



PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DEL CASABE EN LA REPÚBLICA DOMINICANA

Ramón Hernández Núñez



RESÚMEN

El casabe fue el alimento básico de los indígenas que habitaron la isla Hispaniola antes del descubrimiento de América. En la actualidad, el procesamiento de casabe es una actividad tradicional importante para muchas comunidades rurales del país. Sólo en la zona de Monción, se estima que esta actividad genera cerca de 5,100 empleos directos e indirectos, involucra alrededor de 600 productores de yuca y existen más de 52 fábricas de casabe. El procesamiento de la yuca para casabe incluye: cosecha y transporte a la fábrica, lavado, despunte, descascarado y lavado de las raíces, escurrido, guayado, prensado, tamizado, quemado de la catibía, corte, empaque y almacenamiento.

INTRODUCCIÓN

El nombre casabe se deriva del vocablo indígena Arawaco casabi que significa raíces de yuca. Debido al sabor natural del casabe se le puede adicionar en su preparación: maní, ajonjolí, aceite con ajo, diversos tipos de mermeladas los cuales además de mejorar su calidad organoléptica aumentan su valor nutricional (Carrizales, 1991).

En el país la industria del casabe es una actividad importante en muchas comunidades rurales de las provincias Santiago Rodríguez, Dajabón y Santiago. Sólo en la zona de Monción, se estima que esta actividad involucra entre 500 y 700 productores de yuca y unas 52 fábricas, que generan cerca de 900 empleos directos y alrededor de 4,200 indirectos. Las exportaciones de casabe alcanzan cada año 11.5 millones de unidades, que representa el 20% del casabe producido. Los países de destino son: España, Italia, Inglaterra, Estados Unidos y Canadá. Este cartel tiene como objetivo mostrar paso a paso como se prepara el casabe en una fábrica artesanal, representativa de la sierra en la provincia Santiago Rodríguez.

METODOLOGÍA Y LOCALIZACIÓN

Este trabajo se realizó mediante visitas de campo, toma de fotografías y entrevistas a personal involucrado en el proceso de elaboración de casabe. El mismo se llevó a cabo en la fábrica de la Cooperativa Anacaona, en su mayoría conformada por mujeres. Esta fábrica está ubicada en La Lima, Palmarejo, Santiago Rodríguez, a 19° 24'N y 71° 20'O.

RESULTADOS

El proceso para la elaboración de casabe de manera artesanal incluye los pasos que se indican a continuación:

Paso	Descripción
1	Cosecha y transporte
2	Despunte o corte del pedúnculo
3	Descascarado (descopote)
4	Utensilios para descopote
5	Lavado
6	Escurreo
7	Guayado
8	Harina (Catibía) húmeda
9	Prensado
10	Tamizado (Jibizado)
11	Cusubey (arriba) y Catibía (debajo)
12	Quemado
13	Torta de casabe
14	Corte y empaque de la torta

AGRADECIMIENTOS

A la cooperativa Anacaona de la Lima, Palmarejo, por las facilidades ofrecidas, al CONIAF por el financiamiento de las actividades, Pedro Núñez y Julio Morrobel, técnicos del IDIAF, por sus comentarios y aportes.

REFERENCIAS

Akatsu, K. Villegas, E. A. Zazueta M. Y. Rosario, P. (2004). Atlas Climático de la República Dominicana. 1ra. Edición. Editora Ciguapa. República Dominicana.

Carrizales, V. 1991. La yuca: una alternativa agroalimentaria. Maturín, Ven. CECOTUP/Gob. Monagas/CONICIT Monagas/APROYUCA. p. 16-28.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14