

□ **CP-76**

Procedimiento para la elaboración artesanal del casabe en República Dominicana

Ramón Hernández. Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (IDIAF) rhernandez@idiaf.gov.do

Mucho antes del descubrimiento de América, el casabe constituía uno de los alimentos básicos de la dieta de los indígenas que habitaban las islas del Caribe y la costa norte de Sudamérica. El casabe es una especie de torta delgada, preparada con harina de yuca o catibía sin levadura. En su forma natural, el mismo es un tanto insípido, por eso muchas veces se agrega otro ingrediente como maní, ajonjolí, ajo y diversas mermeladas, que además de mejorar el sabor, aumenta su valor nutricional. El procesamiento de casabe es una actividad tradicional importante para muchas comunidades rurales del país, especialmente las ubicadas en las provincias Santiago Rodríguez y Dajabón. Sólo en la zona de Monción, se estima que esta actividad involucra entre 500 y 700 productores de yuca y unas 52 fábricas, generando cerca de 900 empleos directos y alrededor de 4,200 indirectos. Las exportaciones de casabe alcanzan cada año alrededor del 20% (11.5 millones de unidades) del casabe producido, exportándose a España, Italia, Inglaterra, Estados Unidos y Canadá. Este póster tiene por objetivo mostrar paso a paso como se prepara el casabe en una fábrica artesanal representativa de la sierra de la provincia Santiago Rodríguez. El procesamiento de la yuca para casabe incluye: cosecha y transporte a la fábrica, lavado, despunte, descascarado de las raíces, lavado de las raíces, escurrido, guayado, prensado, tamizado, quemado de la catibía, corte, empaque y almacenamiento.

Palabras Claves: Fabricación de casabe.

□