

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



Manjar con camote

¿Cómo se hace?

Autores:

Gloria Cobeña Ruiz
Xavier Ortiz Dueñas

Plegable No. 473
-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 "MANJAR 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 SOBRE ESTE SNACK

El manjar de camote es un producto obtenido a partir de la cocción de leche adicionada con azúcares y otros ingredientes, por efecto de la temperatura pierde humedad, gracias a la concentración de sabores adquiere su color característico. La preparación de este postre forma parte de la cultura gastronómica montubia.

PROCESO PARA ELABORACIÓN DE MANJAR DE CAMOTE



RECETA PARA PREPARAR EN CASA

INGREDIENTES:

- 300 gr de camotes INIAP-Toquecita
- 2 litros de leche entera
- 2 tazas de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita de canela molida
- Clavo de olor, pimienta dulce, anís estrellado (opcional)

PREPARACIÓN:

Lavar y trozar los camotes en pedazos pequeños, colocarlos en una olla, cubrir con agua, llevar al fuego y dejar hervir hasta que estén suaves y blandos, retirar del fuego, escurrir, dejar enfriar y aplastar hasta lograr obtener un puré.

En otra olla, hervir la leche junto con las especias aromáticas, solo el tiempo necesario para que tome el sabor, luego sacarlas y descartar. Añadir a la leche el azúcar y el puré de camote.

Revolver constantemente, adicionar la canela y continuar revolviendo hasta que la mezcla tenga una consistencia espesa y al mover se pueda observar el fondo de la olla, luego retirar del fuego, dejar enfriar, envasar en recipientes y almacenar en refrigeración.

COMO SERVIR

En frío, acompañado de galletas, pan o al gusto de los comensales.