

Nº 7 AGOSTO 1996

INIAP

REVISTA INFORMATIVA DEL INSTITUTO NACIONAL AUTONOMO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS



- Módulo de producción de leche bajo pastoreo
- Insecticidas foliares para control del gusano blanco
- Umbral económico de chinche patero en arroz
- Control de enfermedades de cacao.

ECUADOR

LA CEBADA EN LA ALIMENTACION HUMANA DEL ECUADOR

Elena Villacrés

Ing. Técnico Dpto. Nutrición y Calidad

Miguel Rivadeneira

Ing. Agr. Líder Prog. Regional Cebada y Trigo

Es innegable la importancia social que tiene el cultivo de la cebada en nuestra región interandina, si tomamos en cuenta que el agricultor cebadero de la parte alta de esta región pertenece a uno de los estratos sociales más deprimidos del país, y este cultivo ha constituido por centurias su alimento básico, pues se trata de una especie que se adapta a ambientes marginales de producción como son aquellas áreas ubicadas sobre los 3300 m de altitud, faja altitudinal sobre la cual no existe otro cultivo o sistema competitivo que elimine a esta gramínea.

A pesar de la reducción en el área cultivada, de 118.957 ha. en 1972 a 63.540 ha. en 1993, la cebada actualmente es, después del maíz, el cereal de más amplia distribución en la sierra ecuatoriana, y esto obedece a su empleo tanto en la alimentación humana, como en la industria cervecera y, en mínima proporción, como forraje para el ganado.

El consumo de cebada es significativo en el sector rural, no así en el sector urbano. Según una investigación realizada por el INEC¹ en 1991, el consumo de cebada en el sector rural representa alrededor del 46% de la producción nacional, es decir 20.382 t, mientras que en el sector urbano, el consumo promedio anual por familia (5 miembros) es de 34,16 kg.

Al respecto, un estudio de mercado para elaborados de cebada, quinua y haba, realizado en 1992 por el Centro Nacional de la Pequeña

Industria y Artesanía, CENAPIA², en las diez ciudades más pobladas del país, revela que la “machica” y el arroz de cebada son los productos de mayor demanda y en conjunto representan el 88,3% del consumo total de cebada, se destaca también, el interés por parte de los consumidores encuestados en estas ciudades, por conocer otros derivados de cebada y la forma de prepararlos.

A raíz de esta demanda, el Programa Regional de Cebada y Trigo conjuntamente con el Departamento de Nutrición y Calidad del INIAP, tomaron la iniciativa de elaborar un recetario que sirva como guía para la preparación de diversos platos, galletas, budines, refrescos, postres, etc. preparados a partir de varios productos de cebada tales como: grano perlado entero, grano partido (arroz de cebada), hojuelas, harina y “machica”.

Con este objeto, en 1993, técnicos del Dpto. de Nutrición y Calidad, realizaron pruebas preliminares de preparaciones a base de cebada, e incorporaron ingredientes, especias, utensilios y técnicas tradicionales y actualizadas, a fin de conseguir exquisitos platos. Posteriormente, para conocer el nivel de aceptabilidad de estas recetas, se organizó el Seminario-taller: “Evaluación participativa de recetas a base de cebada”, que tuvo lugar en la Estación Experimental Santa Catalina, del 25 al 27 de octubre de 1995.

¹ INEC, 1991. Hoja de Balances de Alimentos /Consumo. Quito, p153

² CENAPIA/ División de proyectos de inversión, 1992. Estudio de mercado para los subproductos de cebada, haba y quinua Quito, 270p.



Al mencionado evento asistieron nutricionistas de varias instituciones de la ciudad de Quito, promotoras sociales y líderes comunales de algunas provincias de la Sierra, quienes evaluaron las diversas preparaciones, ampliaron sus conocimientos sobre el valor nutritivo del grano, rico en carbohidratos, fibra y vitaminas del grupo B y conocieron otras formas de utilización de la cebada en la alimentación.

Cabe mencionar el aporte que las participantes realizaron a través de comentarios y sugerencias, para mejorar ciertos caracteres organolépticos de algunas de las preparaciones evaluadas. Los platos originales, producto de su habilidad culinaria, forman parte del recetario que el INIAP publicó recientemente, como una contribución para incentivar el consumo de la cebada y, de alguna manera, paliar el grave problema alimenticio de amplios sectores de la población ecuatoriana. Por otra parte, se espera también apoyar a una pujante pequeña industria de elaborados de cebada, que se esfuerza por ofertar al consumidor productos de fácil preparación y buena calidad, así esta agroindustria constituirá un mercado seguro para que el agricultor pueda vender su cosecha.

A continuación se presenta una lista de las preparaciones que alcanzaron una calificación de 5, en la escala hedónica de 6 puntos (Anexo), por parte del panel de degustación que participó en el Seminario-Taller:

PLATOS FUERTES

- Ensalada con cebada perlada
- Cebada perlada con champiñones
- Cebada perlada con salsa blanca
- Pastel de carne con cebada perlada

SOPAS

- Sopa de cebada perlada con queso
- Sopa de hojuelas de cebada con pollo
- Arroz de cebada con carne de chanco
- Crema de harina de cebada

POSTRES

- Budín con cebada perlada
- Torta de maduro con cebada perlada
- Arroz de cebada con chahuarishqui

PAN Y GALLETAS

- Panquesitos de harina de cebada
- Galletas de harina de cebada
- Tortillas caseras de harina de cebada

BEBIDAS

- Batido de mora con hojuelas de cebada
- Chicha de hojuelas de cebada
- Refresco de arroz de cebada
- Colada de hojuelas de cebada

ANEXO

Escala hedónica para evaluar el nivel de aceptabilidad de preparaciones culinarias

Atributo	Puntaje
Me gusta muchísimo	6
Me gusta mucho	5
Me gusta poco	4
No me gusta ni me disgusta	3
Me disgusta poco	2
Me disgusta mucho	1
Me disgusta muchísimo	0