

BONIATO



CALIBRES

Calibre	Peso (gramos)
Extra grande	más de 500
Grande	400 - 500
Mediano	250 - 400
Chico	90 - 250

Fuente: UIC-CAMM



TABLA DE COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO (para 100 gr.)

Tipo	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa total (g)	Fibra dietética (g)	Carbohidrato (g)
crudo	91.0	1.2	0.6	.	21.5

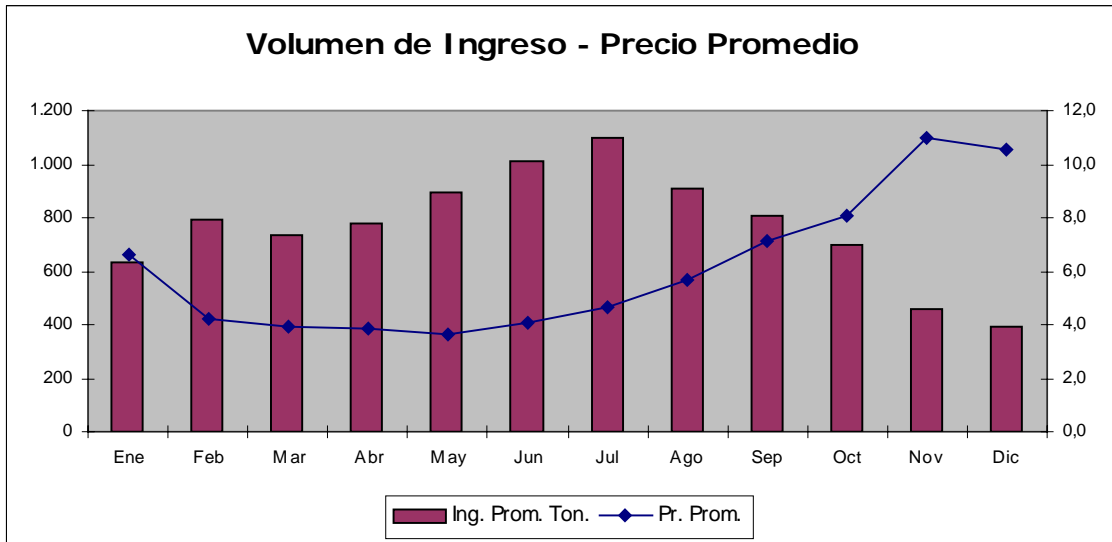
Fuente: http://www.consumer.es/web/es/nutricion/aprender_a_comer_bien/guia_alimentos/legumbres_y_tuberculos/2004/08/02/106718.php

CONSUMO PER-CÁPITA

Montevideo	Interior
0.45	0.50

Fuente: INE. Dato en Kg/persona/mes.

ESTACIONALIDAD (2000-2003)



Fuente: UIC-CAMM

ZAFRAS Y PRINCIPALES VARIETADES

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Período con oferta

El cultivo de boniato es de ciclo estival. La cosecha se realiza entre los meses de diciembre y abril. Entre diciembre y enero en el litoral norte y de febrero a abril en el sur (fundamentalmente en el Departamento de Canelones). Se siembran, a diferencia de otras hortalizas pocas variedades o tipos. La más importante es la variedad Arapey, pulpa color crema y piel colorada. Otro tipo común es el "boniato zanahoria" de pulpa anaranjada y piel cobriza (la variedad más común que presenta estas características es Bouregard).

El producto luego de ser cosechado es almacenado en general en galpones y va siendo comercializado a lo largo del año. A partir del mes de agosto la calidad del producto comienza a decaer en forma drástica, por la aparición de defectos como deshidratado, marchitez, flaccidez, brotado y podredumbres.

DEFECTOS MAS FRECUENTES Y MOMENTOS EN QUE APARECEN

Defecto	Epoca del año
Alteraciones internas asociadas con deshidratación comunmente llamadas "ahuecado" o "acorchado"	A partir del mes de agosto hasta noviembre, especialmente en algunas variedades más sensibles (por ej. Arapey)

NOMBRES EN DIFERENTES IDIOMAS, PAÍSES O REGIONES.

CIENTIFICO	CASTELLANO	PORTUGUES	GUARANI	INGLES
<i>Ipomoea batatas</i>	BONIATO/BATA TA/CAMOTE	BATATA DOCE	JETY	SWEETPOTATO