

INIAP y KOPIA

En la provincia de Manabí se desarrolla el proyecto: “Difusión de la nueva variedad de camote INIAP-Toquecita en 5 cantones de Manabí, para la implementación de emprendimientos socio productivos”, en el cual participan organizaciones de agricultores de los cantones de Portoviejo, Jipijapa, 24 de Mayo, Rocafuerte y Chone. Como parte de las actividades colaborativas que mantiene el INIAP y el Programa Internacional Coreano para la Agricultura (KOPIA), se ejecutan proyectos para fortalecer las capacidades organizativas, productivas y socio empresariales de los agricultores del Ecuador.

SHAMUKÑAN

La marca “Shamuk ñan”, proviene de un término en lengua kichwa que; desde la visión andina; refiere a un camino de llegada o camino futuro. Shamuk ñan nace como iniciativa de KOPIA, para consolidar una red de comercialización solidaria que garantice la entrega de los productos de las organizaciones de la economía popular y solidaria, en circuitos alternativos de comercialización a precios justos. Desde el 2022 productores de la provincia de Manabí han sido invitados para ser parte de esta iniciativa.

CONTACTO:

Dirección: Km. 12 vía Santa Ana,
Cantón Portoviejo, Provincia de Manabí

Telf: + (593 5) 2420 317

www.iniap.gov.ec

Dirección: Panamericana Sur Km 1 Sector
Cutuglagua, Canton Mejia Pichincha, Ecuador

Teléfono: + (593 5) 3076 648

Email: kopiaecuador@outlook.com



+ INFORMACIÓN:

fo.camote@gmail.com
gloria.cobena@iniap.gov.ec

+ (593 5) 990301886
+ (593 5) 986952884

<https://www.tuamigoagricultor.com/>

<https://www.facebook.com/shamukmanabi/>

<https://www.facebook.com/fo.camote>

 [@agroinvestigacionecuador](https://www.facebook.com/agroinvestigacionecuador)  [@iniapecuador](https://www.instagram.com/iniapecuador)  [@iniapecuador](https://www.twitter.com/iniapecuador)

Instituto Nacional de
Investigaciones Agropecuarias



Snack de camote (Chifle)

¿Cómo se hace?

Plegable No. 475
-2022-

Instituto Nacional de
Investigaciones Agropecuarias



GUILLERMO LASSO
PRESIDENTE

SOBRE EL CAMOTE "TOQUECITA"

El camote (*Ipomoea batatas* L.) de la variedad INIAP-Toquecita es de pulpa anaranjada, considerado un alimento funcional por sus bondades nutricionales. Su producción y consumo son cada vez mayores, ya que su composición química le permite cumplir un rol de importancia para la nutrición humana, animal y para la industria. Los compuestos bioactivos que posee esta raíz tuberosa tienen una cercana relación con la prevención del envejecimiento celular.

COMPOSICIÓN NUTRICIONALS

La relevancia nutricional de este alimento procesado SNACK DE CAMOTE TIPO CHIFLE, se fundamenta en los valores obtenidos del análisis bromatológico. Por cada 100 gramos de camote cocido se tiene: proteína (5,25%), grasa (1,67%), fibra (7,04%) y carbohidratos (80,5%).

SOBRE ESTE TIPO DE SNACKS

Los snacks, pasabocas, chips o botanas son productos alimenticios de alta demanda que permiten mitigar el hambre, sin llegar a ser una comida completa. El chip o chifle de camote se obtiene de un proceso de fritura de las hojuelas de camote amarillo con aceites comestibles a altas temperaturas, al que también se le puede añadir saborizantes o especias en polvo.

PROCESO PARA ELABORACIÓN DE SNACK DE CAMOTE (TIPOCHIFLE)



RECETA PARA PREPARAR EN CASA

INGREDIENTES:

- 300 gr de camotes INIAP - Toquecita
- 2 tazas de aceite para freír
- 1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

Retirar la piel de los camotes, luego cortarlos en rebanadas lo más finas posible (rodajas tipo hojuelas o en láminas). Calentar el aceite en una sartén y freír las rebanadas a fuego medio hasta que se empiecen a poner un tono intenso y crocantes, por aproximadamente de 2 a 4 minutos (dependiendo del aceite), a continuación se deberán retirar los chifles de la sartén para escurrirlos de manera que queden crujientes, con buen color y sabor.

Inmediatamente después de sacarlos del aceite a los chifles de camote INIAP-Toquecita, dejarlos en reposo en un recipiente con papel absorbente. Espolvorear sal a gusto y si prefiere agregar ajo o cebolla en polvo.

Este tipo de snack se puede almacenar en lugar fresco y seco, en recipiente bien cerrado.

FORMA DE SERVIR:

Pasaboca frío, como snack para comer en entrada de comida o como acompañamiento del plato fuerte.