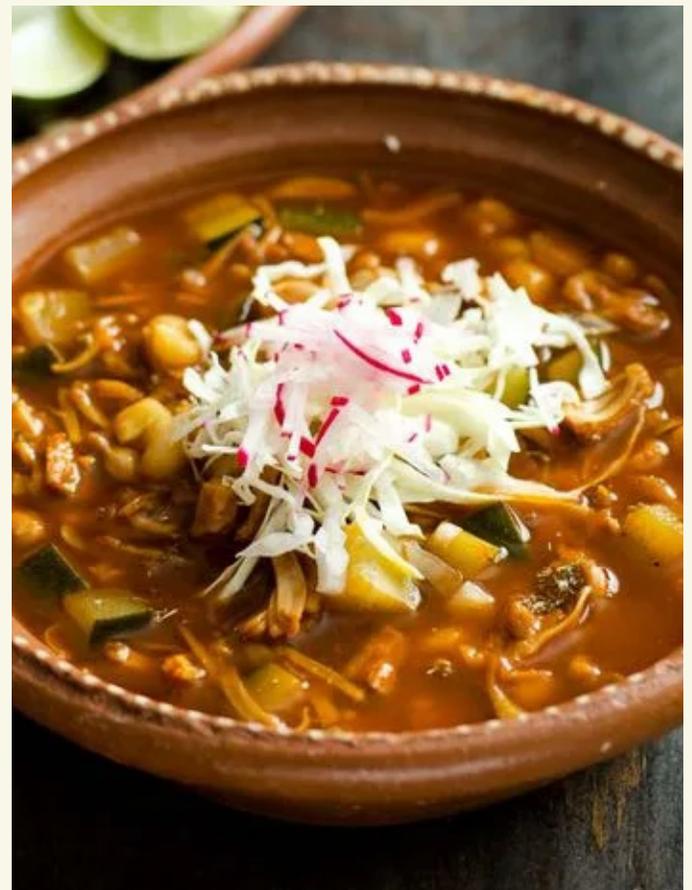
### Procedimiento

Colar la yaca y reservar el líquido para otro proceso. Luego deshilacha o desmenuza la yaca hasta que se parezca lo más posible a una carne desmechada y reserva tapada. Corta las verduras muy finitas y reserva este picadillo.

En una olla a temperatura media derrite la margarina. Agrega el picadillo para sofreír entre 3 y 4 minutos dejar que se pegue en el fondo, debe añadir sal, comino, azúcar de panela. Revuelva bien hasta que todos los ingredientes se hayan integrado cuidando que en esta parte no se peguen.

Agregue la yaca desmechada a la olla y siga removiendo. Incorpore los tomates sin piel, el vino, el vinagre y la pasta de tomate. Revuelva machacando los tomates para evitar que queden trozos tan grandes en el guiso. Añada el agua y revuelva,

tape y deje cocinar el guiso a temperatura baja durante 1 hora. Una vez transcurrido el tiempo retire del calor y deja reposar a los menos 10 minutos y listo para disfrutar.



## 6. Nachos de yaca



### Ingredientes

- 1 taza de gajos de yaca (sin semilla)
- 2 cucharadas de aceite
- 1 taza de tomate frito
- 1 cucharadita orégano
- 1 cucharadita ajo en polvo
- 1 pizca pimienta negra
- 2 tazas de nachos
- ½ taza queso cheddar rallado
- ½ aguacate
- 1 pizca sal
- Jugo de ½ limón
- 1 cucharada queso crema

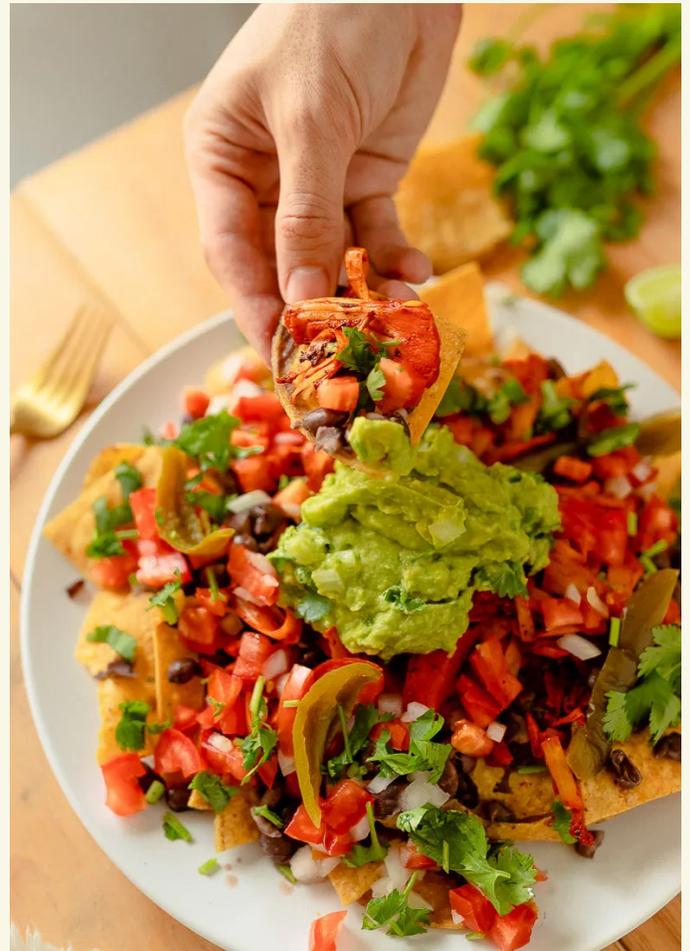
### Procedimiento

Troceamos la yaca finita y la salteamos en una sartén con un poco de aceite, salsa de tomate frito, orégano, ajo en polvo y pimienta negra durante unos 10 minutos, hasta que la yaca esté tierna y la salsa se reduzca para retirar del fuego.

Separado en otro recipiente pequeño se calienta el queso cheddar por un par de minutos en el microondas hasta que se derrita.

En otro recipiente trituramos el aguacate con la sal y jugo de limón.

Colocar los nachos a un recipiente y se le añade la preparación de carne de yaca por encima, seguido del queso cheddar y la mezcla del aguacate machacado y el queso crema.



## 7. Carne asada de yaca



### Ingredientes

- 2 yacas verdes pequeñas
- 2 tazas de agua
- 2 cucharadas de sal
- 4 a 5 tomates medianos pelados y sin semillas
- 2 cebollas picadas
- Aceite de girasol al gusto
- Chiltoma al gusto
- Sal al gusto
- Salsa soya al gusto
- 3 papas precocidas en cuadritos pequeños

### Procedimiento

Retirar la parte verde de la corteza y cortar en trozos grandes (es mejor si es una yaca nueva, sin que todavía se formen los cogollos).

Cocine la yaca picada en trozos grandes en una sartén con agua y sal durante unos 30 minutos, reservar.

### Consejo

Engrase todos los utensilios que entren en contacto con la yaca, incluida la olla a presión, no olvide engrasar la tapa también.

### Salsa

Triturar los tomates en una licuadora y reservar. Sofreír en una sartén, 2 cebollas picadas con un chorrito de aceite de girasol, luego agregar el tomate batido, un poco de agua y dejar cocer por 20 minutos, luego agregar la chiltoma, la sal y la soya.

Cocine la yaca picada en cubos grandes (4cmx4cm) en esta salsa durante unos 30 minutos (hasta que la yaca se ablande) y reservar. Engrasar una bandeja de horno, coloca la yaca cocida con cuidado para que no se rompa, cubra con el resto de la salsa de tomate, para preparar el platillo final se puede agregar papas u otras verduras precocidas.



## 8. Yaca en salmuera



### Ingredientes

- 1 libra de yaca (sazona)
- Sal suficiente
- Agua suficiente

### Procedimiento

Añadir la yaca en un recipiente posteriormente preparando una salmuera al 10% de sal (1 litro de agua por cada taza de sal) y se deja tapado en un recipiente con papel aluminio perforado por tres días.

### Nota

Las yacas deben quedar totalmente cubierta.

Por la salmuera al 10%, para lo cual se deberá poner algo que ejerza presión (peso) en el papel aluminio. Pasado los tres días se escurre el agua de los vegetales y se prepara una nueva salmuera al 6% (1 litro de agua por cada 5/8 tazas de sal), se pone a hervir para realizar el envasado, se colocan los vegetales en un recipiente de vidrio previamente esterilizado y se le adiciona la salmuera en caliente (6%), hasta cubrir la superficie y se sella el envase, (recordar presionando la tapa con la palma de la mano), para el enfriamiento se invierte el envase en una pana con agua para que agarre vacío.

## 9. Harina de yaca



### Ingredientes

- 1 yaca pequeña verde

### Procedimiento

Lavar y quitar la corteza o concha que recubre la yaca. Rallar la yaca por la parte más áspera del rallador, con cuidado y calma para no lastimarse los dedos.

Precalentar el horno a 50°C (120°F).

Pasar la yaca rallada al paño de cocina o trozo de tela para exprimirla y retirar el exceso de líquido. Desmenuzar la yaca rallada con las manos o con ayuda de una paleta y esparcir de manera uniforme en una bandeja de horno en un plato largo.

Poner la bandeja en el horno para extraer el resto de humedad y terminar de secar; dejarlo allí por espacio de 1 hora. Sacar del horno y dejar enfriar un poco a temperatura ambiente.

Poner la yaca rallada en el vaso de la licuadora por dos minutos a velocidad alta para lograr una harina más fina.

Tamizar la harina con un colador, para oxigenarla y terminar de refinarla. Envasar de forma hermética y colocar en un lugar fresco hasta su uso.

## 10. Semilla tostada de yaca



### Ingredientes

- Semillas de yaca limpias
- 1 pizca de sal

### Procedimiento

En una sartén poner las semillas y una pizca de sal de mar. En grano mejor.

Tostar hasta que se desprenda la cascarilla externa (color café), una vez se desprenda un poco puede ayudarse con la mano y verá el dorado de la semilla. Dejar enfriar y conservar en lugar seco.



## 11. Aderezo a base de yaca y cúrcuma



### Ingredientes

- 2 dientes de ajo pequeños
- 2 cucharaditas de sal (opcional)
- 4 gajos grandes (24 gramos) de yaca
- Jugo de ½ limón amarillo
- ¼ de taza de vinagre de manzana
- 2 cucharadas de cúrcuma molida
- 1 taza de aceite de oliva extra virgen

### Procedimiento

Vierta todos los ingredientes en el vaso de la licuadora en el orden indicado y cierre bien la tapa.

Encienda la licuadora en la velocidad más baja y luego increméntala hasta llegar a la máxima.

Licúe durante 20 segundos o hasta lograr la consistencia deseada.

# *Alternativas de empaque de yaca*





**En bandeja y plástico film**



**Al vacío**



**Cajas de cartón**



**Bandeja plástica con cubierta**

## XIV. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA EXPORTACIÓN DE YACA

La Yaca debe cumplir con las Normas Generales de Comercialización de cada país a donde será exportada, sin embargo, los requisitos mínimos de calidad establecen que estos frutos deben estar:

- Intactos.
- Libres de podredumbre o deterioro que los haga impropios para el consumo.
- Limpios, prácticamente libre de cualquier materia extraña visible.
- Libre de plagas.
- Libre de daños causados por plagas que afectan la carne.
- Libre de humedad externa anormal.
- Libre de cualquier olor y/o sabor extraño.
- El estado de la yaca debe ser de un nivel que les permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino. Esto también significa prestar atención a los requisitos mínimos de madurez.
- Los productos deben estar suficientemente desarrollados, pero no demasiado desarrollados, y la fruta debe mostrar una madurez satisfactoria y no debe estar demasiado madura.

### Características físico químicas

**Estado:** Fresco

**Tipo de cultivo:** Orgánico

**Color de la pulpa:** Amarillo

**Tipo de empaque:** Saco de yute o bolsa plástica o bien bandejas de polietileno.

**Madurez:** Adecuada para poder aguantar el transporte hasta su lugar de destino.

**Presentaciones:** Bolsas de 5, 20, 25 y 50 kilogramos, bandejas de 1 a 5 libras.

## XV. COMERCIALIZACIÓN

**Para potencializar la comercialización es neces-**

**sario conocer las necesidades y hábitos de consumo de los mercados.**



- En términos de hábitos de consumo de alimentos a base de frutas y vegetales, los consumidores prefieren los elaborados con materias primas naturales y con el menor procesamiento posible.
- El consumidor busca mayor información de la inocuidad y trazabilidad del producto.
- Los mercados muestran mayor demanda de productos orgánicos.
- Los consumidores se preocupan cada vez más por la inocuidad de los alimentos y buscan productos que cumplan con certificaciones de calidad y responsabilidad social.

**Más de 45% del consumo de yaca a nivel de Europa y Latinoamérica es para alimentación. Otros nichos de mercado son para la producción de medicina natural, chips, empacada al vacío y en menor grado alimentación animal.**

### Mercados emergentes

**Asia:** Al igual que en mercados como Estados Unidos, Canadá y Europa ha habido incremento en el consumo de productos orgánicos.

según JGroup Fresh-cut Fruit, los pequeños envases de fruta de IV gama son populares en China. Los consumidores prestan también más atención al consumo de frutas porque con la mejora de sus niveles de vida se han vuelto más conscientes de la necesidad de una vida saludable.

En Londres, esta fruta según datos se comercializa en U\$200 dólares. Una yaca a la venta por 160 libras, unos US\$218, en Borough Market, uno de los mercados de alimentos más grandes y antiguos de Londres. Fuente: BBC BRASIL.

### Herramientas de comercialización

#### 1. Realiza un Análisis de mercados



#### ¿Para qué sirve el análisis de mercado?

Te permite conocer el tiempo de cuando realizar lanzamiento de un nuevo producto en el mercado, como atender las necesidades de tus clientes. También ayudará a tomar otras decisiones, como cuánto se debe invertir en un empaque de producto y cuánto el cliente está dispuesto a pagar.

A continuación, te presentamos el paso a paso para elaborar un análisis de mercado.



#### Primer paso: Define el mercado meta

Lo primero que tienes que hacer es definir el mercado que va a ser objeto de investigación quiere

decir donde estas dirigiendo la oferta de tu producto o servicio, en este paso debes de hacer las siguientes preguntas:

- ¿A qué grupo objetivo va dirigido tu producto?
- ¿A qué grupo de edad está dirigido tu producto?
- ¿Cuál es el ingreso promedio de tu público objetivo?
- ¿Dónde viven los actores de tu mercado?



#### Segundo paso: Conoce las necesidades de tu mercado

En este paso del análisis del mercado ya debes tener definido tu público objetivo, y conocer cuáles son las razones que impulsan a tus clientes a adquirir tu producto.

Además, este paso te servirá para saber cuál es tu ventaja competitiva, en este paso te puedes auxiliar de herramientas sencillas para conocer a un más sobre tus clientes, por ejemplo:

Realiza un grupo focal con tus clientes.

#### 2. ¿Cómo realizarlo?

Invítalos a visitarte en tu finca o negocio y explícales que estas realizando mejoras en tu negocio y que quieres que ellos sean parte de ese proceso, durante el grupo focal has una demostración o degustación de tus productos y realiza preguntas dirigidas según lo que quieres mejorar del producto o servicio eso te ayudara a mejorar tu propuesta comercial.

#### Por ejemplo:

¿Qué les parece la textura de la yaca?

¿Han conocido sobre sus propiedades?  
¿Estás dispuesto a comprar productos a base de yaca?



### Tercer paso: Análisis de la competencia

El objetivo es identificar contra quiénes estás compitiendo, cuáles son las fortalezas y debilidades de tus competidores. Esto es con el objetivo de encontrar un elemento que puedas utilizar a tu favor en el mercado.

Puedes realizar un análisis de la competencia en cuanto al precio, la calidad de los productos, los servicios extras que ofrecen, etc.

#### Por ejemplo:

¿Cómo puedes realizar un análisis de tu competencia que otros productos parecidos a Yaca existen?

Enumera los 3 negocios principales cercanos a tu negocio que elaboren o comercialicen de tu mismo producto o parecido anota como lo venden, si tienen redes sociales, cada cuanto publican, como son sus publicaciones, quienes son sus clientes y cuáles son los comentarios de sus clientes eso te permitirá conocer como está dirigiendo sus estrategias comerciales para rediseñar tus estrategias.



### Cuarto paso: Análisis de barreras del sector industrial

En esta sección de tu análisis de mercado es necesario responder dos preguntas:

1. ¿Cuál es la propuesta diferenciadora que haces al mercado para que tus clientes no prefieran a otro negocio?
2. ¿Qué te hace pensar que tendrás éxito al ingresar a este mercado?

Algunos elementos relacionados con las barreras de entrada son la inversión, el tipo de tecnología, la marca, la regulación, el acceso a recursos y a los canales de distribución y la ubicación.

Es por eso que te motivamos a realizar la formalización de tu negocio, Registro de Marca, Matrícula de la Alcaldía, Numero RUC, Registro y Licencia Sanitaria, porque te permitirá ser más competitivo.

### 3. Elabora un plan de mercadeo

#### -Ten claros tus objetivos

Pregúntate: "Si quiero duplicar el número de ventas en dos años, ¿qué medidas tomaré en ese tiempo para lograrlo?". Y ahí tendrás tus objetivos

#### -Determina tus estrategias

Desarrolla diferentes estrategias según la meta y objetivo, y recuerda contar siempre con un plan B que anticipe escenarios complicados.

#### -Haz planes detallados

Hay una regla denominada '20/80' que indica que el 20% del tiempo que te dedicas a planear cómo alcanzar tus metas y objetivos debe ahorrarte el 80% en tiempos de ejecución.

#### -Pregúntate

¿Cuáles serán mis canales de venta?  
¿Quiénes serán mis vendedores?  
¿Cuánto cobraremos por el producto o servicio?  
¿Mi margen de ganancia tiene oportunidades de crecer?

### Ejemplo para elaborar tu Plan Promocional como estrategia de Comercialización

<b>Objetivo</b>	<b>Estrategia</b>	<b>Tácticas</b>	<b>Plazos</b>
<b>Incrementar volúmenes de ventas de Tacos de Yaca</b>	<b>Elaborar material publicitario impreso</b>	<b>Entregar volantes en las ferias.</b>	<b>Mensual</b>
	<b>Marketing digital para tener mayor difusión</b>	<b>Imágenes y videos en las redes</b>	<b>Permanente</b>
	<b>Elaboración de rótulos informativos</b>	<b>Mostrar información de tallada</b>	<b>Permanente</b>

**Debes incluir tu Presupuesto del Plan Promocional como estrategia de Comercialización**

<b>Artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
<b>Volantes</b>	<b>1,000</b>	<b>C\$ 2,000</b>	<b>C\$ 2,000</b>
<b>Administración de redes</b>	<b>1</b>	<b>C\$ 2,000</b>	<b>C\$ 2,000</b>
<b>Banners</b>	<b>2</b>	<b>\$ 25</b>	<b>50</b>

#### 4. Requisitos para ser proveedores de cadenas de supermercados

- Ser una empresa formal; poder extender factura.
- Cumplir con todos los requerimientos sanitarios del país.
- Ofrecer un producto innovador, de calidad consistente y de precio competitivo.
- Tener un empaque para autoservicio.
- Tener código de barras.
- Apoyar la sustentabilidad.
- Cumplir con la norma de etiquetado (Ver Reglamento Técnico Centroamericano).
- Para productos que suelen ser para importación directamente fuera de Centroamérica, deberá haber pasado la auditoría de Estándares Éticos.

#### 5. Espacios de promoción y comercialización

El Buen Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional impulsa a los productores a través de los espacios de promoción y comercialización tales como :

- Ruedas de negocios departamentales y nacionales
- Ferias de la Economía Familiar
- Tiangues
- Casas temáticas

## XVI. ORGANIZACIÓN DE PROTAGONISTAS



La realidad económica mundial, muestra que hoy en día no solo se trata de emprendedores y productores compitiendo individualmente, sino ya de grupos de empresas compitiendo entre sí. En este contexto se percibe a la Asociatividad como una de las alternativas válidas y necesarias para enfrentar los cambios de manera más eficiente.

El modelo asociativo que impulsa nuestro Buen Gobierno, a través del MEFCCA, está conformado por las distintas expresiones organizativas de la economía social y solidaria donde el centro de este modelo asociativo son las personas que deciden integrarse en sus distintas formas y cuyas ventajas son significativas para la sostenibilidad, dado que permite estimular las potencialidades y capacidades individuales de los pequeños y medianos emprendedores, fortaleciéndoles para enfrentar la competencia y lograr un mejor posicionamiento en los mercados.

Los productores y emprendedores tienen diversas alternativas para asociarse, de acuerdo a sus necesidades e intereses, así tenemos:



#### Grupos solidarios

Son grupos de trabajo formados de manera voluntaria para realizar acciones o tareas que no pueden hacerse de forma individual. Generalmente el grupo solidario se conforma para respaldar un crédito, el respaldo entre sus integrantes permite el acceso a un microcrédito solidario, tod@s son responsables por el pago y el buen manejo, asegurando la sostenibilidad y el cumplimiento de pago.

### Redes de producción

Los productores con intereses en común que se organizan de una forma no jerárquica y dinámica, en torno a un proyecto o una idea, con el objetivo de producir bienes y/o servicios con un fin económico, en busca de que su producto sea conocido en nuevos mercados.

### Núcleos productivos

La unión de sus integrantes permite incrementar la capacidad de negociación de productos, bienes o servicios. Sus protagonistas tienen un objetivo en común y aunque impulsan sus negocios individualmente, manejan un fondo revolvente que les permite a todos obtener bienes y recursos para el desarrollo de sus emprendimientos productivos, generalmente, por esta experiencia, los núcleos productivos trascienden a una figura asociativa más desarrollada.

### Asociaciones momentáneas

Son formas asociativas que tienen por objeto ejecutar una o varias operaciones determinadas de comercio. Se formaliza en escritura pública y la duración de esa asociación es determinada en ese documento donde se comprometen a compartir tareas y beneficios.

### Cooperativas

Son las asociaciones autónomas de personas que se unen voluntariamente para hacer frente a sus necesidades y aspiraciones económicas comunes por medio de una empresa de propiedad conjunta. En las cooperativas se unen productores, vendedores o consumidores con el fin de producir, comprar o vender de un modo que resulte más ventajoso para todos mediante el control democrático.

La importancia de las formas asociativas de la economía familiar radica en que, cada una de ellas, permite a sus integrantes generar prosperidad para sus familias y tomar el control de sus economías.

En conclusión, las formas asociativas de la Economía Familiar se centran en las personas, en las familias, son organizaciones cuyo objetivo no es solamente el desarrollo económico de las familias, sino la adopción de valores que contribuyen al desarrollo comunitario en equidad, igualdad y justicia social.

## XVII. HISTORIA DE ÉXITO DE PROTAGONISTA CULTIVANDO LA YACA EN NICARAGUA



Protagonista Oscar Mazier compartió su experiencia del cultivo de esta fruta "YACA" dado que esta fruta contiene diversos beneficios, es rica en nutrientes, y este fruto es uno de los frutos que es amigable con el medio ambiente, es una planta bastante reproductora por ende esta fruta es muy provechosa tanto que no solo se puede consumir la carne del fruto sino que también puedes explotar al máximo sus residuos como la semilla, cáscara, hojas y árbol lo cual lo explotamos con madera para la fabricación de muebles, pisos, instrumentos musicales.

Este productor tiene una variedad de productos como: cacao, guanábanas, cítricos, plátanos, níspero, icacos, café, castaña, arándanos, dado que el productor compartió que el arándano es rico en vitamina C, que nos ayuda a prevenir el exceso de sudoración o los golpes de calor y es muy útil para proteger nuestras células contra los daños causados por los radicales libres.

Esta finca está ubicada en Diriamba, de la iglesia testigo de Jehová en el sector de guabas situado a 1.2 km de Diriamba, esta finca es llamada Finca Ecológica Las Yakas con particularidad las Yakas con "K", esta finca la puedes encontrar en Facebook e Instagram como Finca Las Yakas con "K", también a través de las redes sociales puede encontrar diversa información sobre nuestros productos de producción primaria, tips nutricionales, alternativas de agregación de valor a partir de la yaca.

La hija del productor-Ondina Mazier, también nos

compartió que esta fruta es muy versátil lo cual las personas que lo consumen quedan satisfechas con este maravilloso árbol, no solo en cuanto sabor sino también a los beneficios que esta aporta para la salud de quienes la consume, también este producto lo consume algunos de los animales dado que esta fruta es muy rica en nutrientes.

Por lo tanto, el producto ha tenido una buena aceptación tanto por jóvenes como personas mayores dado que se pueden desarrollar una inmensidad de alternativas de transformación, lo cual se ha venido creando un segmento de mercado cada día más fuerte, también estamos realizando grupos focales donde llevan una fruta a degustar y conforme se va consumiendo la misma población se integra a dar publicidad este versátil fruto.



**Chávez Oscar (Finca las Yakas)**  
FINCA LAS YAKAS

[Agregar](#) [Mensaje](#) [...](#)

[Trabaja en Finca Las Yakas](#)

[Vive en Diriamba](#)

[De Diriamba](#)

[... Ver la información de Oscar](#)

**Amigos**  
87 amigos



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional  
*El Pueblo, Presidente!*

