



International Conference

Quinoa for Future Food and Nutrition Security in Marginal Environments,

Dubai, 2016



**USOS TRADICIONALES Y POTENCIALES DE QUINUA (*Chenopodium quinoa* Willd.) EN LA CUENCA DEL TITICACA, PUNO – PERU.**

(3,810 – 4,500 msnm)

By: Alipio Canahua Murillo

Angel Mujica Sanchez

Sven-Erik Jacobsen


LATINCROP - UNAP

Dubai, december 7, 2016





# I. Antecedentes

1. Centro de origen principal de la quinua
  2. Agrobiodiversidad y parientes silvestres
  3. Conocimientos de adaptación y cultivo
  4. CONOCIMIENTOS: FORMAS DE CONSUMO
  5. EROSION GENETICA Y DE CONOCIMIENTOS
- 



## III. OBJETIVOS

- ▶ Conocer y fortalecer la conservación dinámica de la AGD In situ – Cultura alimentaria
- ▶ Contribuir a las Seguridades de cosecha y alimentaria

### ESTRATEGIAS

- ▶ Revalorar la cultura alimentaria con base a la quinua
- ▶ Fortalecer la cocina Novoandina
- ▶ Demanda en el sector turismo
- ▶ Preferencias del consumidor moderno

# III. FORMAS DE CONSUMO TRADICIONAL

| Formas: Centros de produccion    | %    |
|----------------------------------|------|
| Grano blanco                     | 92.5 |
| Grano color                      | 15.5 |
| Harinas de grano blanco          | 85.5 |
| Harinas de grano color           | 16.8 |
| Hojas e Inflorescencia           | 2.5  |
| Bebida fermentada: Chicha o kusa | 3.0  |

# Formas de consumo tradicional

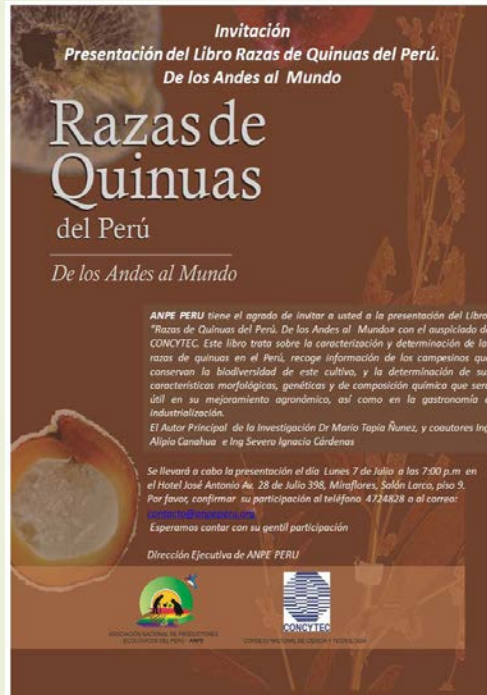
## Grano



## Hojas e inflorescencia



# QUINUA: AGD y FORMAS DE CONSUMO



| Castas o Razas          | FORMAS   | %    |
|-------------------------|--|------|
| Blancas                 | Múltiple, sopas, puré, pasteles, graneado, harinas | 96   |
| Hialinas "Chullpis"     | Puré, chupe, sopa y "Leche de Quinoa"              | 25   |
| Duras – Q'oitus - Negra | Pasteles y torrejas                                | 8.3  |
| Amarillas               | Mazamorra con cal, Pasteles, Torrejas y puré       | 36   |
| Pasankallas o Roja      | Expandidos, harina tostada                         | 2.2  |
| Moradas                 | Bebida Fermentada: Kusa o Chicha                   | 1.6  |
| Silvestres              | Recuperar enfermos, madres gestantes y ancianos    | 12.6 |
| <b>FUENTE:</b>          | Encuestas y entrevistas                            |      |

# QUINUA: CONOCIMIENTOS Y PREFERENCIAS DEL TURISTA, en Puno

| Rubros                                     | %  |
|--|----|
| 1. Conocimiento o informacion sobre quinua | 82 |
| 2. Beneficios nutritivos                   | 48 |
| 3. Diversidad genetica                     | 11 |
| 4. Quinua y salud                          | 37 |
| 5. Deseo por el consumo de la Quinua       | 66 |

FUENTE: Entrevistas

# TRABAJO CONCERTADO AGRICULTOR – AGRONOMO – CHEF (Hotel Libertador \*\*\*\*\*): Cocina Novoandina





# COCINA NOVOANDINA

| Grupos o razas         | Formas de presentacion                          | Aceptacion    |
|------------------------|---|---------------|
| BLANCAS                | Sopa, pure y graneado (Choklito)                | Alta          |
| Hialina o Chullpi      | Pure, leche, flan y crema (extruido) y sopa     | Muy alta !!!! |
| Q'oitu o Negra         | Galleta, torta y pasteles                       | Alta          |
| Amarillas              | Pasteles y cremas                               | Alta          |
| Pasankalla o roja      | Expandido o pocorn, harina tostada              | Regular       |
| Morada                 | Bebida fermentada y cerveza artesanal           | Regular++     |
| Hojas e inflorescencia | Ensaladas y torrejas (Capeado)                  | Regular +++   |
| Germinado              | Ensalada  | Alta          |
| Witulla                | Impacto y expectativa: Colorante del pericarpio | ????          |

# Cocina Novoandina

## Kispiño o Pastel Tradicional



## Nuevas presentaciones



# Cocina Novoandina

Inflorescencia y hojas



Capeado (México)



# Bebida fermentada: Kusa o Chicha "Cerveza artesanal": Puebas

Quinua Morada (Dulces)



Witulla (Dulces)



# PERSPECTIVAS Y DESAFIOS

## Tareas o actividades

**PUNO: 80 % de la producción esta en manos de pequeños agricultores (Comunidades campesinas)**

**Cadena de valor : pequeño agricultor – transformador – hoteles de turistas – consumidor moderno**

**Recuperación y fortalecimiento de la AGD: Patrimonio de la nación y global**

**Contribución a la seguridad alimentaria e Ingreso al pequeño agricultor**

**Nuevas tareas e hipótesis: Cocina Novoandina, análisis bromatológico, análisis clínico**

MUCHAS GRACIAS!!!!!!

