



[Imprimir artículo](#) [Exportar a PDF](#)  
[Volver](#)

## **Perú: Premian a ganadores de proyectos de investigación en quinua del Concytec**

Anpe, 21 de diciembre, 2012.- El Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Concytec, presentó los diez proyectos de investigación ganadores del concurso “Del Perú para el mundo: Quinua, alimento del futuro”.

Los proyectos buscan poner en valor la diversidad genética de la quinua; incrementar el conocimiento sobre sus componentes; mejorar las técnicas agronómicas en su cultivo; aplicar tecnologías para el mejoramiento genético y desarrollar innovaciones en nuevos productos para el consumo interno y el mercado internacional.

“Este concurso visibiliza el trabajo que realizan los productores agrarios peruanos para preservar la originalidad y variedades de quinua (...) Son ellos quienes por años han recuperado, valorizado y experimentado para mejorar las variedades de quinua y mantener en nuestras mesas un producto tan nutritivo y ofrecerlo al mundo como alternativa contra el hambre”, indicó la Primera Dama de la Nación, Nadine Heredia, en la ceremonia de premiación.

Instó además a los investigadores del país a que dediquen sus mayores esfuerzos al estudio de la quinua y darle un mayor valor agregado, a fin de extender su presencia en el mundo. El concurso se suma a las actividades que se realizan a poco del 2013: Año Internacional de la Quinua, designado así por el Fondo de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Con el estudio “Identificación y caracterización de las razas de quinuas en el Perú y su transformación agroindustrial”, el experto en granos andinos, y asesor de la Asociación Nacional de Productores Ecológicos del Perú (ANPE PERÚ), Mario Tapia, fue uno de los diez ganadores del concurso, convocado por el Concytec.



El experto llevará adelante la investigación, con el apoyo del Co-investigador Severo Ignacio Cárdenas, magister en agroecología y genética vegetal e integrante del equipo técnico de ANPE PERÚ.

Tapia es ingeniero agrónomo por la Universidad Agraria La Molina y posee el grado académico de Ph. D. en Range Management and Ecology (Manejo de pastizales).

Entre sus publicaciones figuran: “Pastos Naturales del Altiplano de Perú y Bolivia IICA”; “Cultivos Andinos sub explotados y su aporte a la alimentación”; y “Semillas andinas: el Banco de Oro”.

La FAO lo reconoció por sus aportes a la Conservación de Recursos Filogenéticos de los Andes. También recibió el Premio Mundial a la Conservación de la Biodiversidad, otorgado por Slow Food, en Torino, Italia.

## **Propuestas seleccionadas**

Los proyectos buscan poner en valor la diversidad genética de la quinua e incrementar el conocimiento sobre sus componentes y su naturaleza. Pretenden también mejorar las técnicas agronómicas en su cultivo, aplicar tecnologías para el mejoramiento genético y desarrollar innovaciones en nuevos productos para el consumo interno y el mercado internacional.

Las propuestas seleccionadas son: “Obtención de péptidos bioactivos con actividades antihipertensiva y antioxidante a partir de dos variedades de quinua y evaluación de su estabilidad al metabolismo gastrointestinal y biodisponibilidad in Vitro”, presentado por David Campos.

En tanto, Carlos Gonzales Merino, efectuará la investigación “Creando herramientas para el mejoramiento de la quinua: análisis de la distribución geográfica de la diferenciación genética en el banco nacional de germoplasma del INIA utilizando marcadores microsatélites”.

Germán de la Cruz estudiará la “Caracterización morfológica, evaluación agronómica y química del banco de germoplasma de quinua para la seguridad alimentaria y el desarrollo de colorantes, cosméticos y biocidas naturales”.

Y Rigoberto Estrada Zúñiga investigará sobre la “Conservación y valoración de materiales élite de la diversidad de la quinua en zonas productoras de Ayacucho, Cusco, Junín y Puno como alternativa al cambio climático y su seguridad alimentaria.

Mientras que Diana Heidi Horna realizará una “caracterización de actinomicetos desde suelos eriazos de la región Lambayeque productores de compuestos bioactivos contra fitopatógenos de quinua”.

Fernando Antero Torres, investigará “Extracción y análisis de metabolitos secundarios a partir de los residuos de la cosecha de la quinua, mediante una técnica biotecnológica enzimática para el desarrollo de colorantes en la industria de la región sur andina del Perú.

El estudio “Obtención de saponinas y aislados protéicos a partir de quinuas amargas: usos en cosmética y como ingredientes alimentarios” será efectuado por Ana Virginia Pastor.

Y la investigación “Introducción de variedades y tecnologías mejoradas para el desarrollo sostenible del cultivo de la quinua en la sierra central: evaluación comparativa de tres sistemas de cultivo y su efecto en el rendimiento y calidad”, será llevado a cabo por Luz Gómez Pando.

Por último, figura el proyecto “Aves plaga del cultivo de quinua y alternativas de control”, que tiene como investigador principal al Pedro Delgado Mamani.

----



Fuente: ANPE: <http://www.anpeperu.org/novedad/premian-ganadores-de-proyectos-de-investigacion-en-quinua-del-concytec> [1]

**Tags relacionados:** [AMPE](#) [2]

[Concytec](#) [3]

[quinua](#) [4]

**Valoración:** 0

Sin votos (todavía)

**Source URL:** <https://www.servindi.org/actualidad/79493>

### Links

[1] <http://www.anpeperu.org/novedad/premian-ganadores-de-proyectos-de-investigacion-en-quinua-del-concytec>

[2] <https://www.servindi.org/etiqueta/ampe>

[3] <https://www.servindi.org/etiqueta/concytec>

[4] <https://www.servindi.org/etiqueta/quinua>