



ANEXO 1

FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN CON
EL FINANCIAMIENTO DEL FEDU

1. Título del proyecto

Valorización de consumo y análisis químico de alimentos ancestral Puno 2021

2. Área de Investigación

Área de investigación	Línea de Investigación	Disciplina OCDE
Alimentación y Nutrición Humana	Transformación e innovación de recursos alimentarios con fines nutricionales y de salud	

3. Duración del proyecto (meses)

12 meses

4. Tipo de proyecto

<u>Individual</u>	<input type="radio"/>
<u>Multidisciplinario</u>	<input checked="" type="radio"/>
<u>Director de tesis pregrado</u>	<input type="radio"/>

4. Datos de los integrantes del proyecto

Apellidos y Nombres	PAREDES UGARTE WILBER
Escuela Profesional	NUTRICION HUMANA
Celular	982069324
Correo Electrónico	wilberparedes@unap.edu.pe
Apellidos y Nombres	ZAIRA CHURATA ARTURO
Escuela Profesional	NUTRICION HUMANA
Celular	995222255
Correo Electrónico	azaira@unap.edu.pe

I. Título.

Valorización de alimentos ancestral o nativa en región Puno

II. Resumen del Proyecto de Tesis.

El desarrollo y la evolución de la cultura humana están estrechamente vinculados con la alimentación, es por ello que el trabajo de investigación a desarrollarse tiene por objetivo Valorizar los alimentos de categoría ancestral o nativa de la Región Puno. Teniendo en cuenta que Puno cuenta con diversidad de especies de origen animal y



vegetal que encontramos en diferentes ecosistemas desde la circunlacustre hasta la zona más alta de la región. El estudio será de tipo descriptivo analítico con la población-muestra de 400 estudiantes de la Escuela Profesional de Nutrición Humana, a quienes se aplicará encuesta sobre conocimiento de alimentos ancestrales y su consumo. Los resultados se analizarán con aplicación de la estadística descriptiva e inferencial.

III. Palabras claves

Alimento ancestral, nativo, consumo, valorización.

IV. Justificación del proyecto.

La organización de la producción, el sistema de distribución centralizado y la sostenibilidad de la agricultura ha permitido la seguridad alimentaria de la población andina, según referencias de los cronistas de indias, no se conociera el hambre en el periodo precolombino, y por el contrario se disfrutara de una amplia diversidad de alimentos, el valor de los cultivos andinos tradicionales recién se está valorando no solo por su diversidad y aporte nutricional sino por su contribución a la configuración de una nación andina y agrícola como principal característica de la población andina (Salaverry, 2012).

El trabajo de investigación permitirá identificar los alimentos ancestrales o andinos que se encuentran en proceso de extinción o muy poco consumo a nivel de la región Puno logrando su valorización teniendo en cuenta el aporte nutricional de estos alimentos así como de las preparaciones alimentarias a partir de ellos. Además de permitir difundir su consumo por ser de buena calidad alimentaria y nutricional.

En las últimas décadas del siglo XX se ha observado una serie de transformaciones en las formas de producción y consumo. Sucintamente, la producción de bienes estandarizados orientada a un mercado de consumo masivo existente hasta ese momento, comienza a ser acompañada de la progresiva consolidación de una producción de bienes orientados a segmentos cada vez más diferenciados de la demanda. Teniendo en cuenta este contexto, el análisis y las reflexiones realizados en este punto se refieren específicamente a la producción y consumo de alimentos que dan cuenta del papel del lugar y la diferenciación geográfica en el contexto actual.

La importancia otorgada a la calidad de los productos en lo que concierne a la salud, en dos aspectos fundamentales: la nutrición que pueden proporcionar y el valor calórico que poseen. Asociado a estos intereses se diversifica el consumo de productos orgánicos, sin agregados de sustancias químicas y producidas de manera artesanal, rescatando técnicas de producción que habían sido descartadas. Al mismo tiempo surgen movimientos que promueven ciertas formas de alimentación en consonancia con nuevas formas de vida (M. B. Arzeno, 2008) y por otro lado el compromiso del consumidor frente a lo que consume, en relación con las condiciones en que los alimentos se producen o comercializan (León Lázaro, 2018). Así, se manifiesta una preocupación ecológica por los impactos sobre el medio ambiente que la producción de alimentos puede generar o las condiciones laborales, sanitarias y de seguridad en las que se producen. Esto se vincula con el surgimiento de nuevas ideas como aquellas vinculadas al consumo responsable y el comercio justo.



Debemos considerar también que la globalización impregna todo los aspectos de la vida diaria en los ámbitos político, comercial, económico y en nuestra vida como seres sociales.

V. Antecedentes del proyecto

En el estudio de (Argote et al., 2010), cuyo objetivo fue mejorar las condiciones de conservación y almacenamiento de los granos ancestrales de quinua, chachafruto y amaranto. A su vez la elaboración de productos agroindustriales a partir de las harinas. Inicialmente se caracterizó la producción guambiana en aspectos productivos de los cultivos y agroindustriales de las materias primas en mención. La metodología empleada en las capacitaciones y asistencias técnicas fue la de “aprender haciendo”. Como resultados sobresalientes se obtuvieron, la adopción de técnicas post cosecha y acondicionamiento de los granos en las operaciones de desaponificación, redistribución de bodega de almacenamiento, implementación de análisis granulométricos, obtención de harinas de acuerdo a las normas NTC 271, diversificación de los productos a partir de las harinas obtenidas, los cuales fueron; achucha, coladas, pan, galletas, pasteles, arequipe, arepas, empanadas y natilla. La investigación desarrollada en el diseño y elaboración de los productos fue con enfoque participativo, basada en el diálogo de saberes, y el grado de aceptación de los productos se hizo mediante evaluación sensorial. En suma a lo anterior ha generado beneficios económicos y sociales.

En el estudio de (M. Arzeno & Troncoso, 2012) indica que en la actualidad existe un creciente interés por el consumo de productos alimenticios cuyos principales atractivos se vinculan con su distinción asociada a un origen geográfico y cultural determinado. Esto trae a un primer plano un tema de interés para la Geografía: los procesos actuales de construcción de lugares vinculados con las nuevas prácticas de consumo de alimentos (ya sean cotidianas o asociadas al turismo), como formas de valorización de diferencias geográficas y culturales. A partir de un estudio de caso (la Quebrada de Humahuaca, noroeste de Argentina), este artículo examina el proceso de puesta en valor de las especificidades del lugar en relación con la producción y consumo de productos y preparaciones típicas del mundo andino. Dicho análisis contempla los procesos más amplios que inciden en las transformaciones recientes en el lugar (tanto en el plano material como simbólico), así como los múltiples actores que intervienen en ellas.

El trabajo planteado por (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2009), señala que las cocinas tradicionales nos puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias. Por otra parte, se analiza cómo han influido para que se produzca la transformación alimentaria tanto la urbanización como la globalización y las nuevas condiciones del mercado. Así mismo, planteamos que las cocinas tradicionales regionales constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales y para ello se expone el caso de una comunidad rural inserta en un proceso de urbanización.

En otro estudio realizado en Ecuador por (Potosi, 2015), cuyo objetivo del estudio fue Identificar el consumo de alimentos ancestrales y la longevidad de la familia en la parroquia San Antonio. Se trabajó con una metodología descriptiva y de corte transversal, la información recabada se la obtuvo mediante la aplicación de encuestas a 115 familias. Los resultados fueron, de acuerdo a características socioeconómicas el 52.7% recae más en mujeres que en los hombres en edades comprendidas de entre los 19 a 50 años y el grupo de



adultos mayores ocupa un 10.24%, encontrando dos personas del género femenino de 86 y 89 años como longevas en la población estudiada, en cuanto la escolaridad alcanza un mayor % la primaria completa. La ocupación predominante fueron: estudiantes y amas de casa, en cuanto al ingreso, económico el mayor % de la población percibe un salario mínimo vital. Entre los mayores hábitos alimentarios esta: consumir 3 tiempos de comida al día, el 93.91% de las familias se reúnen a comer en la casa, el 50.43% manifestaron que modifican su alimentación durante los fines de semana, dentro de sus preferencias alimentarias se encuentran las preparaciones cocidas en medio líquido y las fritas, el 40.87% beben agua más jugos naturales entre 7 a 8 vasos, el 15.65% consumen bebidas alcohólicas; siendo la más consumida la cerveza y el 9.57% consumen cigarrillos, con una frecuencia mensual. El 61.74% no realiza ningún tipo de actividad física. Los alimentos ancestrales de origen animal más consumidos se encuentran el cuy y en cuanto a los de origen vegetal están el frejol, habas, chochos, camote entre los más consumidos. Se concluye que mientras más edad tienen las personas es más evidente su consumo de alimentos ancestrales.

El artículo descrito por (Villalva & Inga, 2020), analizan la riqueza cultural en materia alimentaria presente en la gastronomía ecuatoriana, la cual ha sido por años relegada a un plano complementario en el servicio turístico nacional, por tanto, el objetivo de esta revisión documental es analizar los saberes ancestrales gastronómicos para el fomento del turismo cultural de la ciudad de Riobamba, a través del abordaje de aspectos vinculantes con las áreas del agro turismo, festividades tradicionales, costumbres y gastronomía local. Para ello se utilizó el método de revisión bibliográfica y la selección de la información mediante criterios de inclusión y exclusión documental. Tras el análisis de 153 escritos, mediante criterios de pertinencia y exhaustividad se eligieron 27 artículos catalogados de mayor relevancia; posteriormente, se analizaron mediante técnicas cualitativas, acontecimientos, interacciones, actitudes y comportamientos. Se demostró que la ciudad de Riobamba cuenta con manifestaciones culturales muy importantes ligadas a la gastronomía, que incluyen saberes ancestrales, prácticas culinarias, rituales y creencias que, en conjunto con el empoderamiento cultural de la ciudadanía y los proyectos en materia culinaria del sector público, pueden mejorar exponencialmente el turismo gastronómico local.

En el estudio de(Salaverry, 2012) indica que la región andina es uno de los ocho centros originarios mundiales de domesticación de plantas y animales. Al ser la alimentación un factor estructurante de la realidad social, se describe la estrecha relación que desarrolló el hombre andino con su medio geográfico, y las plantas y animales que domesticó dando lugar a una cultura singular en la que aunó la extraordinaria riqueza nutricional de sus alimentos tradicionales, con un sistema de producción, conservación y distribución de los alimentos que permitió una civilización en la que no se conoció el hambre.

En otro estudio de (Cardenas, 2012) que en su trabajo aborda el estudio de un frondoso árbol llamado poroto o pajuro que mide de 12 a 15 m de altura; proporciona al humano unos granos grandes de color marrón oscuro que miden entre 4 y 5 cm, los que se encuentran dentro de una vaina de 20 a 30 cm de largo, bastante parecida al pacay. Limitado número de campesinos andinos que viven en los departamentos de Huánuco, Ancash, La Libertad, Cajamarca y Amazonas son los que consumen con regularidad pajuro. En el resto de departamentos, durante nuestro recorrido en busca de esta planta, solamente hemos constatado vestigios y tenues evidencias de su presencia anterior; en la actualidad ya no lo siembran, los lugareños no lo conocen, se ha extinguido. Por su contenido elevado de almidón (33%) en 100 gramos de material fresco, se pueden preparar platos tanto salados como dulces. Posee una alta calidad proteica de 25% (por 100 gramos de semillas); es consumido en sopas, ensaladas, guisos, mazamorras, pan, galletas, bebidas como leche y chicha de pajuro. El pajuro como árbol, soporta sequías prolongadas, no requiere fertilizantes, se provee de nitrógeno, controla la erosión del suelo, es semicultivado, no requiere de cuidados fitosanitarios. En la actualidad, cada vez hay menos plantas, se



encuentra en proceso de extinción.

En el trabajo de (MIDIS, Ministerios de la Mujer y desarrollo social, 2008), menciona en cuanto a la alimentación de la población de las zonas alto andinas, la disponibilidad de alimentos va variando de acuerdo a la época del año. Luego de la cosecha principal (abril a julio) las familias cuentan con una relativa variedad de productos (papa, habas, cereales, granos andinos y otros) los que son destinados en parte para el consumo y para conseguir otros alimentos complementarios; los productos de la cosecha llegan a abastecer regularmente hasta los meses de octubre o noviembre, donde comienza a sentirse la escasez. Entre noviembre y enero recolectan las hojas verdes (ej. yuyo, llullucha, hojas de quinua), para complementar su dieta; en enero, esperan obtener la producción en pequeña escala de sus huertos familiares (hortalizas) y las de algunas parcelas con riego donde sembraron principalmente papa.

Según(Ayala, 2004) en las comunidades rurales de los Andes, la alimentación es esencialmente a base de vegetales, predominando los tubérculos (papa, oca y mashua), que son ricos en hidratos de carbono, pero pobres en algunos aminoácidos esenciales. El consumo de granos (quinua, cañihua y kiwicha), ricos en lisina y metionina, y de leguminosas (tarwi, frijol) compensan las carencias de los tubérculos. Además en la zona agroecológica Puna, se consumen proteínas de origen animal (alpaca) que contribuye a mejorar la dieta. Otro problema es la deficiencia de calcio, insuficiente en los cultivos andinos, pero se compensa durante la preparación de viandas a las que se agrega cal, obteniéndose cantidades importantes de calcio en la dieta. De lo anterior se desprende que para poder evaluar adecuadamente la dieta de las comunidades rurales donde el aporte de los cultivos andinos es básico, es necesario conocer todos los productos alimenticios que forman parte de la dieta, incluyendo los frutales andinos y la tecnología con que son obtenidos los insumos y preparadas las diferentes viandas.

En el informe sobre el estado de la biodiversidad para la alimentación y agricultura desarrollado por (FAO & MINAGRI, 2016), se resalta que en el Perú virtualmente toda especie conocida es potencialmente aprovechada en la alimentación y en muchos casos los sistemas de producción son sistemas extractivos, lo que implica que su biodiversidad asociada es de alguna manera también otro sistema de producción extractivo. Esto, sumado a la diversidad de nombres locales y la relativa escasez de información científica publicada en relación al uso de la biodiversidad para la alimentación en el país representan la principal dificultad para una clara delimitación del concepto de biodiversidad asociada a un sistema de producción. De acuerdo a la información obtenida del análisis realizado según juicio de expertos, los factores de cambio negativo más importantes son el cambio climático, contaminación e insumos externos, el cambio de uso y gestión de la tierra, crecimiento demográfico y urbanización.

VI. Hipótesis del trabajo

La valorización de alimentos tradicionales contribuirá en la mejora nutricional

VII. Objetivo general

Valorizar los alimentos de categoría ancestral o nativa en la Región Puno.

VIII. Objetivos específicos

- Identificar alimentos ancestrales para cada área geográfica, compilar su información científica y seleccionar especímenes para su futura evaluación multidisciplinaria.



- Estudiar el grado de penetración de los alimentos seleccionados en el entorno alimentario local (línea base) para proyectar estrategias de fomento en su consumo
- Determinar el análisis proximal de alimentos ancestrales.
- Generar protocolos de rescate de la cultura alimentaria vinculada a los alimentos ancestrales.

IX. Metodología de investigación.

Método. Descriptivo, analítico

El estudio incluirá una fase de campo y otra de laboratorio. La fase de campo donde se aplicarán 400 encuestas a los estudiantes de la Escuela Profesional de Nutrición Humana sobre conocimiento y frecuencia de consumo alimentos ancestrales o nativos. La fase de laboratorio se llevará a cabo en el análisis bibliográfico de la composición de los Alimentos.

X. Referencias.

- Argote, F., Betancourt, A., Villada, D., & Upegui, O. (2010). Conservación y transformación de granos ancestrales en el resguardo indígena de guambia Silvia-Cauca. *Bioteología En El Sector Agropecuario Y Agroindustrial*, 8(2), 17–24.
- Arzeno, M. B. (2008). Pequeños productores campesinos y transformaciones. *Tesis Doctorado*.
- Arzeno, M., & Troncoso, C. A. (2012). Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: Definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina). *Revista de Geografía Norte Grande*, 90(52), 71–90. <https://doi.org/10.4067/s0718-34022012000200005>
- Ayala, G. (2004). Aporte de los Cultivos andinos a la Nutrición Humana. *Raíces Andinas: Contribuciones Al Conocimiento Ya La Capacitación. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima, Perú*. P, 101–112.
http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/anales/article/view/10737%5Cnhttp://www.cipotato.org/artic1/series/06_PDF_RTAs_Capacitacion/07_Aporte_cultivos_andinos_nutric_human.pdf
- Cardenas, S. E. (2012). El Pajuro (*Erythrina edulis*) alimento andino en extinción. *Investigaciones Sociales*, 16, 97–104. <http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/sociales/article/viewFile/7389/6452>
- FAO, O. de N. U. para la A. y la A., & MINAGRI, M. de A. (2016). *El estado de la biodiversidad para la alimentación y la agricultura. Informe de país: Perú*. 500.
- León Lázaro, G. (2018). La globalización y su influencia en la agricultura. *La Globalización Y Su Influencia En La Agricultura*, 51, 389–410.
- Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(SPE), 181–204.
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
- MIDIS, Ministerios de la Mujer y -desarrollo social, coordinación de seguridad alimentaria y acceso a oportunidades económicas. (2008). *Recopilación de Estudios sobre Hábitos Alimenticios de la Población en las Zonas Alto Andinas*.
- Potosi, A. (2015). Consumo de alimentos ancestrales y la longevidad a nivel familiar en la parroquia San Antonio, ciudad Ibarra, provincia de Imbabura - Ecuador. In *Tesis* (Vol. 3, Issue 2).
https://www.metis2020.com/wp-content/uploads/METIS_D1.4_v3.pdf%0Ahttps://www.metis2020.com/documents/deliverables/index.html%0Ahttps://www.metis2020.com/metis-deliverables-d1-4-d2-4-d3-3-d4-3-d6-5-and-d7-3-were-completed-in-february-2015/index.html%0Ahttp
- Salaverry, O. (2012). La comida en el antiguo Perú: haku mikumusum (¡vamos a comer!). *Revista Peruana de Medicina Experimental Y Salud Pública*, 29(3), 409–413. <https://doi.org/10.1590/s1726-46342012000300020>
- Villalva, M., & Inga, C. F. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Cumbres*, 6(2), 65–82. <https://doi.org/10.48190/cumbres.v6n2a5>



XI. Uso de los resultados y contribuciones del proyecto (Señalar el posible uso de los resultados y la contribución de los mismos)

Los resultados que se obtengan del trabajo de investigación permitirán contribuir a la toma de decisiones en las instancias pertinentes para valorar los alimentos en proceso de extinción y que su consumo se ve muy disminuido o casi nulo por la población. Recuperar los alimentos nativos o ancestrales que contribuya a la nutrición y salud de la población.

XII. Impactos esperados

i. Impactos en Ciencia y Tecnología

Valoración de nuestros alimentos ancestrales que son fuente de macronutrientes y micronutrientes en buena proporción. Así como, de sustancias funcionales que son necesarias en la alimentación, nutrición y salud humana.

ii. Impactos económicos

Contribuye a mejorar la economía de las familias con la producción de alimentos nativos de esa forma se evita la importación de alimentos similares.

iii. Impactos sociales

Valoración de los alimentos ancestrales en su consumo que contribuya a recuperación de los hábitos alimentarios saludables.

iv. Impactos ambientales

Preservación del medio ambiente con la producción de alimentos de la zona.

XIII. Recursos necesarios (Infraestructura, equipos y principales tecnologías en uso relacionadas con la temática del proyecto, señale medios y recursos para realizar el proyecto)

Aplicación de encuestas, análisis bibliográfico.

XIV. Localización del proyecto (indicar donde se llevará a cabo el proyecto)

En la región Puno.

XV. Cronograma de actividades

Actividad	Trimestres											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Presentación del proyecto	X	X										
Análisis bibliográfico		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Aplicación de encuesta				X	X	X	X	X	X			
Análisis de datos							X	X	X	X	X	X
Redacción de artículo									X	X	X	X
Presentación de artículo												X



XVI. Presupuesto

Descripción	Unidad de medida	Costo Unitario (S/.)	Cantidad	Costo total (S/.)
Impresión de material	Unidades	5	400	2,000
Pasajes	Pasajes	25	100	2,500
Viáticos	Día	25	100	2,500
Total				7,000

**ENCUESTA
IDENTIFICACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS NATIVOS
DATOS GENERALES.**

Fecha:

Ubicación/Lugar (distrito-Provincia)

INDICACIONES: (Marque con una X en el casillero según su respuesta es SI o NO)

Qué alimentos de la zona se encuentran en extinción	Frecuencia de consumo				
	Diario	2-3 veces por semana	semanal	15 días	Al mes/ al año