



# CÓMO OBTENER KALLAMPAS DE BUENA CALIDAD



Para conseguir un mejor precio en la venta de las kallampas es importante que estén limpias, peladas y bien secas. A continuación explicaremos los pasos que se deben seguir para la cosecha, pelado y secado de este producto.

## 1. SELECCIÓN DE KALLAMPAS MADURAS

Cuando una kallampa está madura, su sombrero es grande (más de 10 cm) y la parte de abajo del sombrero parece una esponja de color amarillo.

Cuando no está madura, la parte de abajo del sombrero está cubierta por una telita blanquecina.

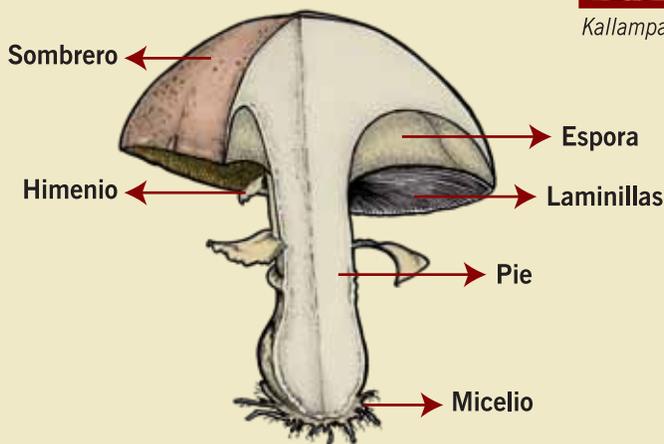


*Kallampa madura, lista para cosecha.*



*Kallampa pequeña, no apta para cosecha.*

## Partes de la kallampa:



## Se recomienda:



**Recolectar kallampas grandes** porque las pequeñas todavía no han liberado su semilla para el próximo año.



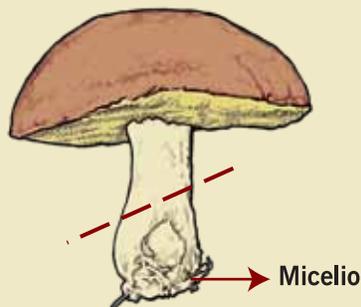
**Recolectar sólo kallampas sanas,** porque las podridas se vuelven negras y no sirven para la venta. Es mejor dejarlas en el bosque, porque sirven como semilla para el siguiente año.



**No recolectar cuando está lloviendo,** porque los sombreros de las kallampas están flemosos, se les pega basura y cuando secan tienen menos precio.

## 2. CÓMO COSECHAR KALLAMPAS:

Se cortan las kallampas a mitad del pie con la ayuda de un cuchillo, porque si arrancamos con la mano sacamos la semilla (algodón blanquecino que está en el suelo alrededor del pie de la kallampa).



Corte adecuado para cosecha

El micelio (algodón que está en el suelo), es la semilla que permite que crezcan nuevas kallampas.



Para el transporte de las kallampas hasta el secador o deshidratador, debemos utilizar canastas grandes, para que no se dañen.



## 3. CÓMO SECAR KALLAMPAS:



Antes de secar, es importante limpiar las pajas, hierbas y todo material extraño de las kallampas. Para obtener un producto de BUENA CALIDAD se debe pelar los sombreros con ayuda de un cuchillo.

Para secar las kallampas se deben picar en pedazos de 1 cm de ancho, de este modo el secado será por igual.



Finalmente, cuando estén bien secas o deshidratadas guardarlas en bolsas limpias y almacenar en un lugar seco.

### Amigo agricultor para obtener kallampas de buena calidad debes:

- Cosechar kallampas maduras y sanas.
- Limpiar las basuras de los sombreros.
- Debes picar en pedazos las kallampas antes de secar.
- Guardar las kallampas secas en bolsas limpias.



Reino de los Países Bajos



## FICHA PARA AGRICULTORES - Edición 2011

*Autores:* Giovana Plata

*Edición técnica:* Ruddy Tórres

*Producción:* Unidad de Comunicación (PROINPA)

Las personas que intervinieron en la elaboración de este documento forman parte del equipo técnico de la Fundación PROINPA

**FUNDACIÓN PROINPA**  
**OFICINA CENTRAL COCHABAMBA**  
Av. Meneces s/n, Km. 4 (zona El Paso)  
Teléfono: (591-4) 4319595  
Fax: (591-4) 4319600  
E-mail: proinpa@proinpa.org

[www.proinpa.org](http://www.proinpa.org)

**OFICINAS REGIONALES**  
**La Paz:** (591-2) 2141209 - 2432017  
**Sucre:** (591-4) 6451247 - 6441525  
**Potosí:** (591-2) 6223764 - (591) 71811607  
**Yacuiba:** (591-4) 6826087