

Nombre de la tecnología: Utilización de la Pulpa de Jícara, en la Alimentación Bovino.			Código: PA-020		
Nombre común: Jícara		Nombre científico:			
Palabra clave 1: Jícara	Palabra clave 2: Alimentación	Palabra clave 3: Bovino			
Descripción de la tecnología: El Jícara es un recurso alimenticio utilizado desde hace mucho tiempo de manera tradicional por nuestros productores, para resolver el déficit alimenticio del ganado bovino, sobre todo en la época seca. EL INTA a partir del año 1993, retomo la difusión de esta tecnología realizando diversas pruebas con productores a fin de comprobar la validez de la misma y tener un soporte técnico metodológico.					
RECOLECCION DEL MATERIAL Y PREPARACION DEL ALIMENTO					
La recolección se realiza cuando la fruta esta madura o próxima a madurar. Los jícaraos se recolectan directamente del campo y son trasladados a un local (preferiblemente techado) en donde se almacenan.					
La ración a suministrar debe prepararse diariamente para evitar demasiada fermentación del material y su volumen esta en dependencia del numero de animales a alimentar. Para ello se debe quebrar el Jicaro y eliminar la cascara, de manera que se ofrezca solamente la pulpa como alimento. Por otro lado, se elimina cualquier efecto negativo que la cascara puede causar en el animal o que este ingiera la fruta entera, lo que puede ocasionarle daños mas graves.					
CONSUMO					
Una vaca en producción consume diariamente de 7-8 libras de pulpa de Jicaro, con lo cual se garantiza el suministro de una buena proporción de energía y proteínas, que no esta disponible en los pastos en cantidades suficientes durante el periodo seco. El Jicaro es ofrecido una sola vez por día y se suministra por la mañana durante el ordeño. No obstante, puede suministrarse en combinación con otros alimentos (silo, heno, forrajes, concentrado, etc.).					
Sistemas de Finca donde se integra fácilmente: Los usuarios de esta tecnología serán, sobre todo, pequeños y medianos productores que no dispone de suficientes recursos forrajeros durante la época seca.					
Ventajas:			Restricciones:		
<ul style="list-style-type: none"> Incrementa la producción de leche y mejora la condición física de los animales. Durante el periodo de mayor escasez de forraje, en la zona seca del país, incrementa la disponibilidad alimenticia. La adquisición del Jicaro, y la elaboración de la pulpa, es bajo costo. Es de fácil utilización. Facilidad en el almacenamiento del Jicaro sin peligro a que se descomponga. 			<ul style="list-style-type: none"> El uso adecuado de la tecnología depende de la disponibilidad de Jícara en la finca o alrededores. Baja disponibilidad del Jícara, debido a que no existen áreas específicas para su producción. La ingestión por parte de los animales es limitada. Hace falta una tecnología apropiada que permita el establecimiento de áreas, para la obtención la pulpa de Jícara. 		
Costo actual de la tecnología:					
				Costos	
Concepto	Unidad de Medida	Cantidad	Raciones	Unitario	Ración C\$
Recolección (Jícara)	D/H	1000	67-50	20	0.30
Quebrado (Jícara)	D/H	1000		20	0.30
Suministro (Lbs.)	D/H	15		5	0.20
Total					0.80
Impacto Económico: Mediante el suministro del jicaro se logra incrementar la producción de leche entre 30 y el 40, lo que significa un incremento en los ingresos de 2.7 a 3.6 córdobas por vaca diariamente.					
Dado que los costos de aplicación de la tecnología son bajos, la ganancia que se obtiene al suministrar Jicaro a las vacas en producción es atractiva, sobre todo para los pequeños y medianos ganadores.					
Impacto Social (Beneficios para los productores): La aplicación de la tecnología permite la utilización de mano de obra de mujeres y de niños, desde la recolección del Jícara hasta el suministro a los animales, lo que constituye una fuente de trabajo.					
Impacto Ambiental: Ningún efecto negativo					
Soporte técnico:					
<ul style="list-style-type: none"> INTA. 1996. Estudios preliminar en la utilización del Jícara en vacas lactantes. Programa de Producción Animal. Zonal A1. León, Nicaragua. INTA. 1996. Experiencias entre técnicos y productores, en la Zonas del Pacifico y Norte de Nicaragua. 					
Autores/Responsable/Colaboradores: INTA					