



Cultivo de *camote*



ÍNDICE

I.	GENERALIDADES	1
II.	VARIETADES DEL CULTIVO DE CAMOTE EN NICARAGUA	2
III.	REQUERIMIENTOS EDAFOCLIMÁTICOS DEL CULTIVO	2
IV.	ESTABLECIMIENTO DEL CULTIVO DE CAMOTE	3
V.	LABORES CULTURALES	5
VI.	PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES QUE AFECTAN AL CULTIVO DE CAMOTE	7
VII.	COSECHA DEL CULTIVO DE CAMOTE	9
VIII.	POSCOSECHA Y CONSUMO DEL CAMOTE	10
IX.	PROCESAMIENTO DEL CAMOTE	12
X.	TIPOS DE EMPAQUE PARA EL CAMOTE	14
XI.	CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DEL CAMOTE	15
XII.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	17





I. GENERALIDADES

La batata o camote es un cultivo nativo de los países de Centroamérica y Sur América, es una raíz comestible de sabor muy dulce, cuya cáscara y pulpa varían en color, del blanco al rojizo.

Es también conocido como, papa dulce, patata dulce, moniato o boniato, estos términos se pueden referirse a cualquier variedad de este vegetal.

Es una planta de crecimiento rastrero o trepadora de hoja perenne; con tallos postrado o volubles, algo succulento, pero también delgados y herbáceo, generalmente con raíces en los nudos, sus frutos los produce en el interior del suelo, su material de siembra resulta de fragmentar las guías en trozos de tres a cuatro yemas, así como la emisión de yemas de los tubérculos una vez inducido por efectos de calor y humedad.

El cultivo de camote está dentro de los 3 principales cultivos tuberosos en el mundo, también se considera como un cultivo muy rústico ya que no exige mucho, ni siquiera tanto fertilizante. Es utilizado para la alimentación humana, para la fabricación de concentrado animal y en la industria medicinal. El camote es un alimento eficaz en la lucha contra la desnutrición debido a sus características nutritivas, facilidad de cultivo y producción, que puede contribuir al desarrollo de la agricultura.



CAMOTE (*Ipomoea batatas*)

II. VARIETADES DEL CULTIVO DE CAMOTE EN NICARAGUA

Hay muchas variedades de camote, de acuerdo al color de los frutos; hay variedades de piel naranja, morada y blanca y se clasifican por la duración de su ciclo: precoz (menor a 120 días), semitardía (entre 120 a 150 días) y tardía (mayor a 150 días), siendo las siguientes:

- **María Angola:** Poco afectada por plagas y enfermedades, tolerante a nemátodos y sequía. Se cosecha a los 130 días después de la siembra.
- **Zapayo:** Tolerante a sequía, resistente a plagas y enfermedades. Se cosecha a los 120 días después de la siembra.
- **INTA Batatanica:** Tolerante a sequía, resistente a plagas y enfermedades. Se cosecha a los 150 días después de la siembra.
- **INIA 100:** Tolerante a sequías, ataque a nematodos. Se cosecha a los 120 días después de la siembra.
- **INTA Nutritivo:** Tolerante a sequías, resistente a plagas y enfermedades. Se cosecha a los 120 días.

III. REQUERIMIENTOS EDAFOCLIMÁTICOS DEL CULTIVO



1. Suelos: El suelo para la planta de camote debe ser profundo (30 – 40 cm), con una

buena aireación y drenaje, debe tener algo de humedad para el buen crecimiento de la raíz. Le gusta los suelos livianos, arenosos a arcillosos y con un contenido alto en materia orgánica. El camote es susceptible a la salinidad y suelos alcalinos.



2. Clima y temperatura: Crece bien desde 20 a 35 grados centígrados y desde los 100 a 1,000 msnm, en temperaturas más bajas o mayores alturas (más de 1,300 msnm), el ciclo se extiende por más días, dependiendo de la variedad.



3. Luz: El camote le gusta mucho el sol, con 12 a 13 horas de luz diaria.



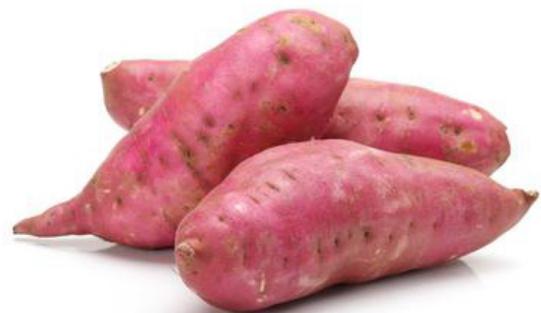
IV. ESTABLECIMIENTO DEL CULTIVO DE CAMOTE

1. Preparación del suelo: El suelo se debe preparar unos 30 días antes de la siembra. Esto ayudará a tener menos atrasos y realizar la siembra oportunamente.

Para el acondicionamiento del suelo se realiza un pase de arado a una profundidad de 30 cm, dos pases de grada liviana, nivelar, es necesario dejar el terreno bien mullido para facilitar el crecimiento de la vegetación, es importante mencionar que en suelos profundos la planta tiene tendencia a producir raíces largas y estrechas; razón por la que no conviene dar labores profundas.

Una vez preparado el terreno se debe de levantar las camas entre 25 y 40 cm de altura, el encamado es determinante, es parte de la garantía de la producción final, esta evita que los suelos se compacten.

2. Selección del material de siembra: Después de haber cosechado las raíces tuberosas se hace necesario seleccionar el material vegetativo, libre de plagas y enfermedades, para utilizarlo como plantas madres que darán orígenes a esquejes productivos. Se seleccionan los esquejes apicales provenientes de plantaciones con una longitud de 20 a 30 cm, procurando que tengan entre 5 a 8 nudos y el corte debe hacerse ligeramente por debajo de un nudo.



Existen dos formas para obtener material de siembra:



- **Por raíces tuberosas:** Es el medio para la obtención de esquejes para la siembra, los cuales son manejados en un semillero tipo banco. En 45 a 50 días se obtiene el material de siembra. Se puede sembrar de forma vertical y horizontal.



- **Por tallos rastreros:** Es el método más conocido y más económico, consiste en la utilización de porciones de tallos con una longitud de 20 a 30 cm. Estos deben proceder de plantas que hayan alcanzado los 100 días de edad. Se puede sembrar de forma horizontal.

3. Época de siembra: Hay que tomar en cuenta que la tuberización del camote no

debe coincidir con los meses de altas temperaturas, generalmente en estas condiciones la planta no produce. Se puede sembrar en época de primera (mayo y junio), cosechándose entre los meses de septiembre a octubre; en postrera (agosto y septiembre), cosechándose en los meses de diciembre y enero. Cuando hay condiciones de riego se puede sembrar todo el año siempre y cuando las temperaturas no sean tan elevadas.

4. Siembra: El camote no se debe sembrar bajo sombra, porque no produce raíces tuberosas. La siembra se debe realizar en horas frescas de las tardes. El suelo debe estar húmedo. Se pueden practicar dos tipos de siembra: Directa e indirecta, el material de siembra está listo cuando los tallos han obtenido madurez fisiológica.



- **Siembra directa:** Es cuando se ponen los tallitos directamente en los surcos en el plantío, estos se ponen enterrados en el centro de la cama con un ángulo de 30 grados aproximadamente, enterrando de 1 a 2 nudos, de modo que las yemas queden hacia el sol.

- **Siembra indirecta:** Con este sistema los tallos se ponen a germinar en bandejas o bancales bajo condiciones protegidas, utilizando sustratos adecuados y a los 20 a 25 días, este material está listo para ser trasplantado al campo definitivo con un tamaño de 15 cm aproximadamente.



Con esta forma se realiza una siembra más efectiva, ya que es más seguro el establecimiento de cada plántula, más uniformidad en los tamaños, menor riesgo de encontrar espacios vacíos, permite realizar un mejor control de malezas al tener más tiempo para el manejo del campo de trasplante, optimizando el uso del riego en los primeros días de desarrollo del cultivo en campo definitivo.

V. LABORES CULTURALES

1. Control de maleza: Las malezas son una gran limitante en el crecimiento y producción de este cultivo, debido a la competencia por agua, luz y nutrientes las malezas pueden causar entre un 30 a 100% de reducción en el rendimiento del camote. El periodo crítico son los primeros 30 días. Durante este periodo, el cultivo requiere tener la mínima presencia de malezas. Este control se puede realizar de las siguientes maneras:

-Manual: Se utiliza machetes, azadón, palas y otros. Los métodos para el control de la maleza son:

-Mecánico: A través de equipos como arados, gradas y cultivadoras.

-Químico: A través de herbicidas, como última opción. Se recomienda el uso de productos con banda de color verde que son menor riesgo con el medio ambiente y la salud humana.

2. Fertilización: El camote es un cultivo altamente extractor de nutrientes, principalmente de potasio, nitrógeno, calcio, fósforo y magnesio. Es importante realizar un buen manejo nutricional de acuerdo a la nutrición del suelo. Se recomienda lo siguiente:

- a) Al momento de la siembra: se recomienda la fertilización con abono orgánico (compost, bokashi) aplicando al fondo del surco al momento de la siembra.
- b) A los 10 días después de la siembra: aplicar 2 qq/ha de urea y 2 qq/ha de 10-30-10.
- c) A partir de los 45 días después de la siembra, se pueden hacer 3 aplicaciones con biofertilizantes cada 15 días.



3. Riego: El cultivo de camote puede producir bien a nivel de secano y con riego, se pueden implantar diversos sistemas de riego, así como: goteo, gravedad, aspersión, etc. el que puede suplir las demandas hídricas del cultivo por lo que se recomienda riegos ligeros y frecuentes.

- En un primer período, que va desde la siembra de esqueje hasta los 45 días, se recomiendan frecuencias de 3 riegos por semana.
- En un segundo período, que va de los 45 hasta 15 días antes de la cosecha, se recomiendan frecuencias de 2 riegos por semana.



Para la obtención de producciones máximas, la necesidad de agua en el cultivo durante todo su ciclo varía entre 450 y 800 mm, dependiendo de las condiciones climáticas, del manejo del cultivo y de la duración del ciclo. Normalmente se dan de cinco a diez riegos durante el ciclo vegetativo de la planta.



VI. PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES QUE AFECTAN AL CULTIVO DE CAMOTE

1. Plagas:

Dentro de las principales plagas que afectan al cultivo se encuentran las siguientes:



- **Gusano alambre:** Las larvas de este escarabajo excavan galerías y perforan las raíces tuberosas, provocan la muerte de las plantas.



- **Gallina ciega:** El problema de esta plaga lo ocasiona las larvas al alimentarse de las raíces. Esta plaga puede causar daños durante el establecimiento de la plantación al dañar las raíces, produciendo plantas pequeñas, con un raquítico crecimiento o la muerte de ellas y también pueden afectar la raíz tuberosa.

Control del gusano alambre y gallina ciega:

Buena preparación del terreno, rotación de cultivos, adecuado control de malezas, eliminación de residuos de cosecha, establecimiento de trampas para evaluar poblaciones. El control químico se debe realizar en forma preventiva durante la preparación del terreno y antes de establecer el cultivo.

La incorporación de insecticidas nematocidas durante la preparación del terreno es la práctica más común para controlar este tipo de plaga. Otra opción es la aplicación localizada del insecticida, en la línea de siembra y curar los esquejes utilizando un insecticida. Otra alternativa es el uso de controladores biológicos como la *Bauveria bassiana* o *Metarhizium anisopliae*; sin embargo, estos productos deberían incorporarse durante la preparación del terreno, 20 días antes de la siembra.



- **Mosca blanca:** Esta puede provocar el amarillamiento y deformación de las primeras hojas o bien puntos cloróticos. En caso severos se observa una mancha negra (fumagina) que cubre la hoja. El principal problema de la mosca blanca en el camote es su capacidad de transmitir virus.

Control: Se puede usar *Bauveria bassiana* o la aplicación de productos químicos de acción sistémica.

Uso de *Metarhizium*: 1) Aplicar al follaje 2 a 5 ml/L de agua. 2) Aplicar a la semilla 500 ml a 1.0 L/cada 100 kg de semilla. 3) Aplicar al suelo 2 a 4 L/ha asperjado al suelo, en el riego (surco, aspersión o goteo), aplicándose referentemente al inicio, al momento de la incorporación de los residuos de la cosecha anterior, o al inicio de ciclo agrícola.



- **Gusanos cortadores:**

Estos atacan principalmente el follaje en el cultivo de camote y pueden provocar una alta defoliación en el mismo.

Control: Mantener rondas limpias, realizar control de malezas, realizar control del insecto en los primeros estadios larvarios muestrear una vez por semana, como última opción realizar control con insecticidas.



- **Ratones:** Consumen los tubérculos. El daño de ratón puede ser significativo en ciertas zonas donde haya otros cultivos que sirvan de hospederos alternos; por ejemplo, la caña, yuca, piña, etc. En estos lugares se debe tener especial cuidado por este daño.

Control: Hacer rondas de 5m de ancho alrededor del cultivo y mantener la parcela libre de malezas, se puede usar cebos como: leche de javillo (750 ml) mezclado con 10 lb de maíz cocido y molido, maíz tostado y molido con cemento, 2 oz de cemento/lb de maíz.

2. Enfermedades:

Las principales enfermedades son:



- **Pudrición de la raíz** (*Fusarium solana*): Esta enfermedad causa graves pérdidas ya que ataca las raíces del camote. Los síntomas iniciales son una lesión en la superficie de la raíz y va formando anillos concéntricos. Al penetrar la raíz causa una pudrición firme color café oscura. La gravedad de estas enfermedades es que no se pueden curar, solo prevenir. Esta enfermedad puede seguir afectando después de la cosecha en almacenamiento o en transporte hacia el mercado de destino.

Muchas de las pudriciones, sean de hongo o bacteria, son difíciles de identificar, por eso es que la prevención es el mejor control.

- **Pudrición bacterial** (*Erwinia chrysanthemi*): La pudrición bacterial es agresiva, especialmente durante la época lluviosa. Por lo general se mueren o marchitan unas ramas de la planta afectada. Causa lesiones húmedas y suaves en los tallos y raíces del camote. El principal método de transmisión de esta enfermedad es por material vegetativo o semilla.



- **Mosaico:**

Los síntomas son hojas con partes amarillas, arrugadas y brillosas.

Control de las enfermedades: Usar material de siembra libre de plagas y enfermedades, curar la semilla, uso de variedades resistentes, realizar una adecuada preparación del terreno, buen drenaje, buena rotación de cultivos, control de nemátodos e insectos de suelo, buen control de malezas.

Uso de *Trichoderma* sp. al transplante y cuando lo amerite.

Uso de Caldo bordelés: dosis 2 L/ bomba 20 L. y Caldo sulfocálcico: dosis 300 - 350 ml/ bomba 20 L.

VII. COSECHA DEL CULTIVO DE CAMOTE

La cosecha es una actividad muy importante en el cultivo de camote, esta se puede realizar de diferentes formas ya sea manual o mecanizada, resultando mejor la mecanizada. Esta se realiza a los 120 o 150 días dependiendo de los diversos factores como variedad del cultivo, época del año, zona, altura sobre nivel del mar, riego, manejo, tamaño de raíz deseada, etc.

Una vez definido el tamaño que se desea, si se cuenta con riego se procede a suprimir el agua de 3 a 7 días antes de cosecha. El agua se elimina para que el camote tenga mejor color, sea más fácil la cosecha y facilite el

lavado del camote. El día antes de cosecha se arranca la guía de camote para que no entorpezca la cosecha.



La cosecha manual se realiza con azadón o piochas, para cosechar se debe voltear el surco o camellón, teniendo cuidado de que las raíces no sufran daños por heridas y peladuras, pero esta labor es tardada y ocasiona bastante daño al camote. Otra opción es con arados halados con bueyes.

La cosecha con tractor es lo más sencillo solo hay que eliminar la guía y cosechar directo. El camote flota en el suelo y queda la mayoría sobre el suelo.

Una vez extraídas las raíces tuberosas hay que dejarlas expuestas al sol por 24 horas, para que desprenda la leche y suelte la tierra que tienen adheridas. En campo se realiza una preclasificación de raíces comerciales y no comerciales, y se colectan por separado, se descartan los podridos, afectados por plagas y enfermedades, los que presentan daños mecánicos, los verdeados y mal formados.



VIII. POSCOSECHA Y CONSUMO DEL CAMOTE



- **Recepción y pesaje:** Una vez que el camote se cosecha, se traslada a la planta de acopio donde se realiza el pesaje de la carga traída de campo para determinar el rendimiento productivo por ciclo. Seguidamente, el camote se somete a limpieza para su clasificación, empaque y almacenamiento.
- **Lavado:** La tierra adherida a la piel del camote se elimina, así como los tubérculos defectuosos y desechos vegetales. Para la limpieza del camote, se suele utilizar un cepillado en seco o un lavado con agua potable, ya sea de forma manual o mecánica con agua potable. Al agua de lavado se suele sanitizar con cloro a una concentración de 3 o 5 ppm de cloro libre.

Esta mezcla puede actuar de 30 a 45 minutos, aproximadamente, pero se debe cambiar cuando se torne sucia o después de cada 500 kg de camote lavado, aunque se puede comprobar si los niveles son los adecuados por medio de analizadores de cloro. En el proceso de lavado manual, el camote se lava con todo y canastas plásticas dentro del tanque de lavado para reducir la pérdida de piel. Las canastas se meten debajo de las boquillas con agua a presión para sacar la tierra adherida.

Posteriormente, cada camote se lava individualmente con una esponja lo más suave posible, procurando que el agua a presión desprenda la tierra sin frotar mucho para

evitar pelar el tubérculo, o bien, a través de un sistema automatizado con agua a presión.

- **Desinfección:** Una vez que el camote ha sido adecuadamente lavado, éste es colocado en cajas plásticas o bien transportado en bandas transportadoras a la siguiente etapa, el tratamiento de desinfección. El proceso consiste en sanear la superficie de la raíz tuberosa a través del uso de un desinfectante químico (orgánico o sintético). Para lograr este saneamiento del rizoma, son sumergidos en una solución de agua y desinfectante por un periodo determinado.
- **Secado:** Posterior al lavado y desinfección, los tubérculos de camote se deben secar sobre tarimas de metal con malla o cajas plásticas con rejillas para un mejor drenaje y disminución del exceso de agua. El tiempo de secado dependerá de la temperatura y humedad relativa, el cual puede variar entre 4 a 24 horas, por lo que se recomienda colocar los tubérculos lavados y desinfectados en un lugar fresco y ventilado. Este proceso se puede acelerar colocando un ventilador con el objetivo de crear una baja humedad relativa alrededor del camote.



- **Selección y clasificación:** Posterior al lavado, los tubérculos se clasifican según tamaño y calidad. Dicha clasificación puede hacerse de forma mecánica o manual. Los clasificadores mecánicos generalmente son rodillos divergentes o por peso que permiten separar aquellos tubérculos con forma y tamaño uniforme en categorías de acuerdo con el mercado al cual se va a dirigir el producto.



La clasificación se basa de acuerdo al tamaño del diámetro y largo de los tubérculos, sin presentar deformaciones.

Dentro de esta categoría se ubica los tubérculos jumbo que se caracterizan por presentar un peso de más de 567 g.

De acuerdo con la calidad, los tubérculos se clasifican con diferentes parámetros: uniformidad de color de la epidermis y/ o pulpa típica de la variedad, ausencia de deformaciones, daños fisiológicos o mecánicos (presencia de cortaduras o quebraduras, cicatrices, etc.).

- **Empaque:** Al momento de empacar, el camote se vuelve a clasificar para garantizar que vaya perfecto. Se clasifica según tamaño, evitando provocar daños. El camote se debe envasar en unidades para el consumidor final (en bolsas, bandejas, etc.) contenidas en empaques de mayor capacidad para el embarque o en empaques a granel en contenedores de embarque (bolsas, cajas y cajones de campo o bines).

- **Almacenamiento:** Para asegurar la calidad durante el almacenamiento de camote, se debe mantener la temperatura, ventilación y humedad relativa en niveles apropiados para prevenir el exceso de brotes, marchitez y pérdida de peso.

En general, después del curado, el camote se almacena a 12°C-14°C y 85%-90% de humedad relativa durante aproximadamente 12 meses.

En ocasiones, el camote puede almacenarse en el mismo lugar en que se realizó el curado. Sin embargo, es necesario que este lugar se enfríe uniformemente lo más rápido posible para evitar considerables pérdidas de peso seco (aproximadamente 5%-10%) y humedad.

IX. PROCESAMIENTO DEL CAMOTE



Harina de camote

Ingredientes:

10 libras de camote.

Procedimiento:

La materia prima debe ser lavada con abundante agua para eliminar toda la tierra o suciedades que tengan en su superficie.

Retirar la cáscara; a medida que los camotes van siendo pelados se colocan en un recipiente con agua para evitar que la superficie tome un color oscuro. Una vez pelado se colocan en un recipiente lo suficientemente grande y se agrega agua hirviendo hasta que queden cubiertos, dejándolos sumergidos de 5 a 10 minutos.

Posteriormente, se retiran del agua y se dejan escurrir. Se cortan en hojuelas muy delgadas. Entre más delgadas queden las hojuelas más rápida será su deshidratación.

Secar o deshidratar las hojuelas a fin de reti-

rarle toda la humedad. El secado solar dura aproximadamente 2 días. Entre más secas estén las hojuelas se obtendrá más harina en la molienda y mejor calidad, prolongando la vida útil del producto por más tiempo. Una vez que las hojuelas están completamente secas se muelen finas para que la harina sea agradable. Entre más seca están las tajadas o hojuelas el rendimiento de la harina es mayor y se logra mayor homogeneidad.

Se cuela con ayuda de un colador con el fin de retirar partículas gruesas de la harina, esto se puede realizar con un colador o malla milimetrada. La harina obtenida se tamiza o se pasa por un colador, con el propósito de retirar las partes que no se molieron bien y quedaron más gruesas, con esto se obtiene una harina muy fina. La harina se empaca en bolsas de grado alimentario y deben quedar selladas adecuadamente para evitar la entrada de humedad y microorganismos que afecten la vida útil del producto.



Chips de camote

Ingredientes:

- 2 libras de materia prima (camote)
- 1 litro de aceite (preferible de palma)
- Limón en polvo al gusto
- Chile en polvo al gusto
- Sal al gusto

Procedimiento:

Retirar las cáscaras, se recomienda que a medida que van siendo pelados los camotes sean puestos en una pana con agua para evitar que el producto se oxide (tome un color oscuro) en lo que termina de pelar el resto. Darle forma a las hojuelas o tajadas, se utiliza una mandolina o rayador para lograr un tamaño uniforme.

Sumergir las hojuelas o tajadas en agua caliente con ácido cítrico o limón (por cada litro de agua 10 gotas de limón) durante 3 minutos para bajar la concentración de almidón en el producto, fijar color y obtener un producto con una fritura homogénea.

Secar las hojuelas o tajadas con papel absorbente o toalla y freír las tajadas en aceite bien caliente (120°C), el tiempo de permanencia de las tajadas varía entre los 4 a 5 minutos. Al terminar el proceso de fritura de los chips se trasladan a una mesa cubierta en la parte superior con papel absorbente.

Se distribuyen sobre la mesa los chips fritos, facilitando el escurrido y enfriamiento a temperatura ambiente. Si el producto se desea saborizar se agrega condimento como saborizante al gusto, como sal, orégano, chile (en polvo) o limón (en polvo).

X. TIPOS DE EMPAQUE PARA EL CAMOTE

Sacos de malla tejida de polietileno



Maya individual de polietileno



Cajas de cartón corrugadas para empacar, estibar y almacenar



Bolsas de papel kraft



Bolsas laminadas y cierre de zipper



Bolsas empacadas al vacío



Envases plásticos con tapa



Botellas y frascos de vidrio



Botellas Plástica





XI. CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DEL CAMOTE

A nivel mundial el camote es el octavo cultivo más importante del mundo después del trigo, arroz, papa, tomate, maíz, yuca y bananas. Anualmente se producen más de 105 millones de toneladas métricas en el mundo, más del 95% de esta cantidad se produce en los países en desarrollo.

El camote se cultiva y consume en todo el mundo, aunque el porcentaje de la producción que se comercializa en el mercado mundial es relativamente pequeño, pues muchos países las cultivan principalmente para el mercado interno.

Comercio del camote en el mercado internacional

El camote ha estado registrando crecimiento desde 2012 y su mercado está en alza. El mercado europeo del camote ha venido

creciendo con rapidez. La importación de esta especie se ha duplicado en cinco años. En Europa son grandes importadores el Reino Unido y Países Bajos, siendo Estados Unidos el mayor proveedor con una cuota de mercado del 70%. El precio del camote en los mercados internacionales \$16.00 y \$26.00 /kg.

Principales países productores y consumidores de camote

El 70% de la superficie cultivada del camote se concentra en China, Estados Unidos, España, Portugal, Italia, Grecia, Nigeria, Tanzania, Uganda, Malawi, Brasil, Argentina, Perú, Uruguay y Paraguay. Siendo China el que destaca sobre el resto del mundo con la mayor producción en toneladas. La mayor parte de la producción se destina a alimentación animal.

Dentro de los países que se consume el camote se encuentran: África, Chile, Costa Rica, Puerto Rico, Perú, República Dominicana, México, Estados Unidos, España, Argentina, Uruguay, Brasil y Venezuela.

Consumo y comercialización del camote en Nicaragua

Este producto se comercializa a granel para el consumo fresco y procesado (polvo) en los diferentes mercados nacionales, supermercados, ferias y otros espacios de comercialización. El camote como producto de consumo proporciona una alimentación nutritiva a las familias nicaragüenses, ya que son ricos en minerales, contiene antioxidante y vitaminas.

Además de servir como un alimento en dietas humanas, este cultivo se viene usando también como fuente para alimentación animal; el follaje del camote tiene proteína superior a gramíneas forrajeras y el maíz. También puede ser utilizado como cobertura vegetal, por su buen desarrollo foliar, reduce marcadamente las pérdidas de suelo y de agua ocasionados por la lluvia.

En Nicaragua se encuentra la variedad de camote blanco que se comercializa entre C\$10.00 y C\$20.00 por libra y el camote rojo, que tiene mayor demanda en el país, tiene un precio entre C\$30.00 a C\$40.00 por libra.

Trámite para el registro como exportador

En Nicaragua la instancia encargada es el Centro de Trámite para las Exportaciones (CETREX), su función principal es centralizar la ejecución de las funciones específicas de trámites relacionados con las exportaciones.

Personas Naturales:

1. Fotocopia del Registro Único del Contribuyente (RUC).
2. Fotocopia de Cédula de Identidad del exportador.
3. Fotocopia de Pasaporte o Cédula de Residencia, para extranjeros.
4. Llenar Formato de Solicitud de Inscripción, firmado por el exportador.

Si el exportador delega la inscripción, la persona a realizar el trámite deberá presentar Poder original o fotocopia Certificada de Poder Especial de Representación. Adjuntar documentos de Identificación respectivos.



XII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

https://www.tecnacional.edu.ni/media/Raices_y_Tuberculos.pdf

<https://cenida.una.edu.ni/relectronicos/RENF01B715.pdf>

https://hortintl.cals.ncsu.edu/sites/default/files/articles/Manual_de_Produccion_de_Camote.pdf

<https://agrotendencia.tv/agropedia/cultivos/hortalizas/cultivo-de-la-batata-o-camote/>

<https://www.procomer.com/wp-content/uploads/Manual-de-siembra-camote-naranja.pdf>



