

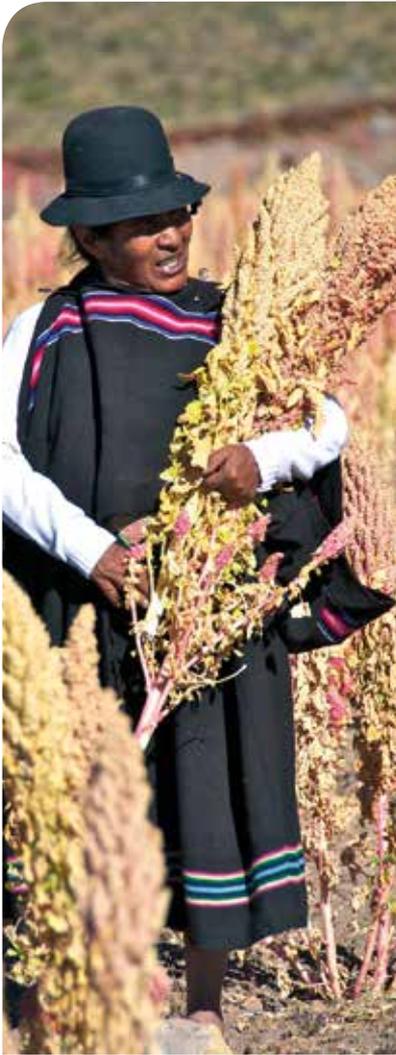


Quinoa

**Patrimonio de la
Comunidad Andina
para el mundo**

BOLIVIA • COLOMBIA • ECUADOR • PERÚ





Quinoa

2013 Año Internacional

Originaria de las comunidades ribereñas del Lago Titicaca, se estima que la **QUINUA** tiene más de diez mil años de antigüedad. Por su historia, por su alta calidad nutritiva y variedad genética, por su capacidad para adaptarse a condiciones adversas, así como por sus potencialidades a nivel industrial, es considerada como un “cultivo estratégico”.

Para los países de la Comunidad Andina, la **QUINUA** forma parte de su patrimonio y con prácticas del *Vivir Bien*, respetando la armonía con la naturaleza, los Pueblos Originarios la han mantenido, protegido y conservado como alimento para las generaciones presentes y futuras.

Conscientes de su importancia, los países de la Comunidad Andina estamos promoviendo la producción, industrialización y consumo sustentable de la **QUINUA**, en el marco del Programa Andino de Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional.



Aporte de la CAN a la Seguridad y Soberanía Alimentaria

La seguridad y soberanía alimentaria es una de las prioridades del proceso de integración de la Comunidad Andina. En tal sentido, la CAN actualmente desarrolla tres iniciativas complementarias: el Programa Andino de Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional; el Programa Andino de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Nacionalidades y Pueblos Indígenas; y Proyectos Productivos de Apoyo a la Seguridad y Soberanía Alimentaria.

Dichos programas y proyectos son desarrollados en las zonas rurales pobres y zonas fronterizas de Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú, en coordinación con un conjunto de organismos de cooperación organizados en la Red Andina de Seguridad y Soberanía Alimentaria, y tienen como beneficiarios primarios a pequeños productores, comunidades indígenas, asociaciones de mujeres, entre otros.

Las principales líneas de trabajo de estos programas y proyectos están dirigidas a promover el rescate y revalorización de las prácticas tradicionales de producción, preparación y consumo alimentario de los cultivos tradicionales, entre los que se encuentra la **QUINUA**, con miras a que se constituyan en un medio para combatir el hambre y la desnutrición.

quinua

- Alto perfil proteico: aminoácidos esenciales y alto contenido de calcio, magnesio, hierro, cobre y zinc.
- Tiene vitaminas esenciales para la salud humana y animal.
- Contiene ácido linoleico (omega 3).
- Posee amilasas con efecto emoliente que facilita la digestión.
- Libre de gluten.



©Ministerio de Agricultura - Perú

kiwicha

- Sus semillas contienen de un 13 a un 18% de proteínas y un alto nivel de lisina, aminoácido esencial para la nutrición.
- Contiene calcio, fósforo, hierro, potasio, zinc, vitamina E y complejo de vitamina B.
- Tiene proteínas y vitaminas, siendo por ello un gran alimento.



© www.tuotraalternativa.com

cañihua

- Sus semillas ofrecen un alto contenido proteico para las dietas escasas en carnes.
- Posee un balance de aminoácidos de primera línea, siendo particularmente rica en lisina, isoleucina y triptófano.
- Es recomendable para disminuir el colesterol, combatir el mal de altura y combatir la disentería.



© www.cropsforthefuture.org

granos andinos

maíz

- Contiene inositol, un nutriente similar a la vitamina B3 que facilita el sueño y ayuda a metabolizar las grasas.
- Ayuda a rebajar el colesterol del organismo y es recomendable para las personas con alergias al gluten y con problemas intestinales.
- El maíz era la base de la economía y alimentación en las culturas Inca, Maya y Azteca, por lo cual era incluida en la mayoría de sus ritos y festividades.



©CORPOICA - Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Colombia

chocho

- Parte importante de la dieta de la época preinca e inca.
- Su alto contenido de proteínas garantizaba una dieta balanceada en la época incaica cuando no había tanto consumo de carne.
- Se emplea en dolores reumáticos, artritis, gota, hinchazones, neuralgias, dolores de riñón e hígado, también contra la caspa, caída de cabello y el estreñimiento.



©Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca - Ecuador

ñuña

- Originaria de los Andes Centrales, sus granos presentan alto contenido de proteínas y es consumida tostada.
- Contribuye al mejoramiento de los suelos, por su capacidad de fijar nitrógeno.
- Es parecido al frijol común, con la diferencia de que tiene la capacidad de reventar y aumentar de volumen cuando es tostado solo o en aceite.



©Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca - Ecuador

granos andinos



valor **NUTRICIONAL** de la quinua

La quinua es considerada como el único alimento del reino vegetal que provee todos los aminoácidos esenciales para la nutrición humana. Así, la lisina, uno de los aminoácidos más escasos, está presente en ella, en proporciones que prácticamente duplican las existentes en los otros cereales. Además, su porcentaje relativamente alto de minerales (sobre todo potasio y fósforo) y su alto contenido vitamínico lo convierten en un alimento óptimo para niños y mayores.

datos **IMPORTANTES**

- La quinua cuenta con más de tres mil variedades tanto cultivadas como silvestres.
- Es usada en diferentes formas: Usos tradicionales (sopa de quinua, lawa, p'esque, kispíña, tacti o tactacho, phiri, q'usa, etc.), no tradicionales (panqueques, buñuelos, jugo y néctar) y usos nuevos (inflados, extrusados, en hojuelas, rallados, etc.).
- Su potencial industrial es grande ya que de la quinua se puede obtener una serie de subproductos de uso alimenticio, cosmético, farmacéutico y otros.
- Producción: Hasta el inicio de la década de los 80's las superficies cosechadas con quinua a nivel andino no sobrepasaban las 36.000 ha; en el año 2009 bordeaban las 83.000 ha (FAO,2011).



CALENDARIO 2013

ENERO

L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

FEBRERO

L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

MARZO

L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABRIL

L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAYO

L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JUNIO

L	M	M	J	V	S	D
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

JULIO

L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AGOSTO

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

SEPTIEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
30						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

OCTUBRE

L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

NOVIEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

DICIEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
30	31					1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

CALENDARIO 2012

ENERO

L	M	M	J	V	S	D
30	31					1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

FEBRERO

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

MARZO

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

ABRIL

L	M	M	J	V	S	D
30						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

MAYO

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

JUNIO

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

JULIO

L	M	M	J	V	S	D
30	31					1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

AGOSTO

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

SEPTIEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

OCTUBRE

L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

NOVIEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

DECIEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
31						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

CALENDARIO 2014

ENERO

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

FEBRERO

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

MARZO

L	M	M	J	V	S	D
31						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

ABRIL

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

MAYO

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

JUNIO

L	M	M	J	V	S	D
30						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

JULIO

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

AGOSTO

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

SEPTIEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

OCTUBRE

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

NOVIEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

DECIEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

Enero :: 2013



La **QUINUA** contiene aminoácidos esenciales para el ser humano, entre los que destaca la lisina, de vital importancia para el desarrollo de las células cerebrales.

enero :: 2013

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	1  AÑO NUEVO	2	3	4	5	6
7  REYES MAGOS (6 ENERO)	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22  FUNDACIÓN ESTADO PLURINACIONAL	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Días festivos:

 BOLIVIA  COLOMBIA  ECUADOR  PERÚ



Febrero :: 2013

La **QUINUA** promueve el desarrollo y crecimiento de bebés y niños, repara los tejidos y soluciona varias patologías neuronales por su gran contenido de lisina y arginina.

febrero :: 2013

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

DOMINGO



				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11  CARNAVAL	12  CARNAVAL	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

Días festivos:

 BOLIVIA  COLOMBIA  ECUADOR  PERÚ



Marzo :: 2013

El promedio de proteínas en el grano de **QUINUA** es de 16%, pero puede contener hasta 23%. Esto es más del doble que cualquier otro cereal.

marzo :: 2013

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

DOMINGO



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

 SAN JOSÉ
(19 MARZO)

26

27

28

 JUEVES
SANTO

29

 VIERNES
SANTO

30

31

Días festivos:

 BOLIVIA  COLOMBIA  ECUADOR  PERÚ

Abril :: 2013



Además de estabilizar los niveles de grasa en el cuerpo humano, la **QUINUA** es el único grano capaz de reemplazar, en situación de emergencia, a la leche materna, según estudios recientes.

abril :: 2013

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Días festivos:

 BOLIVIA  COLOMBIA  ECUADOR  PERÚ

Mayo :: 2013



La **QUINUA** es mucho más rica que otros cereales en polifenoles con propiedades antioxidantes.

mayo :: 2013

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
		1  DÍA DEL TRABAJO	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13 ASCENSIÓN DE JESÚS (9 MAYO)	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24 BATALLA DE PICHINCHA	25	26 Suscripción del Acuerdo de Cartagena
27	28	29	30 CORPUS CHRISTI	31		

Días festivos:

 BOLIVIA  COLOMBIA  ECUADOR  PERÚ

A photograph showing a green tractor with a tillage implement (possibly a moldboard plow or similar) working in a field of young quinoa plants. The tractor is moving away from the viewer, creating a deep furrow in the dark soil. The plants are arranged in neat, parallel rows. In the background, a person wearing a red vest and a hat is visible on the tractor. The overall scene is a rural agricultural setting.

Junio :: 2013

Por su ácido graso oleico, linoleico y omega 3, la **QUINUA** promueve el adecuado desarrollo neuronal.

junio :: 2013

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

DOMINGO



3


CORPUS
CHRISTI
(30 MAYO)

4

5

6

7

8

9

10


SAGRADO
CORAZÓN
(7 JUNIO)

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29


SAN PEDRO
SAN PABLO

30

Días festivos:

 BOLIVIA  COLOMBIA  ECUADOR  PERÚ

Julio :: 2013



La **QUINUA** posee mayor contenido de minerales que los cereales y granos, como fósforo, potasio, magnesio, hierro y calcio, entre otros.

julio :: 2013

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1 SAN PEDRO SAN PABLO (29 JUNIO)	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16 DÍA DE LA PAZ	17	18	19	20 GRITO DE INDEPENDENCIA	21
22	23	24	25	26	27	28 FIESTAS PATRIAS
29 FIESTAS PATRIAS	30	31				

Días festivos:

 BOLIVIA  COLOMBIA  ECUADOR  PERÚ

Agosto :: 2013



La **QUINUA** es el alimento vegetal más rico en ácidos grasos omega 3 que son constituyentes de las neuronas.

agosto :: 2013

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

DOMINGO



1

2

3

4

5

6

 ANIVERSARIO PATRIO

7

 BATALLA DE BOYACÁ

8

9

 DÍA DE LA INDEPENDENCIA

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

 ASUNCIÓN DE LA VIRGEN (15 AGOSTO)

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

 SANTA ROSA DE LIMA

31

Días festivos:

 BOLIVIA  COLOMBIA  ECUADOR  PERÚ

Septiembre :: 2013



La **QUINUA** previene el cáncer de mama, la osteoporosis, las enfermedades del corazón y otras alteraciones femeninas ocasionadas por la falta de estrógenos durante la menopausia.

septiembre :: 2013

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
30						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

Días festivos:

 BOLIVIA  COLOMBIA  ECUADOR  PERÚ



Octubre :: 2013

©FAO/Alessia Pierdomenico

La **QUINUA** ayuda a reducir el colesterol malo del organismo y elevar el colesterol bueno, gracias a su contenido en ácidos grasos omega 3 y omega 6.

octubre :: 2013

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	1	2	3	4	5	6
7	8 COMBATE DE ANGAMOS	9	10	11 INDEPENDENCIA DE GUAYAQUIL (9 OCTUBRE)	12	13 Bolivia: Día de la Descolonización Ecuador: Día de la Interculturalidad Perú: Día del Diálogo Intercultural
14 DÍA DE LA RAZA (12 OCTUBRE)	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



Días festivos:

 BOLIVIA  COLOMBIA  ECUADOR  PERÚ



Noviembre :: 2013

La **QUINUA** no forma grasas en el organismo, no engorda y es de fácil digestión, por lo que los médicos la recomiendan en dietas para disminuir los niveles de colesterol y triglicéridos.

noviembre :: 2013

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

DOMINGO



1 DÍA DE TODOS
LOS SANTOS

2 DÍA DE TODOS
LOS FIELES
DIFUNTOS

3 INDEPENDENCIA
DE CUENCA

4 DÍA DE TODOS
LOS SANTOS
(1 NOVIEMBRE)

5

6

7

8

9

10

11 INDEPENDENCIA
DE CARTAGENA

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

Días festivos:

 BOLIVIA  COLOMBIA  ECUADOR  PERÚ



Diciembre :: 2013

La **QUINUA** no contiene gluten, por lo que es ideal para los que no lo toleran.
Mejora la actividad mental y el crecimiento físico.

diciembre :: 2013

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
30	31					1
2	3	4	5	6 FUNDACIÓN DE QUITO	7	8 INMACULADA CONCEPCIÓN
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25 NAVIDAD	26	27	28	29

Días festivos:

 BOLIVIA  COLOMBIA  ECUADOR  PERÚ

QUINUA graneada con arroz seco

INGREDIENTES:

1 taza de quinua
1 taza de arroz
4 cucharadas de aceite
1/2 cebolla
2 dientes de ajo
Sal al gusto
Agua

PREPARACIÓN:

Lavar la quinua y el arroz por separado y escurrir el agua.

En el aceite caliente freír la quinua y el arroz juntos durante 15 minutos.

Agregar al agua caliente, la cebolla y el ajo finamente picados y la sal, tapar el recipiente. Hacer hervir durante 30 minutos o hasta que reviente la quinua y el arroz.

Esta preparación puede servirse con cualquier tipo de carne y ensalada de vegetales.

sopa de QUINUA

INGREDIENTES:

1/2 taza de quinua
250 g de carne de cerdo
3 papas medianas
1 cebolla pequeña
2 cucharadas de maní tostado y molido
2 dientes de ajo
1 cucharadita de manteca de color
2 cucharaditas de culantro
1 taza de leche
9 tazas de agua
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Hervir la quinua sin sal partiendo de agua hervida durante 30 minutos.

Cocinar la carne cortada en pedazos pequeños junto con la sal, la cebolla y el ajo finamente picados, poner la manteca de color y dejar hervir durante 30 minutos. Unir a esta preparación la quinua.

Agregar las papas peladas y cortadas en tajadas, hervir durante 15 minutos.

Una vez cocida la preparación añadir el maní previamente disuelto en la leche y luego el culantro.

pastel de **QUINUA** con plátano

INGREDIENTES:

1/2 taza de quinua en grano
4 cucharadas de harina de quinua
1 plátano maduro
4 cucharadas de azúcar o miel de panela
Esencia de vainilla al gusto
Aceite

PREPARACIÓN:

Hervir la quinua por media hora y escurrir el agua.

En otro recipiente hervir el plátano maduro sin pelar por 10 minutos, una vez cocido pelarlo y aplastar.

Mezclar la quinua cocida con el puré de plátano maduro. Agregar el azúcar o la miel de panela, la esencia de vainilla y 3 cucharadas de harina de quinua para formar los pasteles con las manos.

Freír en aceite bien caliente.

mazamorra de **QUINUA** con naranja

INGREDIENTES:

1 taza de quinua en grano
1 taza de arroz
2 tazas de jugo de naranja
1/2 taza de azúcar
Canela molida al gusto
Anís en grano al gusto
3 tazas de agua

PREPARACIÓN:

Cocer bien la quinua y el arroz por separado, luego mezclarlos y presionarlos con una espátula de madera.

Hervir en una cacerola el anís y el azúcar durante 5 minutos, agregar la quinua y el arroz revolviendo constantemente para que no se peguen.

Agregar el jugo de naranja y dar un hervor durante 5 minutos.

Servir caliente adornando con la canela molida.



Quinoa

2013 Año Internacional
Un futuro sembrado
hace miles de años

Por iniciativa del Presidente del Estado Plurinacional de Bolivia, Evo Morales Ayma, la Asamblea General de las Naciones Unidas ha declarado el 2013 como el “Año Internacional de la Quinoa”, en reconocimiento a las prácticas ancestrales de los pueblos originarios, quienes han sabido preservarla como alimento para las generaciones presentes y futuras, y por su reconocida importancia para alcanzar la seguridad y soberanía alimentaria y nutricional.

Teniendo en cuenta que la región andina es por excelencia la zona de origen y de mayor producción de quinoa en el mundo, los Países Miembros de la Comunidad Andina serán escenario de una serie actividades de promoción de este cultivo andino. En la CIX Reunión de la Comisión de la Comunidad Andina, Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú coincidieron en desarrollar acciones conjuntas.

**COMUNIDAD
ANDINA**



Secretaría General de la Comunidad Andina
Av. Aramburú, cuadra 4 esquina con Av. Paseo de la República
San Isidro, Lima - Perú
T: (51 1) 710-6400 / FAX: (51 1) 221 3329

Con el apoyo de:



**COOPERACIÓN REGIONAL
PARA LOS PAÍSES ANDINOS**