

Título	Bioprospección del Ñame (Dioscórea spp), Presente y futuro en Colombia y la región Caribe.
Tipo de documento	Trabajo de investigación
Nivel	Pregrado
Año /Mes	Mayo - 2017 (Fecha en que fue aprobado)
Programa	Microbiología
Resumen	El ñame (Dioscórea spp) es uno de los tubérculos referentes de la región Caribe; en los últimos años ha alcanzado un incremento considerable del cultivo dada su importancia nutricional y su valor industrial como estabilizante de alimentos entre otros. El objetivo de este trabajo de revisión es destacar las tendencias de uso industrial y bioprospección del ñame en Colombia y la región Caribe. Para el desarrollo de esta revisión se tuvo en cuenta las principales bases de datos, como Scielo, Redalyc, entre otras; algunos criterios de búsqueda fueron: Ñame; Dioscórea spp, Almidón; aplicación industrial, alimentos. Dentro de los principales aspectos industriales se destacan, las propiedades moleculares del almidón, su uso como estabilizante, jarabes, bioplásticos. Existe muy poca información e investigación sobre el aprovechamiento industrial y económico sobre el ñame, esto restringe el acceso a la explotación de diferentes tecnologías y potenciales mercados que promuevan el desarrollo productivo del ñame; así mismo esta investigación puede ofrecer información que puede resultar de interés a los productores con el ánimo de fortalecer la producción en la región, a la comunidad científica que puedan involucrarse en el aprovechamiento de este tubérculo.
Palabras Claves	Ñame, Dioscórea spp, Almidón, Aprovechamiento (Fuente: Decs)
Autores	Manuel Rafael Ospino Ballesteros Jorge Andrés Uribe Molina Euclides Junior Regalao Cantillo
Tutores	Carlos Hernán Torres Bayona
ISBN/ISSN	
Referencias Bibliográficas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espín, S. (2001). Composición química, valor nutricional y usos potenciales de siete especies de raíces y tubérculos andinos. 2. Carrasco, E., Terrazas, F., Calderón, R., & Thiele, G. (1997). Los tubérculos andinos: tesoro de los Andes. Alimentos del mundo andino: Ciclo de conferencias sobre alimentos andinos., 39. 3. Vega, M. E. G. (2012). El ñame (Dioscorea spp.). Características, usos y valor medicinal. Aspectos de importancia en el desarrollo de su cultivo. Cultivos Tropicales, 33(4), 5-16. 4. Reina, Y. (2012). El cultivo de ñame en el Caribe colombiano. BANCO DE LA REPÚBLICA-ECONOMÍA REGIONAL. 5. Instituto de Ciencia Agrícola (Cuba) ME, Cuba. Ministerio de Educación Superior., Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas (Cuba). Cultivos tropicales : CT. Cultiv Trop 1979;33:05-15. 6. Vargas-Aguilar, P., & Hernández-Villalobos, D. (2013). Harinas y almidones de yuca, ñame, camote y ñampi: propiedades funcionales y posibles aplicaciones en la industria alimentaria. Revista Tecnología en Marcha, 26(1), 37-45. 7. Descriptores para el ñame. https://www.biodiversityinternational.org/uploads/tx_news/Descriptores_para_el_ñame__Dioscorea_spp.__481.pdf. (accessed May 30, 2017). 8. Rodríguez, W. (2000). Botánica, domesticación y fisiología del cultivo de ñame (Dioscorea alata). Agronomía Mesoamericana, 11(2). . Julio, D., & Yolanda, H. Unidad didáctica para el aprendizaje activo de la

- estructura molecular a través del conocimiento del Ñame Espino (Doctoral dissertation, Universidad Nacional de Colombia).
10. MANUAL DEL EXPORTADOR DE FRUTAS HYTEC. Ñame- Producción Mundial 2000. <http://interletras.com/manualcci/Tuberculos/NAME/name02.htm> (accessed May 28, 2017).
 11. Procaribe, F. (2012). Guía práctica para el manejo orgánico del cultivo de ñame tipo exportación.
 12. ICONTEC.(2001). NORMA TECNICA COLOMBIANA NTC 1269. Bogotá DC. <https://tienda.icontec.org/wp-content/uploads/pdfs/NTC1269.pdf>
 - 13.
 14. MINCOMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO. (2003). Sistema Generalizado de Preferencias - SGP 3AD: http://www.mincit.gov.co/publicaciones/10158/sistema_generalizado_de_preferencias_-_sgp (accessed May 28, 2017).
 15. Cuadrado, C., & Nubía, C. (2013). La recuperación de variedades de ñame y verduras ancestrales del pueblo Senú en la comunidad de Los Almendros, municipio de San Juan de Urabá.
 16. Vargas-Aguilar, P., & Hernández-Villalobos, D. (2013). Harinas y almidones de yuca, ñame, camote y ñampí: propiedades funcionales y posibles aplicaciones en la industria alimentaria. *Revista Tecnología en Marcha*, 26(1), 37-45.
 17. Acuña, P. (2012). Extracción, caracterización y aplicación de almidón de ñame variedad blanco (*Dioscorea trifida*) originario de la región amazónica colombiana para la elaboración de productos horneados (Doctoral dissertation, Tesis de Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Bogotá, DC p 33-34)
 18. Ruíz Pérez, E. E. (2003). Severity of foliar diseases in yam (*Alata dioscorea* L.) grown in three densities of the effect on madero negro live supports (*Gliricidia sepium* (Jacq) Walp) and yam yields in Azuero, Panama.
 19. Baños Guevara, P. E., Zavaleta Mejía, E., Colinas León, M. T., Luna Romero, I., & Gutiérrez Alonso, J. G. (2004). Control biológico de *Colletotrichum gloeosporioides* [(Penz.) Penz. y Sacc.] en papaya maradol roja (*Carica papaya* L.) y fisiología postcosecha de frutos infectados. *Revista Mexicana de Fitopatología*, 22(2).
 20. Tovar, C. R. V., & Páez, G. (2011). Producción de Jarabes Edulcorantes por Hidrólisis Enzimática del Almidón de Ñame Variedad (*Dioscorea rotundata*). *Publicaciones e Investigación*, 5(1), 71-85.
 21. Salcedo, J. G., Montes, E. J., Zapata, J. E., Márquez, D. A., & Díaz, M. (2010). Obtención de jarabes de fructosa a partir de hidrolizados enzimáticos de almidón de ñame (*Dioscorea alata* y *Dioscorea rotundata*). *Vitae*, 17(3).
 22. Montes, M., Salcedo, M., Zapata, M., José, E., Carmona, C., & Paternina, U. (2008). Evaluación de las propiedades modificadas por vía enzimática del almidón de ñame (*D. trifida*) utilizando α -amilasa (termamyl® 120 I, tipo I). *Vitae*, 15(1), 51-60.
 23. Julio, D., & Yolanda, H. Unidad didáctica para el aprendizaje activo de la estructura molecular a través del conocimiento del Ñame Espino (Doctoral dissertation, Universidad Nacional de Colombia).
 4. Hurtado, J. J., Ortiz, R., Rodríguez, G., & Dufour, D. L. (1997). Procesamiento de ñame (*Dioscorea alata*, *D. rotundata*): Estudio de la factibilidad técnica y económica para la producción de almidón y harina y de sus propiedades fisicoquímicas.