

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.gob.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.gob.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



Salsa picante con camote

¿Cómo se hace?

Autores:

Gloria Cobeña Ruiz
Xavier Ortiz Dueñas

Plegable No. 474
-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 NUTRICIONAL

La relevancia nutricional de la SALSA PICANTE CON 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%).

LAS SALSAS PICANTES

Las salsas picantes son sustancias ricas en especias, empleadas muy frecuentemente en gastronomía ecuatoriana como acompañante de comidas, alguna veces mezcladas con frutas de temporada y con tipos de ají (Capsicum spp).

La capsaicina (compuesto activo del ají) provoca picor, esta y otras especias añadidas activan la sensación de acidez, calor y gusto a las comidas.

PROCESO PARA ELABORACIÓN DE SALSA PICANTE CON CAMOTE



RECETA PARA PREPARAR EN CASA

INGREDIENTES:

- 300 gramos de camotes INIAP-Toquecita
- 1 cebolla colorada picada
- 1 pimiento dulce picado
- 2 chiles o ajíes picados
- 2 ramitas de cilantro picadas
- 2 dientes de ajo picados
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de vinagre
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

- Retire la piel de los camotes y cocine a fuego alto hasta que estén blandos.
- Mezcle la cebolla, pimiento, ajíes, cilantro, ajos con el jugo de limón, azúcar y vinagre.
- Colocar la mezcla en una sartén con aceite caliente y sazonar el refrito al gusto con sal y pimienta.
- Licue los camotes y el refrito juntos hasta formar una sustancia espesa (puré), puede agregar agua hervida de ser necesario.
- Colocar la salsa picante en recipiente de vidrio previamente desinfectado, dejar enfriar y luego tapar. Para una mejor conservación refrigere hasta el momento de utilizarlo.

COMO SERVIR

Esta salsa picante con camote, se puede servir como acompañante para degustar con chips de preferencia o algún plato fuerte. El nivel de picante se debe ajustar al gusto, también puede agregar en su preparación alguna fruta como: piña, mango o maracuyá.