

Almacenamiento rústico para papa

PAPA



Validar la efectividad de un método rústico y de bajo costo para **almacenar papa** para consumo fresco que permita a los pequeños productores acceder mejores precios de mercado



Los pequeños productores de papa de Honduras carecen de estructuras para su almacenamiento, por lo que se ven forzados a vender su producción a la cosecha, aunque el precio no sea favorable.

El precio de la papa fresca en el mercado nacional es muy volátil, debido a que no existen estrategias para la siembra escalonada de este rubro y se evite la sobre oferta a la cosecha.

Daños ocasionados por plagas y enfermedades del suelo no permiten mantener la papa enterrada por mucho tiempo.

METODOLOGÍA:

- 2** Localidades:
- ▶ Estación Experimental Santa Catarina, La Esperanza (**1680 msnm**).
 - ▶ Campos de productores de papa de la comunidad de Azacualpa, Intibucá (**1800 msnm**).

- 5** Estructuras de almacenamiento
- ▶ Estación Experimental: 2
 - ▶ Azacualpa: 3

15 qq Papa almacenada **2 meses** Tiempo de almacenamiento

- 3** Variables evaluadas
- ▶ Peso fresco al inicio y al final
 - ▶ Temperatura dentro y fuera de la estructura
 - ▶ Costos e ingresos



RESULTADOS

- ▶ La pérdida de peso de los tubérculos almacenados durante 2 meses fue de 3.3% en promedio.
- ▶ En las condiciones de temperatura y humedad del aire de los lugares en donde se desarrollaron las pruebas, la estructura permite el almacenamiento de papa por lo menos durante 2 meses.
- ▶ La temperatura en el interior de las estructuras de almacenamiento fue 1.2 °C más baja que en el exterior.
- ▶ El incremento en el precio de venta durante los 2 meses de almacenamiento, menos las pérdidas de peso y el costo de la estructura de almacenamiento, incrementaron los ingresos del productor, con respecto al precio de la papa al momento en que fue almacenada.

MÁS INFORMACIÓN:

