Alimentos que sanan

PROYECTO COMUNITARIO

Conservación y revaloración de las propiedades alimenticias y medicinales de plantas nativas y silvestres, en articulación con el ecoturismo

LUGAR

ALTITUD

3,500 a 4,800 msnm.

EJECUTORES Y ALIADOS

Asociación Wiñay Choqqchampi en alianza con la Municipalidad Distrital de Suyckutambo.

RETOS Y OPORTUNIDADES

a) Pérdida de plantas medicinales, aromáticas y tintóreas domesticadas y silvestres.
b) Algunos platos típicos son preparados con estas plantas silvestres.
c) Alto potencial para el desarrollo de actividades ecoturísticas en la zona por el Área de Conservación Regional Tres Cañones.

IDEA INNOVADORA

Conservar y poner en valor plantas silvestres como Chicuro, Ccapazo, Ortiga y Pille, plantas que son usadas en la gastronomía local y en la medicina naturista. Se recuperan conocimientos ancestrales sobre estas plantas y se revaloran sus propiedades articulándolas al sector de servicios turísticos. De esta forma se mejora la seguridad alimentaria basada en la agrobiodiversidad nativa, y se incrementa la economía local de productores articulados.

SOLUCIÓN IMPLEMENTADA

a) Investigación sobre las propiedades alimenticias y medicinales para la seguridad alimentaria y la salud.
b) Recuperación y conservación de plantas nativas silvestres y revalorización de su uso para la gastronomía local.
c) Generación de valor agregado en cocina novoandina, snacks de chicuro, mates digestivos y relajantes y mermeladas, con articulación al mercado turístico.

AGRICULTURA SOSTENIBLE

Con el financiamiento de:

SGP Programa Pequeñas Donaciones del FMAM

PERÚ Ministerio del Ambiente

El Perú Primero

gef

PNUD Al servicio de las personas y las naciones

Alimentos que sanan

En la comunidad de Echoccollo buscamos recuperar y conservar nuestras plantas nativas y silvestres para promover su consumo local y buscar alternativas de generación de valor agregado que nos permitan mejorar nuestra calidad de vida.

Implementamos prácticas para recuperar, repoblar y conservar plantas nativas y silvestres y promover la generación de valor agregadado y su articulación al mercado.

Gracias a la asistencia técnica y al financiamiento que recibimos, trabajamos en mejorar nuestras capacidades organizacionales y comerciales para elaborar productos como snacks, filtrantes, entre otros, a partir de las especies que conservamos.

Buscamos mejorar nuestra calidad de vida a través del consumo y aprovechamiento sostenible de las plantas nativas nativas que conservamos.

AGRICULTURA SOSTENIBLE

Alimentos que sanan

Con el financiamiento de:

SGP Programa Pequeñas Donaciones del FMAM

PERÚ Ministerio del Ambiente

El Perú Primero

gef

PNUD Al servicio de las personas y las naciones