

Potencialidades agroalimentarias de productos tradicionales

DE REGIONES DEPRIMIDAS DE LA COSTA DEL PACÍFICO DE ECUADOR



Luis Dionicio Andrade Alcívar
Rafael Cartay
Henry Xavier Mendoza Ponce


Ediciones
Uleam

Fuente imagen: Uleam* (<http://www.uleam.edu.ec>)

Manabí, Ecuador:
Ediciones ULEAM
Primera edición, agosto de 2024
Publicación digital, 191 p.
ISBN: 978-9942-7234-6-8

Web de la publicación:

<https://libros.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2024/08/DIPSB-PUB2024-013-Potencialidades-agroindustriales-y-alimentarias.pdf>



Este es un artículo de acceso abierto distribuido bajo los términos de la
Licencia Creative Commons Atribución -No Comercial- Compartir Igual 4.0 Internacional

Luis Dionicio Andrade Alcívar, Rafael Cartay, & Henry Xavier Mendoza Ponce. (2024).

POTENCIALIDADES AGROALIMENTARIAS DE PRODUCTOS TRADICIONALES DE REGIONES DEPRIMIDAS DE LA COSTA DEL PACÍFICO DE ECUADOR¹

Manabí, Ecuador: Ediciones ULEAM, 191 p.

ISBN: 978-9942-7234-6-8

<https://doi.org/10.53766/Agroalim/2024.30.59.10>

El esfuerzo intelectual de los autores comporta un valioso aporte para una propuesta de desarrollo económico sostenible en la República del Ecuador, especialmente en la Provincia de Manabí. Tuvieron como referentes experiencias exitosas en América Latina y El Caribe, lo que les permitió estructurar una guía general para promover procesos, tecnologías e innovaciones artesanales de baja inversión monetaria que posibilitan la integralidad en el uso, aprovechamiento y transformación agroindustrial de una diversidad de especies vegetales para la obtención en cantidad y calidad de productos, subproductos, coproductos para el fortalecimiento de las respectivas cadenas de valor, creación de empleos, diversificación de ingresos, mejorías de los medios de vida de las familias campesinas y dinamización de las economías locales.

El reconocimiento de las potencialidades agroalimentarias de ese conjunto de especies de la agrobiodiversidad –patrimonios bioculturales–, constituye un compromiso firme de los autores del libro: Andrade Alcívar, Cartay y Mendoza Ponce, con la sostenibilidad en la producción de alimentos y la sostenibilidad agroambiental. De esta manera la obra se alinee con el Convenio de Diversidad Biológica (CDB); la Agenda 2030 y sus Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), particularmente los ODS 1 (Fin de la pobreza); ODS 2 (Hambre cero); ODS 3 (Salud y bienestar); ODS 8 (Trabajo decente y crecimiento económico); ODS 9 (Industria, innovación e infraestructura); ODS 12 (Producción y consumo responsable). En ese contexto se deben promocionar el cultivo de esas especies vegetales en Sistemas Agroforestales (SAFs) biodiversos, inclusivos, resilientes, multifuncionales y agroecológicos en perspectiva de agricultura familiar, para así insertarse plenamente en los ODS 13 (Acción por el clima) y ODS 15 (Vida de ecosistemas terrestres).

Los tres objetivos de libro se orientaron: i) en primer lugar, a evaluar las fortalezas relevantes y limitantes cruciales de la provincia de Manabí, para que las mismas sean consideradas para promover proyectos de emprendimientos agroindustriales artesanales, para productores familiares campesinos como actores territoriales claves; ii) el segundo objetivo se orientó a la actualización del estado del arte, colocando el acento en la producción primaria, las condiciones socioeconómicas, las tecnologías e innovaciones agroindustriales, particularmente las artesanales, así como los factores restrictivos y de desarrollo en países de la región, que permitan privilegiar líneas de investigación a nivel académico de estudios de pre y postgrado; y, iii) el tercer objetivo consideró la cuestión ambiental en relación con los residuos que se generan en las agroindustrias, los cuales tienen impactos negativos en el suelo, el agua, el aire y en la salud de las personas.

En los capítulos dedicados a cada una de las trece especies de la tradicional agrobiodiversidad, se describen los aspectos referidos a la botánica, condiciones edafoclimáticas específicas, manejo agronómico, composición físico-química, valores nutricionales, productividad, cosecha, postcosecha, mercado nacional e internacional, buenas prácticas agroalimentarias, diversidad de usos y procesamiento de productos,

¹ Este libro es una producción de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM), registrada en la Cámara Ecuatoriana del Libro. Trabajo de edición y revisión de texto: M.Sc. Alexis Cuzme Espinales / Diagramación, edición de estilo y diseño de portada: M.Sc. José Márquez Rodríguez. Dirección postal: Ciudadela universitaria vía circunvalación (Manta, Ecuador). Teléfono: +55 2 623 026, Ext. 255. Sitio Web: <http://www.uleam.edu.ec>; e-mail (institucional): diist@uleam.edu.ec

subproductos, coproductos a nivel culinario, medicinal, cosmetológico, alimentación animal, farmacéutico e industrial. Además, en cada uno de ellos se coloca una valiosa bibliografía científica que evidencia el rigor con que se escribió el libro. El énfasis de los procesos y actividades de transformación agroindustrial se plantean para elevar la competitividad con estándares ambientales y de buenas prácticas agroalimentarias para todas las cadenas productivas de una diversidad de especies vegetales, adaptadas a las condiciones edafoclimáticas y socioeconómicas en comunidades locales de pequeños y medianos productores en la Costa del Pacífico del Ecuador.

La relación de capítulos dedicados a cada una de las especies investigadas es la siguiente, de conformidad con el índice del libro: achiote (*Bixa orellana*), el capítulo 1 (página 13); cacao (*Theobroma cacao* L), capítulo 2 (página 29); café (*Coffea arabica* y *Coffea canephora*), capítulo 3 (página 39); camote (*Ipomoea batatas* (L) Lam), capítulo 4 (página 50); caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), capítulo 5 (página 60); cítricos, como *Citrus máxima* (Burm), *Citrus medica* L y *Citrus reticulata*, capítulo 6 (página 68); coco (*Cocos nucifera* L), capítulo 7 (página 90); cucurbitáceas, como melón (*Cucumis melo*), sandía (*Citrullus lanatus*), capítulo 8 (página 99); Mango (*Mangifera indica* L) capítulo 9 (página 115); Maní (*Arachis bipogaea*), capítulo 10 (página 128); piña (*Ananas comosus*), capítulo 11 (página 142); Musáceas: Plátano (*Musa paradisiaca* L), Banano (*Musa sapientum* L), banano enano o guineo (*Musa cavendishii* Lambert), capítulo 12 (página 158); yuca (*Manihot esculenta* Cranz), capítulo 13 (página 175). Estas especies tienen comprobados potenciales alimentarios y nutricionales al aportar minerales, vitaminas, proteínas, energía y fibras, esenciales para un equilibrado y saludable funcionamiento del organismo humano. Pero además se trata de productos con altas demandas en los mercados internacionales, lo que abre atractivas posibilidades para la exportación.

De manera acertada los autores –en perspectiva de lo que contemporáneamente se denomina Bioeconomía circular–, señalan el potencial de los residuos agroindustriales provenientes del procesamiento y transformación para ser utilizados en la elaboración de subproductos y coproductos con fines de alimentación y nutrición humana, alimentación de especies animales, industria farmacéutica, cosmética, perfumería, bioconstrucción, pinturas, tintes, productos de limpieza e incluso, biocombustibles.

Finalmente, el libro es un valioso referente para la elaboración de políticas públicas, programas, planes y proyectos en el área de formación, investigación, desarrollo, innovación, extensión, asistencia técnica y capacitación, en el contexto de las bondades agroambientales de la Provincia de Manabí, para impulsar experiencias exitosas de Bioeconomía. La agroindustria –en especial la familiar y artesanal– tienen en esta bibliografía una guía para tecnificar e innovar en sus procesos de transformación, que les permitirá la obtención de productos, subproductos y coproductos de base sostenible. Todo ello hará posible, entre otros aspectos fundamentales para un desarrollo económico, la implantación de modelos circulares al utilizarse integralmente los residuos, apertura de nuevos mercados nacionales e internacionales y el fortalecimiento de cada una de las cadenas de valor.

Tovar Zerpa, Frank Gustavo²

² Doctor en Antropología (Instituto de Investigaciones Bioantropológicas y Arqueológicas, Universidad de Los Andes-ULA, Venezuela); Magíster Scientiae en Gestión de Recursos Naturales Renovables y Medio Ambiente (Centro Interamericano de Desarrollo e Investigación Ambiental y Territorial-CIDIAT, ULA, Venezuela); Ingeniero Forestal (ULA, Venezuela). Profesor Asociado a dedicación exclusiva de la Universidad Politécnica Territorial del Estado Mérida «Kléber Ramírez»-UPTM, Departamento del Ciencias del Agro y el Mar, Programa Nacional de Formación (PNF) en Ingeniería en Agroalimentación. Dirección postal: Universidad Politécnica Territorial del Estado Mérida «Kléber Ramírez» (UPTM). Av. 25 de noviembre, vía Manzano Alto. Ejido 5111, estado Mérida, Venezuela. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9111-2195>. Teléfonos: +58 (0)274 2210746 / +58 (0)274 2211591; e-mail: fgtovar@gmail.com; ftovar@uptm.edu.ve