

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 socioprodutivos”, participan organizaciones de agricultores de los cantones de Portoviejo, Jipijapa, 24 de Mayo, Rocafuerte y Chone. Dentro de las actividades colaborativas que mantiene el INIAP con el Programa Internacional Coreano para la Agricultura (KOPIA), está la ejecución de proyectores que fortalezcan las capacidades organizativas, productivas y socio empresariales de los agricultores del Ecuador.

SHAMUKÑAN

La marca “Shamuk ñan”, proviene del término kichwa que; desde la visión andina; significa “un camino de llegada o camino futuro”. Shamuk ñan nace como una 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, a través de circuitos alternativos de comercialización a precios justos. Productores de la provincia de Manabí han sido invitados para ser parte de esta iniciativa, a partir del 2022.

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, Cantón Mejía 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



@iniapecuador



@iniapecuador

Instituto Nacional de
Investigaciones Agropecuarias



Helado de camote

¿Cómo se hace?

Autores:

Gloria Cobeña Ruiz
Xavier Ortiz Dueñas

Plegable No. 470
-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, pues composición química le permite cumplir con un rol importante para la nutrición humana, animal e industrial. Los compuestos bioactivos que posee esta raíz tuberosa tienen una cercana relación con la prevención del envejecimiento celular.

COMPOSICIÓN NUTRICIONALS

La relevancia nutricional del HELADO DE CAMOTE, alimento procesado, 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%).

NOVEDADES DEL HELADO DE CAMOTE

El helado es un producto creado por primera vez hace 4 mil años en China, sus ingredientes principales son: pulpa de fruta, leche, yogurth y/o agua. Su proceso de elaboración es principalmente batido con enfriamiento simultáneo con el fin de incorporar aire a la mezcla haciendo que el producto final presente plasticidad y buena textura al paladar. Las paletas de helado artesanales son una excelente opción para generar ingresos en zonas económicamente inestables.

PROCESO PARA HELADO DE CAMOTE



RECETA PARA PREPARAR EN CASA

INGREDIENTES:

- 300 gramos de camote INIAP-Toquecita
- 2 litros de leche
- 200 gramos de leche en polvo
- 200 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de leche
- 1 pizca de canela en polvo o corteza

PREPARACIÓN:

- Retire la piel de los camotes y cocine hasta que estén blandos, luego retire el agua y deje enfriar.
- En otra olla coloque la leche entera, azúcar, leche en polvo, canela en polvo, mezcle bien y deje que alcance un hervor a fuego lento.
- Proceda a licuar el camote con la leche previamente sazonada al gusto.
- Colar la mezcla en caso de que existan fibras (propias del camote) y dele un último hervor con un pizca de maicena, batiéndola con una cuchara durante un par de minutos.
- Deje enfriar, envase y refrigere.

COMO SERVIR

Este helado tipo paleta destaca por la cantidad de carbohidratos complejos (fibra, almidón) presentes, la pulpa de camote hervida aporta una buena textura y sabor. Así como también las sustancias grasas presentes en la leche (líquida y en polvo) generan una interesante combinación, a la que se le puede adicionar variedad de sabores.