

Ipomoea batatas

especie de plantas

Ipomoea batatas, llamada comúnmente **batata**,^[1] **chaco**,^[2] **papa dulce**, **patata dulce**,^[3] **papa camote**, **camote**,^[4] **moniato**^[5] **boniato**,^[6] o **apichu**,^[7] es una planta de la familia **Convolvulaceae**, cultivada en gran parte del mundo por su **raíz tuberosa** comestible.



Nombres en el español en cada región



Camote y parientes silvestres (*I. trifida* e *I. triloba*)

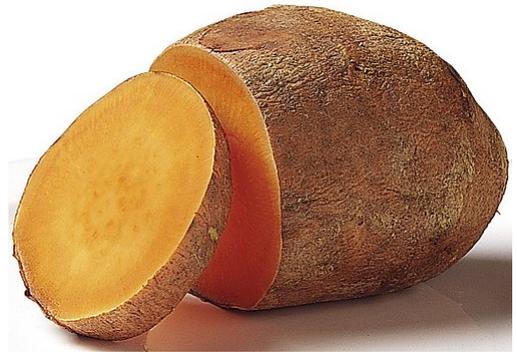


Ipomoea batatas



batatas camotes

Batata/Camote/Boniato



Raíz tuberosa de *Ipomoea batatas*

Taxonomía

Reino:	Plantae
Subreino:	Tracheobionta
División:	Magnoliophyta
Clase:	Magnoliopsida
Subclase:	Asteridae
Orden:	Solanales
Familia:	Convolvulaceae
Tribu:	Ipomoeae
Género:	<i>Ipomoea</i>
Especie:	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) LAM., 1793

Descripción

Son plantas trepadoras de hoja perenne; con tallos postrados o volubles, algo suculentos pero también delgados y herbáceos, generalmente con raíces en los nudos, glabros o pubescentes. Hojas variables, enteras o dentadas de hasta cinco a siete lobadas, cordadas a ovadas, 5-10 cm de largo y de ancho, glabras o pubescentes. Inflorescencias cimosas a cimoso-umbeladas con pocas flores, o las flores ausentes en algunas variedades; sépalos oblongos a obovados, los dos exteriores más cortos y abruptamente acuminados o mucronado-caudados, 8-10 mm de largo, los interiores 10–15 mm de largo, generalmente pubescentes o ciliados; corola infundibuliforme, 4-7 cm de largo, glabra por fuera, pubescente en la base por dentro, limbo lila, garganta más oscura o blanca en algunas variedades. Frutos poco comunes, ovoides, 4-5 cm de largo y ancho, glabros; semillas redondeadas, 3-4 mm de largo, glabras, café oscuras a cafés.^[8]

Sus [raíces tuberosas](#), gruesas y alargadas, son [comestibles](#) y por ello se ha extendido su cultivo por las [zonas tropicales](#) y [subtropicales](#) del mundo. Sus [hojas](#) son [cordadas](#) y [lobuladas](#) y sus [flores](#) son [simpétalas](#).

Distribución



Flores de *Ipomoea batatas*.

Fue originalmente domesticado en la [América](#) tropical. Basándose en análisis numéricos de caracteres morfológicos clave del camote o batata y especies silvestres de [Ipomoea](#), un estudio publicado en 1988 postuló que el camote, batata o boniato es originario de la región que comprende la [Península de Yucatán](#) en [México](#) y el [Río Orinoco](#) en [Venezuela](#). Posteriormente, evidencia molecular estudiada recientemente apunta a [América Central](#) (México) como el punto de origen del camote, batata o boniato.^[9] No obstante, la [datación por radiocarbono](#) más antigua de restos del boniato o batata tal como la conocemos fueron descubiertos en las cuevas del

Cañón de Chilca, en la zona sur-central de [Perú](#) y arrojan una antigüedad de 8080 ±170 a. C.^[10]
^[11] Por otro lado, en Centroamérica, la domesticación del boniato o batata se habría producido ya posteriormente, al menos desde hace 5000 años,^[12]

De manos de [Cristóbal Colón](#), llegó a finales del siglo xv a [Europa](#), donde se sigue cultivando en localidades favorables como [Vélez-Málaga](#), un municipio de la [provincia de Málaga](#), donde en la actualidad se encuentra el mayor productor de la especie en [Europa](#). Su cultivo se ha difundido ampliamente por todas las regiones del mundo en las que el [clima](#) lo permite.

Según estadísticas de la [FAO](#),^[13] al año 2009, [China](#) es el principal productor, pues cultiva aproximadamente el 80 % del total mundial; le siguen Uganda, Nigeria e Indonesia. [Islas Salomón](#) tiene la mayor producción per cápita del mundo: 160 kg por persona por año.

Es un alimento reconocido como eficaz en la lucha contra la desnutrición debido a sus características nutritivas, facilidad de cultivo y productividad.

Taxonomía

Ipomoea batatas fue descrito por (L.) [Lam.](#) y publicado en *Tableau Encyclopédique et Methodique ... Botanique* 1: 465. 1793.^[8]

Etimología

Ipomoea: nombre genérico que procede del [griego](#) *ips, ipos* = "gusano" y *homoios* = "parecido", por el hábito voluble de sus tallos.

batatas: [epíteto latino](#) que significa "batata".

Variedad aceptada

- *Ipomoea batatas* var. *apiculata* (M. Martens & Galeotti) J.A. McDonald & D.F. Austin

Sinonimia

- *Convolvulus batatas* L.
- *Convolvulus tiliaceus* auct. non Willd.
- *Ipomoea fastigiata* (Roxb.) Sweet
- *Ipomoea tiliacea* auct. non (Willd.) Choisy
- *Ipomoea triloba* auct. non L.^[14]
- *Aniseia martinicensis* var. *nitens* (Choisy) O'Donnell
- *Batatas edulis* (Thunb.) Choisy
- *Batatas edulis* var. *porphyrorhiza* (Griseb.) Ram.Goyena
- *Convolvulus apiculata* M.Martens & Galeotti
- *Convolvulus attenuatus* M. Martens & Galeotti
- *Convolvulus candicans* Sol. ex Sims
- *Convolvulus denticulatus* Desr.
- *Convolvulus edulis* Thunb.
- *Convolvulus esculentus* Salisb.
- *Convolvulus hederaceus* Sessé & Moc.
- *Convolvulus tuberosus* Vell.
- *Convolvulus varius* Vell.
- *Ipomoea angustisecta* Engl.
- *Ipomoea batatas* fo. *trifida* Moldenke
- *Ipomoea batatas* var. *edulis* (Thunb.) Makino
- *Ipomoea batatas* var. *lobata* Gagnep. & Courchet
- *Ipomoea bolusiana* Schinz
- *Ipomoea bolusiana* var. *pinnatipartita* Verdc.
- *Ipomoea confertiflora* Standl.
- *Ipomoea davidsoniae* Standl.
- *Ipomoea denticulata* (Desr.) Choisy
- *Ipomoea edulis* (Thunb.) Makino
- *Ipomoea mesenteroides* Hallier f.
- *Ipomoea praetermissa* Rendle
- *Ipomoea purpusii* House
- *Ipomoea setifera* Poir.
- *Ipomoea simplex* Hook.
- *Ipomoea vulsa* House
- *Ipomoea wallii* (C. Morren) Hemsl.^[15]

Cultivo

Es una [planta herbácea](#), [perenne](#) y [trepadora](#). Prefiere los [climas tropicales](#) y [subtropicales](#) con temperaturas suaves (14-26 °C), suelos profundos y bien [drenados](#), aunque con algo de [humedad](#). Así, si bien son plantas perennes en la [zona de rusticidad](#) 10-11, igualmente se puede cultivar en las zonas 5-9 como vegetales anuales.

Las horas y la [intensidad del sol](#) favorecen su desarrollo. Le perjudica el exceso de [nitrógeno](#) y es [vulnerable](#) a diversas [plagas](#). Puede [rotar](#) y/o coexistir en [cultivos mixtos](#) con otras plantas de similares requerimientos ([cebolla](#), [yuca](#)...).

Suele multiplicarse por [esqueje](#) y en menor medida por plantación de raíces. Se practica la [poda](#) para favorecer la proliferación de [raíces](#) y, con ellas, de los tubérculos que constituyen la parte

nutritiva.

Producción mundial

Principales productores de batata (2018) ^[16]	
(toneladas)	
 China	53.009.345
 Malawi	5.668.543
 Nigeria	4.029.909
 Tanzania	3.834.779
 Etiopía	1.834.619
 Indonesia	1.806.389
 Uganda	1.529.608
 India	1.400.281
 Vietnam	1.374.664
 Angola	1.274.871

Fuente^[17]

Origen



Representación del camote en un [huaco](#) mochica (año 500 aprox.).
[Museo Larco](#), Lima, Perú.

Ipomoea trifida, [diploide](#), es el pariente silvestre ligado a su origen más cercano del boniato o batata (*Ipomoea batatas*), que se originó con un cruce inicial entre un progenitor [tetraploide](#) y otro diploide, seguido de un segundo evento de duplicación del [genoma](#) completo.^{[18] [19]} La [datación por radiocarbono](#) más antigua de restos del boniato o batata tal como la conocemos fueron descubiertos en las cuevas del [Cañón de Chilca](#), en la zona sur-central de [Perú](#) y arrojan una antigüedad de 8080 ± 170 a. C.^{[10] [11]} Por otro lado, en Centroamérica, la domesticación del

boniato o batata se habría producido ya posteriormente, al menos desde hace 5000 años,^[12] Lo más probable es que la población local haya propagado el cultígeno hacia el año 2500 a. C.^[20]

Batatas en Oceanía

Nativo de América, fue difundido en [Polinesia](#) por contactos intercontinentales entre Oceanía y América. Se ha fechado por [radiocarbono](#) en la [Islas Cook](#) en el año 1000 de nuestra era, y se estima que fue llevado a la Polinesia central hacia el año 700, posiblemente por polinesios que habían ido y vuelto de Sudamérica; y desde ahí se propagó a [Hawái](#) y [Nueva Zelanda](#). Igualmente existe otra hipótesis de que es posible también que fuesen poblaciones indígenas de Sudamérica las que cruzando el océano Pacífico llevaron la batata a Polinesia; hecho que se ha utilizado como una posible evidencia sobre el viaje del inca [Túpac Yupanqui](#) hacia unas islas posiblemente de la Polinesia.^{[21] [22]}

Estas hipótesis se deben a que no hay datos que indiquen que la planta pudiera haberse expandido espontáneamente mediante semillas que hubiesen cruzado flotando el océano Pacífico. Además, las variedades cultivadas de *Ipomoea batatas* en Polinesia se multiplican mediante [esquejes](#) y no por [semillas](#).^[23]

Propiedades nutricionales

La raíz contiene grandes cantidades de [almidón](#), [vitaminas](#), [fibras](#) ([celulosa](#) y [pectinas](#)) y [minerales](#), y destaca entre estos el contenido de [potasio](#). En valor energético supera a la [papa](#) y en [vitaminas](#) se destaca por la [provitamina A](#) ([betacaroteno](#)) las [B1](#), [C](#) ([ácido ascórbico](#)) y [E](#) ([tocoferol](#)). Cuanto más amarillenta es su raíz, más [betacaroteno](#) posee, por lo que las batatas con esta coloración son muy utilizadas en Asia y África para reducir el déficit de vitamina A en los niños. Su sabor dulce se debe a la [sacarosa](#), la [glucosa](#) y la [fructosa](#).^[24]

Además, su raíz, si bien no posee altos contenidos de [proteína](#), sí es importante en contenido de [lisina](#). Por ello se la utiliza como complemento de algunas harinas de [cereales](#). Su contenido de [lípidos](#) es bajo. Sus [ácidos grasos](#) principales son el [linoleico](#), el [oleico](#), el [esteárico](#) y el [palmitoleico](#). Posee gran cantidad de [fibra](#) digerible, que acelera el [tránsito intestinal](#), previene el [cáncer de colon](#), controla el nivel de [glucosa](#), reduce el nivel de [colesterol](#) y produce sensación de [saciedad](#). Su piel y su pulpa poseen [antioxidantes](#), por lo que previene [enfermedades cardíacas](#), [diabetes](#) y [cáncer](#).^[24]

En algunos países se valora su hoja para alimentar animales, pues posee importantes niveles de [hierro](#), [provitamina A](#), [vitamina B2](#), [vitamina C](#) y [vitamina E](#), [fibra dietaria](#) y [polifenoles](#).^[24]

Sirven para preparar dulces y postres en combinación con frutas como la [guayaba](#), dado su sabor ligeramente dulce.

Programas de implantación

Debido a sus características interesantes como sustituto alimenticio de productos más pobres nutricionalmente, y a su similitud agrícola con productos consumidos en regiones necesitadas de mejoras alimenticias, esta raíz ha sido el objeto de estudios de [implantación foránea](#).

Mención particular merece el programa *VITA A*, promovido por el [Banco Mundial](#) y el gobierno del [Perú](#).

Programa VITA A

Como parte del [Programa VITA A](#) (vitamina A para [África](#)), desde el año 2001 se introdujeron variedades de camote anaranjado en países del [continente africano](#) y se lograron notables avances en las regiones de prueba.

Según informes proporcionados por las [Naciones Unidas](#), en el Subsahara ([África](#)) existen por lo menos unos tres millones de menores con deficiencia de esta vitamina.

Las cualidades nutricionales del camote peruano como alimento eficaz en la citada lucha contra la desnutrición infantil fueron reconocidas con el premio internacional [CGIAR Partnership Award](#).

Este alimento forma parte de la [dieta mediterránea](#), ya que se puede encontrar en varios puntos de esta costa.

En 2003, el ganador del premio fue el [Programa VITA A](#), que desarrolla el [Centro Internacional de la Papa](#) del [Perú](#) y que se aplica en siete países del continente africano.

El galardón es otorgado a los centros de investigación agrícola internacional y sus socios que demuestren una contribución efectiva al alivio de la deficiencia de [micronutrientes](#).

El vicepresidente del [Banco Mundial](#) y presidente del [Grupo Consultivo para la Investigación Agrícola Internacional](#) (CGIAR), [Ian Johnson](#), mencionó que la iniciativa peruana fue premiada por sus esfuerzos para aliviar la deficiencia de [vitamina A](#) mediante el consumo de camote.



Detalle

De consumo popular

Esta **raíz tuberosa** forma parte de la cocina típica de todos los países que lo cultivan desde épocas prehispánicas. Ya los **mochicas** hacia el año 200 d. C. representaban al camote en la cerámica.^[25]



Camote hervido y pelado, forma común de consumo en el **Perú**.

En África

Una revisión de diecinueve estudios^[¿cuál?] realizados en África, concluyó que las intervenciones que proporcionan insumos biológicos o químicos, como fertilizantes o variedades de cultivos, a los pequeños agricultores, mejoran los ingresos de estos y la **seguridad alimentaria**. Particularmente, la introducción de la batata de pulpa anaranjada

Batata dulce cruda	
Valor nutricional por cada 100 g	
Energía 86 kcal 360 kJ	
Carbohidratos	20.1 g
• Almidón	12.7 g
• Azúcares	4.2 g
Grasas	0.1 g
Proteínas	1.6 g
Retinol (vit. A)	709 µg (79%)
• β-caroteno	8509 µg (79%)
Tiamina (vit. B₁)	0.1 mg (8%)
Riboflavina (vit. B₂)	0.1 mg (7%)
Niacina (vit. B₃)	0.61 mg (4%)
Ácido pantoténico (vit. B₅)	0.8 mg (16%)
Vitamina B₆	0.2 mg (15%)
Ácido fólico (vit. B₉)	11 µg (3%)
Vitamina C	2.4 mg (4%)
Calcio	30.0 mg (3%)
Hierro	0.6 mg (5%)
Magnesio	25.0 mg (7%)
Fósforo	47.0 mg (7%)
Potasio	337 mg (7%)
Sodio	55.0 mg (4%)
Zinc	0.3 mg (3%)
% de la cantidad diaria recomendada para adultos.	
Fuente: nutritiondata.com (http://www.nutritiondata.com/facts/vegetables-and-vegetable-products/2666/2)	

ha supuesto una mejora de su estado nutricional. Asimismo, las intervenciones que brindan capacitación a estos agricultores pueden aumentar sus ingresos, aunque existen pocos estudios que evalúen tales intervenciones. Estos efectos positivos sugieren que los pequeños agricultores en África desean y son aptos para participar en la capacitación y adoptar nuevos insumos agrícolas.^[26]

En Chile

En la cocina popular de Chile, el camote se mantiene plenamente vigente a través de la elaboración del dulce típico llamado, simplemente, dulce de camote. Esta preparación se puede encontrar en algunas tiendas de dulces artesanales chilenos, en ferias libres o en supermercados, y consiste en una reducción de partes iguales de camote y de azúcar, aromatizados con vainilla y luego enfriados.^[27] Igualmente en la gastronomía chilena se utiliza como alternativa o sustituto de la papa en diversos platos.

En la Isla de Pascua es un cultivo relevante y se consume en diversos platos, por ejemplo, es un ingrediente importante del 'umu o "curanto pascuense". Se trata de una de las plantas cultivadas desde hace siglos por el pueblo rapa nui y su nombre en el idioma local es kumara.

En Costa Rica

En Costa Rica se utiliza el camote para todo tipo de platillos: la olla de carne, dulces, pasteles, en puré (solo o aderezado con leche de coco), asado, en empanadas o condimentado con hierbas.^[28]

En Puerto Rico

En Puerto Rico la batata (nombre taíno) ha sido uno de los alimentos básicos por décadas. La cocinan asada, hervida o sancochada. Se come de desayuno con leche o café, con queso de hoja (queso casero) y en viandas (batata, yautia, ñame, papa, malanga) con bacalao, con carne, pollo o jamón. También se hacen dulces y postres como el flan de batata y las barritas de dulces típicos.

En el Perú

El camote es muy popular en el Perú, y en muchos platos típicos reemplaza a la papa y forma parte indispensable de la gastronomía peruana. Se prepara en forma de fritura, cocida y en el dulce llamado camotillo que es típico del Perú. El camote destaca como acompañamiento del

[cebiche](#), los [chicharrones](#), principalmente frito, y también su inclusión en la [pachamanca](#). En el caso del cebiche se sirve hervido y pelado, mezclado con los mariscos o como acompañamiento para, con su sabor dulce, aliviar un poco la sensación del picante. En este país se conocen 2016 variedades. En la década de los ochenta, frente a la escasez de importación de harina de trigo, fue el principal sustituto de la base alimentaria para la producción de pan, siendo la harina de camote muy reconocida a nivel nacional hasta la actualidad.

En el [Perú](#) se encuentra la mayor diversidad de variedades de camote del mundo, donde crece desde hace 10 000 años, al igual que en Centroamérica. El agricultor peruano puede cultivarlo casi todos los días del año. En el Perú, el camote se siembra en la costa, selva y valles interandinos ubicados entre 20 y 2000 metros sobre el nivel del mar. En estos últimos años, el área sembrada con este cultivo oscila entre 12 000 y 14 000 [hectáreas](#) (10 000 unidades agrícolas), con un volumen de producción de 190 000 a 224 000 toneladas (0.3% del valor bruto de producción agrícola) y un rendimiento promedio de 16 t/ha. Según registro de estadísticas, la mayor zona de producción de camote en el país es el departamento de [Lima](#), en donde se concentra el 70% de la superficie cultivada. Las provincias de [Huaral](#) (800 ha) y [Cañete](#) (3500 ha) son las principales zonas productoras de camote, y ofrecen al mercado capitalino 120 000 toneladas métricas anuales. Los valles del norte chico [Huacho](#), [Barranca \(Perú\)](#) y [Pativilca](#) poseen menor superficie de siembra (700 ha) y aportan alrededor 12 mil Tm. para los mercados de Lima.

Los valles costeros de [Áncash](#) cultivan aproximadamente 1500 hectáreas que aportan al mercado capitalino 24 000 Tm. anuales. En cambio, los valles costeros de los departamentos de [Lambayeque](#) y [La Libertad](#) registran una superficie de siembra de 2300 ha, las cuales aportan 25 000 Tm. al mercado regional del norte. En los valles de [Ica](#) y [Arequipa](#) se cultivan 1000 ha y se producen 16 000 Tm.

En la República Dominicana

En la [República Dominicana](#) se come de muchas formas: asadas, sancochadas, con [coco](#) (jalea), con piña, con [habichuelas](#) con dulce, frita, también es común la elaboración de helados y otros postres. La República Dominicana cultiva al menos trece variedades de batata.^[29]

En México

En [México](#) el camote se consume generalmente como [confitura](#) ([fruta cristalizada](#)) o como [postre](#) ([compota](#)), y ocasionalmente, como alimento para los [bebés](#), debido a su facilidad de digestión. Los dulces de camote son un símbolo de la cultura culinaria del estado de [Puebla](#). El [camotero](#), quien vende en un carro de mano metálico, hornea el camote y el plátano macho en

un horno de leña, los vende agregando leche condensada dulce. Se sabe cuándo viene el camotero por el aroma a camote y plátano asados, y con el sonido agudo del silbato que emite, con la misma técnica de silbato empleada por una locomotora de vapor. En la [península de Yucatán](#) se elaboran unas [empanadas](#) dulces de harina rellenas de la confitura del tubérculo. En el Estado de Tabasco se elaboran dulces de camotes, se consume frito y en la elaboración de Pozol con camote, hecho de maíz nixtamalizado y molido agregando la cáscara del tubérculo para darle su peculiar sabor.

En Estados Unidos

En los [Estados Unidos](#) es muy consumido caramelizado como acompañante en la cena del [Día de Acción de Gracias](#).

En España



Papas de moniato secándose en la era, 1951



Papas de boniato, España

En [Canarias](#) (donde se la conoce como batata, salvo en La Palma, donde se conoce exclusivamente como boniato o moniato), forma parte de varios platos de su [gastronomía tradicional](#), como el [puchero](#) y el [sancocho](#) canarios, así como uno de los posibles rellenos de las *truchas* (empanada dulce típica de la Navidad). En la [Comunidad Valenciana](#) se utiliza para los [pasteles de boniato](#) que se comen típicamente en [Navidad](#). Una variante de éstos, también navideña, que se consume en gran parte de la [España](#) interior son los populares *pasteles de gloria* o simplemente *glorias*, en los que el [mazapán](#) envuelve a la masa de boniato. En [Andalucía](#) se consume por Navidad el [Pan de Cádiz](#), elaboración similar a las glorias que incluye, además,

yema de huevo. En [Aragón](#) y en [Cataluña](#) suele consumirse durante todo el otoño, pero sobre todo durante la festividad de la [Castañada](#) que se lleva a cabo en los días comprendidos entre el 1 de noviembre ([Todos los Santos](#)) y el 11 de noviembre ([San Martín](#)) (puede celebrarse, también en fechas cercanas). Se toma como acompañamiento, por supuesto, de castañas asadas al fuego o al horno y de los típicos [Empiñonados](#). También de los tradicionales [Panellets](#) en Cataluña y en la zona de la [Franja](#); o como ingrediente base para la pasta de estos, aunque se puede hacer también de patata. Se le conoce comúnmente como boniato.

- En español de España, Europa y Norte de África se suele llamar:
 - Batata: al de color naranja.
 - Boniato: al de color morado o púrpura.



Dulce de batata (Argentina)

En Cuba

En [Cuba](#) se consume habitualmente en los almuerzos.

Se puede comer de diversas maneras, la más extendida de las cuales es el boniato hervido; no se debe descartar el boniato frito o el boniato en [almíbar](#), exquisitos al paladar. También el puré de boniato (hervido) con ralladuras de [nuez moscada](#), para acompañar platos de carne o de otro tipo, de manera similar al [puré de patata](#). La variedad cubana tiene un color gris verdoso después de ser cocido en agua. También se consume el *boniatillo* (dulce), hecho de boniato cremado con [leche de coco](#) y con [canela](#) en polvo.

En Argentina y Uruguay

En [Argentina](#) y [Uruguay](#) la batata (boniato en Uruguay o Camote en San Pedro) es parte de comidas populares, por ejemplo como uno de los ingredientes del [puchero](#) (guiso de verduras, patatas, [choclo](#) y carne, entre otros) o acompañamientos (batatas fritas o puré de batatas), y también para postres como el conocido [postre vigilante](#), que consiste en una porción de queso [pategrás](#) (en Argentina conocido como Mar del Plata o queso Holanda; en Uruguay, [queso colonia](#)) y una de [dulce de batata](#). El semisólido dulce de batata es uno de los preferidos por los argentinos (muchas veces mezclado con [chocolate](#) o con frutas dulces). También se hacen

mermeladas. Las batatas cocidas al **rescoldo** en las *fogaratas* (**fogatas**) de la **noche de San Juan** han sido tradicionales en los pueblos y barrios argentinos. En Uruguay, un postre muy popular es el boniato en almíbar, que se trata de este tubérculo preparado en **almíbar** para conservarlo, se lo llama boniato y sin embargo se lo sigue llamando batata como parte de la expresión, dulce de batata. Es posible que el nombre arcaico (batata), en este caso, se haya mantenido en el vocabulario popular tras la independencia, bien por omisión o por desconocimiento de origen.

En Brasil

En **Brasil** es el cuarto vegetal más cultivado del país. Se suele consumir simplemente hervida, sola o como acompañamiento, frita y salada. Otras preparaciones tradicionales mezclan la batata con cebolla picada y masa para hacer unas bolas amargas que se sirven con una entrada de sopa.

A pesar de que generalmente se consumen en el almuerzo, la *batata-doce* (pronuncia-se AFI: [ba'tate 'dosi], literalmente "patata dulce") es apreciada por los brasileños en el desayuno, el té-por-la-mañana, el té-por-la-tarde o también en las cenas.^[*cita requerida*] El dulce de batata se conoce como marrom glace en algunas partes de Brasil.

En Venezuela

Se consume generalmente hervido como acompañante de guiso de pescado seco desmechado (principalmente en los estados **Sucre** y **Monagas**) de la misma manera como se hace con el **ocumo chino**. También se consume frita en lascas como si se tratase de papas e incluso es posible preparar un dulce con **papelón** llamado **conserva de batata/chaco**. Así mismo, se pueden también preparar **buñuelos** similares a los de **yuca**. Incluso, se puede preparar el famoso **dulce de batata** llamado en este país **Juan Sabroso**. En la población de Pantoño es común consumirla a la brasa, colocandola al fuego hasta carbonizarla parcialmente, retirando luego la cubierta carbonizada; de esta forma se acompaña con coco, y ocasionalmente con papelón. En la misma población y en Cariaco y zonas vecinas, el plato típico es el machucado, una especie de crema o potaje compuesto por frijol blanco, ayama, leche de coco y batata, todos parcialmente triturados. Otra forma común de consumir la batata o chaco en el estado Sucre es en forma de postre o merienda llamada "malarabia" o "mal de rabia", una especie de jalea endulzada con azúcar a la que se le da un tono picante agregándole jengibre y pimienta.

Otros usos y derivados

La batata de pulpa morada sirve para la elaboración de jugos y de colorantes alimenticios. También se analiza la posibilidad de utilizar los residuos industriales de la batata para producir

aditivos de alimentos o suplementos nutricionales como fuente de fibras y [antioxidantes](#). En [Japón](#) se la usa como materia prima para la fabricación de [almidón](#) y se aprovechan los residuos de esta producción para usarlos como fibra alimentaria. También son usadas en ese país como medicina para la diabetes y otras enfermedades.^[24]

Las raíces sirven para la fabricación de productos fermentados ([vino](#), [butanol](#), [ácido láctico](#), [acetona](#) y [etanol](#)).

Las hojas son comestibles y se utilizan en recetas tanto crudas como cocidas.^[30]

Mediante la extracción de almidón y su conversión en azúcares se produce [ácido láctico](#) que, polimerizado, refinado y moldeado, permite obtener [bioplástico](#).^[24]

Nombres comunes

El nombre *boniato* proviene de una voz [caribeña](#), mientras que *camote* proviene del [náhuatl](#) *camohtli*. La palabra *batata* tiene origen [taíno](#).^[31]

En suma, puede tener los siguientes nombres en [español](#): bataca, batata, boniato, buniato, camote, moniato, moniatos, patata de Málaga, patata dulce y minina.

En [guaraní](#), y por lo tanto en [Paraguay](#) y zonas del [nordeste argentino](#) (especialmente en [Corrientes](#)) se le llama "yety" ("jety", según la grafía guaraní actual). Siendo "jety pytã" la variedad de cáscara rojiza, "jety morotĩ" la variedad de cáscara blanca y "jety sa'yju" la variedad de cáscara amarilla.

En el oriente de [Venezuela](#) recibe el nombre de **chaco**, probablemente originario de lengua guaiquerí.

Los primeros historiadores de América la llamaron **ages**. En [quechua](#) de [Cusco](#), [Perú](#), se llama **apichu**.^[32] Este mismo nombre también se usa en castellano en Perú.^[33]

Véase también

- [Solanum tuberosum](#) (Patata o papa)
- [Manihot esculenta](#) (Yuca o mandioca)
- [Dioscorea alata](#) (Ñame)

Referencias

- ↑ «Batata» (<https://dle.rae.es/batata?m=form>) .

2. «Diccionario de americanismos» (<https://www.asale.org/damer/chaco>) .
3. « "Patata dulce" en la entrada de "patata" en el DLE» (<http://dle.rae.es/?id=S822tOI>) .
4. « "En Chile llamada únicamente Papa Camote" en el DLE» (<http://dle.rae.es/?id=6yvjeiG>) .
5. « "Moniato" en el DLE» (<http://dle.rae.es/?id=PeAGXTz>) .
6. « "Boniato" en el DLE» (<http://dle.rae.es/?id=5rApbAc>) .
7. ASALE (18 de marzo de 2024). «apichu | Diccionario de americanismos» (<https://www.asale.org/damer/apichu>) . «Diccionario de americanismos». Consultado el 4 de julio de 2024.
8. «*Ipomoea batatas*» (<http://www.tropicos.org/Name/8500721>) . *Tropicos.org. Missouri Botanical Garden*. Consultado el 23 de julio de 2015.
9. Loebenstein, Gad (2009). *The Sweetpotato* (<https://archive.org/details/sweetpotato00thot>) . Springer. pp. 418 (<https://archive.org/details/sweetpotato00thot/page/n437>) . ISBN 9781402094743. Consultado el 11 de julio de 2020.
10. Engel, Frédéric (1970). «Exploration of the Chilca Canyon» (https://archive.org/details/sim_current-anthropology_1970-02_11_1/page/55) . *Current Anthropology* **11**: 55-58.
11. PERRY, L. (2002). «Starch granule size and the domestication of manioc (*Manihot esculenta*) and Sweet potato (*Ipomoea batatas*)» (https://archive.org/details/sim_economic-botany_winter-2002_56_4/page/345) . *Economic Botany* **56**: 345-349.
12. «Sweet Potato» (<https://web.archive.org/web/20050207230303/http://www.cgiar.org/impact/research/sweetpotato.html>) . Consultative Group on International Agricultural Research. Archivado desde el original (<http://www.cgiar.org/impact/research/sweetpotato.html>) el 7 de febrero de 2005.
13. «Food and Agriculture Organization of the United Nations» (<https://web.archive.org/web/20190913071513/http://www.fao.org/faostat/en/>) . Archivado desde el original (<http://faostat.fao.org/faostat/servlet/XteServlet3?Areas=%3E862&Items=122&Elements=51&Years=2004&Format=Table&Xaxis=Years&Yaxis=Countries&Aggregate=&Calculate=&Domain=SUA&ItemTypes=Production.Crops.Primary&language=ES>) el 13 de septiembre de 2019. Consultado el 2 de septiembre de 2005.
14. Listado de sinónimos de *Ipomoea batatas* (https://web.archive.org/web/20081209072138/http://www.catalogueoflife.org/show_species_details.php?record_id=716540)
15. «*Ipomoea batatas*» (<http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-8500721>) . *The Plant List*. Consultado el 22 de julio de 2015.
16. «Cashew Production by FAO Food and Agriculture Organization» (<http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC/>) (en inglés).

17. «Sweet Potato Production by FAO Food and Agriculture Organization» (<http://www.fao.org/aostat/en/#data/QC/>) (en inglés).
18. Morales Rodríguez, Alfredo; Alfredo Morales Tejón, Dania Rodríguez del Sol; Iván J. Pastrana y Claudia A. Méndez (2017). «Origen, evolución y distribución del boniato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.). Una revisión». *Agricultura Tropical* **3** (1): 1-13. ISSN 2517-9292 (<https://portal.issn.org/resource/issn/2517-9292>) .
19. Austin, Daniel F. (1988). «The taxonomy, evolution and genetic diversity of sweet potatoes and related wild species». En P. Gregory, ed. *Exploration, Maintenance, and Utilization of Sweet Potato Genetic Resources*. Lima, Peru: International Potato Center. pp. 27-60.
20. {Zhang, D.P.; Ghislain, M.; Huaman, Z.; Cervantes, J.C.; Carey, E.E. (1999). «AFLP Assessment of Sweetpotato Genetic Diversity in Four Tropical American Regions». *International Potato Center (CIP) Program report 1997-1998* (Lima, Peru: CIP).
21. Van Tilburg, Jo Anne. 1994. *Easter Island: Archaeology, Ecology and Culture*. Washington D.C.: Smithsonian Institution Press
22. Langdon, Robert. The Bamboo Raft as a Key to the Introduction of the Sweet Potato in Prehistoric Polynesia, *The Journal of Pacific History*, Vol. 36, No. 1, 2001
23. «Batatas, Not Potatoes» (<https://web.archive.org/web/20080519142258/http://www.botgard.ucla.edu/html/botanytextbooks/economicbotany/Ipomoea/index.html>) . Botgard.ucla.edu. Archivado desde el original (<http://www.botgard.ucla.edu/html/botanytextbooks/economicbotany/Ipomoea/index.html>) el 19 de mayo de 2008. Consultado el 3 de febrero de 2011.
24. Martí, H. R., Corbino, G. B. y Chludil, H. D. (2011). La batata, el redescubrimiento de un cultivo. *Ciencia Hoy*, 121, feb-mar. (<https://web.archive.org/web/20120128135256/http://www.cienciahoy.org.ar/ln/hoy121/index.htm>)
25. Larco Hoyle, Rafael (2001). *Los Mochicas*. Lima: Museo Arqueológico Rafael Larco Herrera. ISBN 9972-9341-0-1.
26. Stewart, R., Langer, L., Da Silva, N. R., Muchiri, E., Zaranyika, H., Erasmus, Y., ... de Wet, T. (18 de diciembre de 2018). «Las intervenciones de capacitación, innovación y tecnología pueden mejorar los medios de subsistencia de los pequeños agricultores en África, aunque existen pocos estudios rigurosos al respecto» (<http://scioteca.caf.com/handle/123456789/1361>) . Caracas: The Campbell Collaboration. Consultado el 21 de enero de 2020.
27. Receta del Camotillo (<http://pamela-rescatandorecetas.blogspot.it/2011/11/camotillos.html>)
28. Ross, Marjorie (2001). *Entre el comal y la olla: fundamentos de gastronomía costarricense* (<https://books.google.co.cr/books?hl=es&id=icY2kM6bn-gC&q=mariscos#v=snippet&q=camo>)

te&f=false) . San José, Costa Rica: UNED. p. 270. ISBN 9789968311281.

29. Sosa, Miguel (2009). *Variedades de batata cultivadas en la República Dominicana* (<http://www.cedaf.org.do/publicaciones/guias/download/batata.pdf>) (2a ed edición). IDAF. ISBN 978-9945-8616-6-2. OCLC 503320809 (<https://www.worldcat.org/oclc/503320809>) . Consultado el 19 de junio de 2022.
30. «Qué es la batata morada (boniato púrpura)» (<https://cuciniana.com/comida/ingredientes/que-es-la-batata-morada-camote-violeta-boniato-purpura/>) . *Cuciniana*. 28 de marzo de 2021. Consultado el 7 de abril de 2021.
31. Centro Virtual Cervantes, Rinconete, *Patata (I)* (http://cvc.cervantes.es/el_rinconete/anteriores/enero_00/21012000_01.htm) , Fernando A. Navarro, 21 de enero de 2000
32. Colmeiro, Miguel: «Diccionario de los diversos nombres vulgares de muchas plantas usuales ó notables del antiguo y nuevo mundo», Madrid, 1871.
33. ASALE (21 de mayo de 2024). «apichu | Diccionario de americanismos» (<https://www.asale.org/damer/apichu>) . «Diccionario de americanismos». Consultado el 25 de mayo de 2024.

Bibliografía

1. AFPD. 2008. African Flowering Plants Database - Base de Donnees des Plantes a Fleurs D'Afrique.
2. Austin, D. F. & J. A. McDonald. 2014. Relationships and taxonomy of *Ipomoea variabilis* (Convolvulaceae). *Phytoneuron* 2014–67: 1–4. View in Biodiversity Heritage Library
3. CONABIO. 2009. Catálogo taxonómico de especies de México. 1. In Capital Nat. México. CONABIO, Mexico City.
4. Correa A., M.D., C. Galdames & M. Stapf. 2004. Cat. Pl. Vasc. Panamá 1–599. Smithsonian Tropical Research Institute, Panamá.
5. Davidse, G., M. Sousa Sánchez, S. Knapp & F. Chiang Cabrera. 2012. Rubiaceae a Verbenaceae. 4(2): i–xvi, 1–533. In G. Davidse, M. Sousa Sánchez, S. Knapp & F. Chiang Cabrera (eds.) *Fl. Mesoamer.*. Missouri Botanical Garden Press, St. Louis.
6. Flora of China Editorial Committee. 1995. Flora of China (Gentianaceae through Boraginaceae). 16: 1–479. In C. Y. Wu, P. H. Raven & D. Y. Hong (eds.) *Fl. China*. Science Press & Missouri Botanical Garden Press, Beijing & St. Louis.
7. Forzza, R. C. 2010. Lista de espécies Flora do Brasil <https://web.archive.org/web/20150906080403/http://floradobrasil.jbrj.gov.br/2010/> . Jardim Botânico do Rio de Janeiro, Río de Janeiro.

Enlaces externos

-  Wikispecies tiene un artículo sobre ***Ipomoea batatas***.
- Itacate (<http://www.jornada.unam.mx/2008/02/05/index.php?section=opinion&article=a06o1cul>)
- El boniato: propiedades y beneficios (<http://www.vidasanafacil.com/el-boniato-propiedades-y-beneficios>)
- Un deliciosa receta de batata al horno saludable y fácil. (<https://gustosopaladar.com/como-hacer-batata-al-horno/>)

 Datos: Q37937

 Multimedia: Ipomoea batatas (https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Ipomoea_batatas) / Q37937 (<https://commons.wikimedia.org/wiki/Special:MediaSearch?type=image&search=%22Q37937%22>)

 Especies: Ipomoea batatas