

RESUMEN EJECUTIVO

El cultivo de amaranto ha generado gran interés en diversos países del mundo y goza de mucha aceptación especialmente en los Estados Unidos, como una fuente alimenticia que puede ser utilizada para mejorar la nutrición de la población de países en desarrollo como nuestro país. Esta producción beneficiará a la población del cantón Cotacachi y específicamente a la zona Andina. El grano de amaranto, ha llamado la atención por las siguientes razones: contiene más proteína que los cereales, entre 14 y 18% .La proteína del amaranto presenta un buen balance de aminoácidos. El contenido de lisina es superior a 5 g por 100 g de proteína y es considerado el aminoácido esencial que limita la calidad proteica de la mayoría de los cereales (1,7). Existen muchos trabajos sobre el desarrollo de productos alimenticios con grano de amaranto: harina para uso en panadería y pastelería, como enriquecedor proteico de papillas infantiles, en cereal para desayunos, amaranto extruido y lo más popular amaranto reventado.

El problema radica en el escaso volumen de producción a nivel provincial y nacional como también la falta de promoción y difusión de los usos tradicionales y bondades del cultivo; los cuales dificultan viabilizar la industrialización del cereal como producto alimenticio y la identificación del mercado de consumidores. El bon del amaranto en el mercado internacional, el valor bruto de la producción de amaranto no alcanza el 1% del PIB sectorial agropecuario, tomando en cuenta el aporte de la economía campesina, que es del 5,2%, un aporte modesto que puede crecer de manera vertiginosa por la progresiva demanda internacional, la potencialidad productiva del amaranto que constituye el valor agregado como alternativa para reducir la pobreza y la desnutrición generando empleo digno y seguridad alimentaria, en armonía con la naturaleza y con la comunidad para “Vivir Bien”.

SUMMARY

The cultivation of amaranth has generated great interest in various countries worldwide and is very popular especially in the United States as a food source that can be used to improve the nutrition of the population of developing countries like our country. This production will benefit the parish population the Canton Cotacachi, specifically the zone Adina. Amaranth grain has drawn attention for the following reasons: it contains more protein than cereals, 14 to 18%. Amaranth protein has a good balance of amino acids. Lysine content higher than 5 g per 100 g of protein and is considered the essential amino acid limits the protein quality of most cereals (1.7). There are many works on development of food products with grain amaranth flour for baking and pastry, as baby food protein rich in breakfast cereals, extruded amaranth trapping most popular.

The problem is the low production volume at the provincial and national as well as the lack of promotion and dissemination of traditional uses and benefits of the crop, which hinder the industrialization of cereal viable as a foodstuff and the identification of the consumer market. Bon amaranth in the international market, the gross value of production of amaranth did not reach 1% of GDP by sector agriculture, taking into account the contribution of the rural economy, which is 5.2%, a modest contribution can grow at a startling rate and the progressive international demand, the production of amaranth potencialidad which is the value added as an alternative for reducing poverty and generating decent nutrition and food security, in harmony with nature and with the community to "Live Well" .