

POTENCIACIÓN DEL CULTIVO Y EL CONSUMO DE KAÑIWA O CAÑAHUA (*Chenopodium pallidicaule* Allen) EN PERÚ

ORGANIZACIÓN:

Organización local: Asociación Nacional de Agricultores Ecológicos. ANPE-Puno.
Organización en España: ONG SETEM Andalucía Delegación Córdoba

DESCRIPCION:

Antecedentes:

El pequeño grano andino conocido como “kañiwa” en la lengua quechua, es un grano andino de alto valor nutritivo, superior al de los cereales como el trigo y la cebada y comparable a la quinua. Crece en alturas mayores de 3800 metros en la zona sur andina de Perú y altiplano en Bolivia.

Hace 10 años había en todo el Perú unas 6,000 hectáreas cultivadas con este valioso grano en los departamentos de Puno, Cusco, Apurímac y Huancavelica. En la actualidad, el área de cultivo ha disminuido a menos de 2000 hectáreas. Esta disminución se debe a que la mayoría de agricultores han cambiado el cultivo de esta especie por el de pastos como la avena o la alfalfa, por tener un mejor mercado con destino a la alimentación animal. Otra de las causas de la reducción de áreas de cultivo es la dificultad que implican las labores de recolección o cosecha de este grano.

Actualmente, el Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA), así como la Asociación de Agricultores Ecológicos de Ayaviri en Puno mantienen una colección de variedades de esta especie con las que se han podido establecer pequeños semilleros.

De las variedades de kañiwa probadas, sobresalen tres variedades locales de buenas cualidades para la elaboración de harinas, galletas y tortas. La kañiwa es uno de los cultivos que mejor resiste las bajas temperaturas y resiste muy bien las sequías, que son habituales en el altiplano debido principalmente a la mala distribución de las lluvias durante el verano.

Formas de utilización y consumo:

- Consumo humano: principalmente en forma de kañiwa hak'u o kañihuaco (grano tostado y molido), o harina de kañiwa con la que se preparan panes secos (kispíño), mazamorras, tortas, galletas, refrescos o bebidas calientes, entre otros.
- Consumo animal: el residuo de la cosecha del grano se utiliza como forraje en las zonas del altiplano donde existe una agricultura muy limitada. También se utiliza como complemento de engorde de aves de corral como pollos y patos.
- Uso industrial: como sucedáneo del trigo en la elaboración de galletas y tortas.

Justificación

Este cultivo de la kañiwa está desapareciendo de la agricultura alto andina en Perú y mediante la iniciativa de este proyecto se pretende la potenciación de su producción y un mayor rendimiento así como una mayor valoración de su consumo. Éste puede utilizarse para combatir la desnutrición y mejorar el nivel de vida de los niños y población en general del Altiplano de Puno en Perú, y proyectarse a otras zonas de montañas progresivamente.

OBJETIVOS Y ACTIVIDADES:

Los objetivos específicos se han concentrado en cinco en relación con la caracterización, producción, comercialización y divulgación:

1. Elaboración y publicación de un catálogo de las variedades nativas, con sus características, botánicas, agronómicas, valor nutritivo y usos doméstico y agroindustrial.
2. Promover la mejor producción de las tres variedades nativas en las comunidades campesinas seleccionadas de Melgar.
3. Mejora del proceso mecánico de siembra, la trilla y limpieza de grano.
4. Apoyar la comercialización de los granos andinos procesados.
5. Divulgar las ventajas nutricionales de este cultivo alto y combatir la desnutrición en los niños de los colegios de la Provincia de Melgar.

FECHAS Y HORARIOS:

No especificadas.

LUGAR:

Ayaviri, Departamento de Puno, Perú.

PERFIL:

- Estudiante de la titulación de Ingeniería Agronómica para la realización del proyecto fin de carrera, o
- estudiante de master o postgrado relacionado con las ciencias agrarias, desarrollo rural y/o agroecología para la realización de su proyecto fin de master, o
- estudiante de doctorado para la realización del DEA o tesis final de doctorado, o
- estudiante de administración de empresas o marketing para estudio de mercado y gestión de la comercialización local y regional
- estudiante de la titulación de tecnología de los alimentos.

CONTACTO:

A través de:

Mayte Hernández Merino

Área de Cooperación y Solidaridad UCO

area.cooperacion@uco.es

957212649

COMPROMISO

Asistir al curso de preparación que se impartirá por el Área de Cooperación y Solidaridad de la UCO antes de la realización de las prácticas.

Curso de 15 horas presenciales en Córdoba (teóricas y prácticas).

Redacción de una memoria de actividades y artículo sobre la experiencia llevada a cabo.