

# 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](http://www.iniap.gov.ec)

Dirección: Panamericana Sur Km 1 Sector  
Cutuglagua, Cantón Mejía Pichincha, Ecuador

Teléfono: + (593 5) 3076 648

Email: [kopiaecuador@outlook.com](mailto:kopiaecuador@outlook.com)



## + INFORMACIÓN:

[fo.camote@gmail.com](mailto:fo.camote@gmail.com)  
[gloria.cobena@iniap.gov.ec](mailto: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



# Rompope con camote

¿Cómo se hace?

**Autores:**

Gloria Cobeña Ruiz  
Xavier Ortiz Dueñas

Plegable No. 471  
-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, 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 poseen una cercana relación con la prevención del envejecimiento celular.

## COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

La relevancia nutricional del ROMPOPE 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%).

## NOVEDADES DEL ROMPOPE CON CAMOTE

El rompope es una bebida de bajo nivel alcohólico, hecha con huevos, leche y vainilla, aunque actualmente la fusión gastronómica ha evolucionado en la mejora y variación de sabores. Se le han añadido frutas, semillas o raíces tuberosas como el camote amarillo (variedad INIAP-Toquecita). Esta bebida emulsionada es tradicional en la provincia de Manabí forma parte de su identidad cultural.

## PROCESO PARA ELABORACIÓN DE ROMPOPE CON CAMOTE



## RECETA PARA PREPARAR EN CASA

### INGREDIENTES:

- 300 gr 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:

Lavar los camotes, pelar y trozar en pedazos pequeños, colocarlos en una olla grande adicionando tres litros de leche, llevar a fuego medio-alto, hasta que los camotes estén blandos, retirar del fuego para luego dejar enfriar un poco, licuar y pasar por un cedazo para separar las fibras.

A los dos litros de leche restante, agregar el bicarbonato de sodio, la canela, la esencia de vainilla y el azúcar, llevar a fuego medio-alto, por 30 minutos (ebullición), luego incorporar el camote licuado, continuar hirviendo hasta reducir el volumen, sacar y dejar enfriar.

Cuando la mezcla esté fría o a temperatura ambiente, se le agregan las ocho yemas de huevo, luego se mezcla bien y nuevamente se coloca a fuego lento, dejar por unos 30 minutos hasta que se obtenga una consistencia espesa.

Finalmente se retira del fuego y se deja enfriar, luego agregue el licor al gusto, proceda a envasar en botellas de vidrios y se almacene bajo refrigeración. Sirva la bebida fría en copas para cocktail.