

Num.1-2013-Art.5 | La Quinoa, grano andino para la seguridad alimentaria y el buen vivir

La Quinoa, grano andino para la seguridad alimentaria y el buen vivir

Sania Ortega Andrade

Docente FICAYA

smortega@utn.edu.ec



Fotografía de la FAO

La quinoa es una planta de crecimiento anual, de hojas rómbicas y flores dispuestas en racimos. Sus tallos crecen entre uno y dos metros. Chisaya mama es como la llamaban los incas, que significa la madre de todos los granos. Su fruto es consumido además de sus hojas tiernas que se asemejan a las de su pariente cercana, la espinaca. Es capaz de adaptarse a diferentes ambientes ecológicos, incluso extremos como secos y pobres con elevada salinidad y climas diversos, no exige cuidados especiales, y su empaquetado minimiza exigencias y maximiza utilidades, sin que sea necesario someterla a

refrigeración, añadirle algún conservante ni someterla a procesos químicos o industriales.

Los genes de la quinua, que fomentó el pastoreo en los valles de la cordillera andina hace unos siete mil años y fue domesticada e incorporada al consumo humano hace al menos cuatro mil años, han acumulado una biodiversidad amplia y potentes. Esta fortaleza genética permite a la quinua resistir con gran eficacia las infecciones virales y bacteriológicas, el ataque de depredadores y las variaciones del clima.

Todas estas ventajas hace que sea fácil incluirlo en la dieta diaria de cada familia Ecuatoriana, ya que constituye un alimento casi único contiene la mayor cantidad de nutrientes y el mejor balance entre ellos; no tiene colesterol; aporta altas dosis de energía, proteínas, vitaminas, carbohidratos, fibra, minerales, y es el único alimento capaz de proveer todos los aminoácidos esenciales y oligoelementos indispensables para la vida , es decir, los que el cuerpo no produce por sí solo y deben ser ingeridos.

El aumento acelerado de la población hace que ésta se enfrente a la inseguridad alimentaria, pobreza, desnutrición y el hambre, para apalear esto es necesario aumentar la producción, de alimentos de calidad que aseguren una mejor calidad de vida.

La quinua es una fuente alternativa de sustento para muchas familias andinas y por qué no puede serlo para las mujeres y niños de África, Asia y Latinoamérica que cada noche se acuestan sin contar con algo que comer al día siguiente.

Usos de la Quinua:

Tradicionalmente las comunidades andinas tuestan los granos de quinua y los convierten en harina para hacer pan. También puede ser cocinada, añadida a sopas, usada como cereal, pasta e incluso fermentada para elaborar cerveza o chicha, bebida tradicional de los Andes.

En la actualidad la quinua es utilizada para elaborar platos exquisitos en la alta cocina, en la industria y cada incluyen en la dieta de más familias.

“La quinua es un regalo ancestral de los pueblos andinos,” señaló el Presidente Evo Morales, destacando el rol fundamental de los pueblos indígenas que fueron custodios de este alimento por más de 7 000 años.



Fotografía de la FAO

Carlos Cazco Logroño

Docente FICAYA

carlosczcol@yahoo.com

El Gobierno de Bolivia solicita a la Asamblea General de las Naciones Unidas que el 2013 sea el año internacional de la quinua.

Después de una serie de resoluciones, destaca que la quinua (*Chenopodium quinoa* Will) es un alimento natural de alto valor nutricional; que los pueblos indígenas de los Andes, a través de sus conocimientos tradicionales y las prácticas del buen vivir en armonía con la madre tierra y la naturaleza, han mantenido, controlado, protegido y conservado en su estado natural, incluyendo variedades y razas locales, como alimento para las generaciones presentes y futuras.

Afirmando la necesidad de centrar la atención mundial sobre el rol que juega la biodiversidad de la quinua para la erradicación de la pobreza, en apoyo al logro de las metas acordadas a nivel internacional, el 20 de Febrero del 2013, la

Asamblea General de las Naciones Unidas en la ciudad de New York declara al 2013 como año internacional de la quinua.

Bien merecido el reconocimiento a este grano andino de alto valor nutricional y de fácil cultivo que ha estado postergado por la comunidad ecuatoriana, es hora de despertar interés en su consumo, en su siembra, producción, productividad y comercialización, como lo están haciendo países como Bolivia, Perú, Ecuador, Chile, Colombia y Argentina y el mundo entero EEUU, Canadá, Inglaterra, Suecia, Dinamarca, los Países Bajos, Italia y Francia, según afirmó la FAO en su reporte del 2011.

Cortos del IV Congreso Mundial de la Quinua



Página Web del congreso

Cathy Guevara Vega
Analista de Sistemas DI –UTN
cguevara@utn.edu.ec

Para conmemorar El año Internacional de la Quinua, debido a que Ibarra – Ecuador, será la sede del IV Congreso Mundial de la Quinua (IVCMQ) y el I Simposio Internacional de los Granos Andinos (ISIGA), en la Universidad Técnica del Norte.

En este magno evento se fortalecerá el saber científico de investigadores, académicos, técnicos, agricultores y comerciantes que permitirá difundir y mejorar la soberanía alimentaria a través de los granos andinos: quinua, chocho o

tarwi, amaranto o sangorache y kañiwa.

Como academia, la UTN, liderada por el Dr. Miguel Naranjo Toro, conjuntamente con el Departamento de Informática ha desarrollado el Sitio Web oficial del IVCMQ e ISIGA, siendo este un espacio de información, difusión e interacción de todos los acontecimientos del evento.

El Sitio Web contiene las áreas de:

- *Antecedentes, en donde se encontrará el objetivo y justificación del evento.*
- *Temática, en la cual se indica los ejes transversales y temas del congreso.*
- *Cultivos, aquí se muestra las publicaciones científicas de los granos andinos.*
- *Agenda, donde se indica el cronograma del evento.*
- *Pre-Inscripciones, en este espacio los usuarios locales y extranjeros podrán llenar su formulario de pre-inscripción, el mismo que será válido para participar como Conferencista.*
- *Poster o Asistente del evento.*
- *Requisitos de Ponentes, aquí se indica las especificaciones técnicas que se debe cumplir para presentar su proyecto.*
- *Organizadores, en este espacio se indica los miembros del Comité Organizador y Comisión Técnica – Científica.*
- *Para aquellos que no puedan asistir al evento o no alcanzaron a las pre-inscripciones, podrán ser partícipes de las conferencias magistrales vía online a través del Sitio Web oficial.*
- *Todo está listo para el lanzamiento del IVCMQ e ISIGA, bienvenidos y bienvenidas a este magno evento de unión entre los pueblos y costumbres ancestrales Andinas, que sin duda será un acontecimiento de reflexión y mejora para el buen vivir de todos los participantes.*

Para visitar el Sitio Web debe ingresar a la siguiente

dirección: www.congresomundialquinua.com.ec