

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



Colada de Camote

¿Cómo se hace?

Autores:

Gloria Cobeña Ruiz
Xavier Ortiz Dueñas

Plegable No. 472
-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 su composición química le permite cumplir con un rol importante para la nutrición humana, animal e 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 la COLADA DE CAMOTE, alimento procesado se fundamenta en los valores obtenidos de su análisis bromatológico; es decir por cada 100 gramos de camote cocido se tiene: proteína (5,25%), grasa (1,67%), fibra (7,04%) y carbohidratos (80,5%).

NOVEDADES SOBRE LAS COLADAS

Las coladas son bebidas espesas que se pueden servir como parte del desayuno o también con el almuerzo. Bebida popular que se puede consumir caliente, a temperatura ambiente o fría. Existen muchas variaciones, en ciertas puede agregársele leche, frutas, hierbas aromáticas y especias. El camote es un ingrediente que puede utilizarse en la "colada morada", bebida tradicional ecuatoriana para el Día de los Difuntos.

PROCESO PARA ELABORACIÓN COLADA DE CAMOTE



RECETA PARA PREPARAR EN CASA

INGREDIENTES:

- 500 gr de camotes INIAP-Toquecita
- 2 litros de leche
- 200 gramos de leche en polvo
- 1 pizca de sal
- 200 gramos de azúcar
- 2 ramas de canela
- 2 semillas de pimienta dulce
- 2 clavos de olor
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

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, ramas de canela, pimientos dulces, clavos de olor, pizca de sal y esencia de vainilla, mezcle bien y deje que alcance un hervor a fuego lento.
- Proceda a licuar el camote con la leche ya sazonada retirando previamente las especias (canela, pimienta dulce y clavo de olor).
- Colar la mezcla en caso existan fibras (propias del camote) y dele un último hervor para que se mezclen bien los sabores, batiéndola con una cuchara durante un par de minutos.
- Deje enfriar, envase y refrigere.

COMO SERVIR

Esta bebida puede servirse a distintas temperaturas según las preferencias del consumidor, además puede agregarse más camote para darle mayor consistencia. La adición de especias queda a criterio del comensal.