



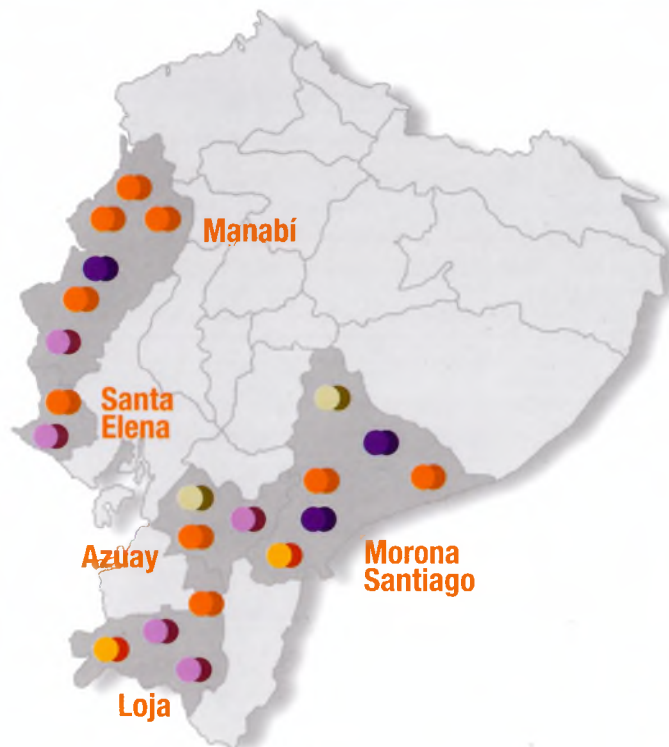
Elaborados a base de camote



Resultados esperados

- El equipo de Investigadores/as pretende proyectar la utilización del camote en la alimentación y agroindustria, teniendo como base el conocimiento del contenido nutricional y funcional, además de los diferentes usos agroindustriales.
- Desarrollar tecnologías amigables con el ambiente y de bajo costo en pre y post cosecha con fines de seguridad alimentaria, mercado, salud humana, biodiversidad y preservación del medio ambiente que apoyen al conocimiento, conservación, valor y promoción de uso.
- Generar información como línea base sobre la situación actual y futura del camote, conociendo la vulnerabilidad y riesgos de los sistemas de producción, sus problemas y posibles soluciones desde la realidad de los actores de la cadena productiva del camote.
- Difundir las tecnologías desarrolladas a través de: artículos científicos en revistas indexadas, manuales, boletines técnicos y divulgativos, guías técnicas, videos y CD.

Zonas atendidas por el proyecto



El Proyecto tiene influencia en las provincias de Loja, Morona Santiago, Santa Elena, Azuay y Manabí.

Agosto 2014

Estación Experimental Portoviejo
Km.12 Vía Portoviejo-Santa Ana
Telf.: + (593 5) 2420317 | 2420556
portoviejo@iniap.gob.ec

www.iniap.gob.ec
f agroinvestigacionecuador
t INIAPECUADOR
Portoviejo - Ecuador



CAMOTE

Socialización del proyecto de camote INIAP



Estación Experimental
Portoviejo

Plegable No.415

Autores

M.Sc. Gloria Cobeña Ruiz
Ing. Luis Castro Luzardo
Ing. Freddy Arroyave Mendoza

Introducción

El Ecuador por su posición sobre la línea ecuatorial goza de toda clase de climas, que le permite tener diversidad de cultivos, siendo el camote (*Ipomoea batatas*, L.) uno de los alimentos tradicionales en la sierra, costa y oriente. Este producto alimenticio, al igual que muchos otros, ha persistido como cultivo de subsistencia, a través del tiempo, por lo tanto la superficie cultivada como la producción, productividad y la tecnología de manejo son propias de una especie poco promocionada o de importancia secundaria. Este cultivo es sembrado en pequeñas superficies y con poco uso de tecnologías. Según el MAGAP en el año 2009 se sembraron 1147 ha, las cuales produjeron 3613 t, correspondiendo a la Sierra el 42%, a la Costa el 47% y al Oriente el 11%, siendo la Costa con las provincias de Manabí, Guayas y Santa Elena la mayor productora de esta raíz reservante.

El Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias INIAP y el Centro Internacional de la Papa CIP-Perú, aúnan esfuerzos al introducir materiales elites de alta producción y calidad nutricional, con el objetivo de cubrir necesidades de salud y económicas con enfoque de agricultura familiar.



Cultivo de Camote



Cosecha de Camote

PROPIEDADES NUTRITIVAS DEL CAMOTE

Raíz cruda de camote / Variedad: Guayaco Morado

Valor nutricional medio por cada 100gr.	
Agua	72.84 %
Valor calórico	151 kcal
Proteínas	2.8 %
Carbohidratos	22 - 28 g.
Grasa	1.25 %
Provitamina A	20 mg.
Vitamina B1	0.1 mg.
Vitamina B2	0.06 mg.
Vitamina B3	52 mcg.
Vitamina C	24 mg.
Zinc	72 ppm.
Hierro	60 ppm.
Calcio	0.06 %
Magnesio	0.04 %
Fósforo	0.02 %
Potasio	1.92 %
Sodio	0.03 %
Fibras	3.19 %

Fuente: Carmen Macías-Estación Experimental Portoviejo, 2011

El camote es considerado por los nutricionistas como un alimento energético, sus raíces reservantes poseen de 25 a 30% de carbohidratos totales, de los cuales el 98% es considerado de fácil digestión. En el país existe una gama de variedades clasificadas por la coloración de la pulpa (anaranjados, amarillos, blancos y morados); en el litoral ecuatoriano el camote morado es de mayor consumo y su preferencia está determinada por sus costumbres ancestrales y de sabor. Los materiales de pulpa anaranjada son considerados como fuente de carotenoides de provitamina A, también posee vitamina C, del complejo B y E, Potasio, Hierro, Zinc, Calcio y Fósforo, el consumo del camote con pulpa anaranjada sería una prioridad inmediata en todos los estratos sociales, como producto fortificado de bajo costo y de fácil acceso, el camote por sus propiedades funcionales

es un rubro que cumple con las necesidades y obligaciones del Estado al constituirse en un potencial para la seguridad alimentaria, permitiendo que las familias ecuatorianas mejoren la calidad de la dieta alimenticia.



Pruebas sensoriales de camote



Degustación de camote



Variabilidad de pulpa de camote

Objetivos del proyecto

General

Fortalecer el conocimiento, valor nutricional y promoción del camote, que contribuyan a mejorar la seguridad alimentaria, comercialización, salud humana, biodiversidad y preservación del medio ambiente, mediante el uso de tecnologías adecuadas.

Específicos

- Disponer de variedades de camote de alto rendimiento y con buena calidad industrial, con tecnologías de bajo costo y agricultura limpia.
- Desarrollar tecnologías pre y post-cosecha de camote para zonas del trópico seco y húmedo que permita mejorar la seguridad alimentaria.
- Promocionar y fortalecer alianzas estratégicas, desde el Enfoque Participativo de Cadenas Productivas para generar innovaciones que mejoren la competitividad del camote.