

# Incatema completa una guía para promocionar el consumo de harina de tubérculos deshidratados en la región del Caribe

Incatema Consulting&Engineering ha colaborado con la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y su socio CARDI (Caribbean Research and Development Institute) en la preparación del libro Cocinando con harinas tropicales. Se trata de un libro compuesto por más de 20 elaboraciones de entrantes, platos principales y postres, cuyos ingredientes principales son las harinas de boniato y yuca.

Para la elaboración del manual, ambos organismos han desarrollado una serie de talleres participativos en la isla de Granada, que han permitido integrar las harinas de boniato (también conocido por los nombres de camote amarillo, batata, sweetpotato) y yuca en platos tradicionales de la cocina del Caribe oriental. El resultado final ha sido la propuesta de siete entrantes, ocho platos principales y cincopostres que integran estos ingredientes.

“Siguiendo el principio de desarrollar las cadenas agroalimentarias desde la producción hasta el consumidor final, que inspira todas las actuaciones de Incatema- señala Ana Romero, Directora de Consultoría de Incatema Consulting&Engineering en esta ocasión se ha trabajado hasta la integración final de los productos con la cocina local desarrollando un libro de recetas que integra los nuevos productos promovidos por FAO en la cocina tradicional de los países del Caribe oriental.

El cultivo de tubérculos incrementa la resiliencia de las producciones agrícolas en los países tropicales cuya producción agrícola está altamente expuesta a las inclemencias climáticas de huracanes y tormentas tropicales. Además, la introducción de la producción del boniato incorpora un producto rico en vitaminas y antioxidantes que contribuye a reducir carencias endémicas de micronutrientes en la dieta local”.

## **La harina, principal ingrediente de la cocina caribeña**

La harina es omnipresente en la cocina caribeña. Sin embargo, a lo largo de los años, la mayor disponibilidad y accesibilidad de la harina de trigo ha reemplazado a las harinas tradicionales en muchos platos caribeños. Hoy en día, una creciente factura de importación de alimentos, problemas de salud crecientes y un enfoque renovado en la comida local están ofreciendo tremendas oportunidades para el aumento de la utilización de harinas tropicales en la cocina caribeña.

El objetivo del libro de recetas es promover la sustitución de la harina de trigo y una mayor utilización de las harinas tropicales a base de mandioca, plátano, batata y fruta del pan. El resultado es una mezcla ecléctica de platos tradicionales y cocina internacional, todo con ese estilo y sabor caribeños únicos, que muestran la versatilidad y el dinamismo de las harinas tropicales y destacan cómo estos humildes ingredientes se pueden transformar en deliciosas, sabrosas y saludables ofertas.

## **El uso de harinas locales favorece el desarrollo sostenible y la seguridad alimentaria**

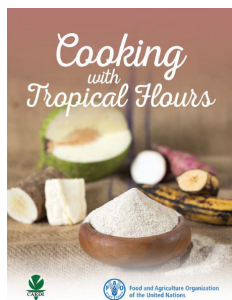
Aumentar la utilización de harinas tropicales no solo ofrece a las familias opciones de comidas más saludables y económicas, sino que también crea oportunidades y fortalece las cadenas de suministro locales. Se aumenta el empleo en toda la cadena de valor, se fortalece la seguridad alimentaria y nutricional y se promueve la gestión ambiental.

Incatema Consulting&Engineering suscribió el año pasado un convenio de colaboración con FAO para la promoción de estrategias de seguridad alimentaria y sostenibilidad de la producción agrícola en la región del Caribe, mediante la promoción del cultivo, procesamiento y conservación de tubérculos, que permitan diversificar la oferta agroalimentaria y aumentar la resiliencia de la producción local.

## **Prevención de la COVID 19 en las explotaciones agrícolas**

Los talleres desarrollados en la isla de Granada para la elaboración de las recetas han supuesto un desafío para recoger las recetas en condiciones seguras para la prevención de la difusión del COVID, lo que, al mismo tiempo, ha sido una oportunidad para el desarrollo de una guía práctica para la prevención del COVID en las explotaciones agrícolas.

Las próximas actuaciones se encaminarán a la difusión de estos resultados por el resto de países de la región con los que colabora FAO en esta iniciativa.



---

## Contacto de prensa:

María Luisa Moreo de Jódar  
[comunicacion@incatemaconsulting.es](mailto:comunicacion@incatemaconsulting.es)  
913530520  
<http://www.incatemaconsulting.es>