

Carlos Roberto Moreno Mejía
Alumno del Doctorado en Investigación Interdisciplinaria
carlosm940@gmail.com

Sandra Patricia Iza Iza
Alumna del Doctorado en Investigación Interdisciplinaria
paty1469@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El objetivo de este trabajo es identificar y seleccionar los granos de cereales y leguminosas ancestrales que más se producen en el cantón Guaranda de Ecuador para potencializarlos, considerando la autosuficiencia alimentaria[1] y rescatando los alimentos tradicionales pero que guardan en su genoma la memoria de su pasado ancestral[1]. El 74% de la población del cantón Guaranda se localiza en la zona rural y el 60% se dedica a la agricultura[3]. Sin embargo, existe desmotivación debido a que sus productos no tienen precios justos.

MATERIAL Y MÉTODO

Es una investigación exploratoria no probabilística, basada en documentación bibliográfica y en entrevistas a expertos en granos del sector público y privado, que permiten identificar y seleccionar los cereales y leguminosas ancestrales de mayor producción.

RESULTADOS

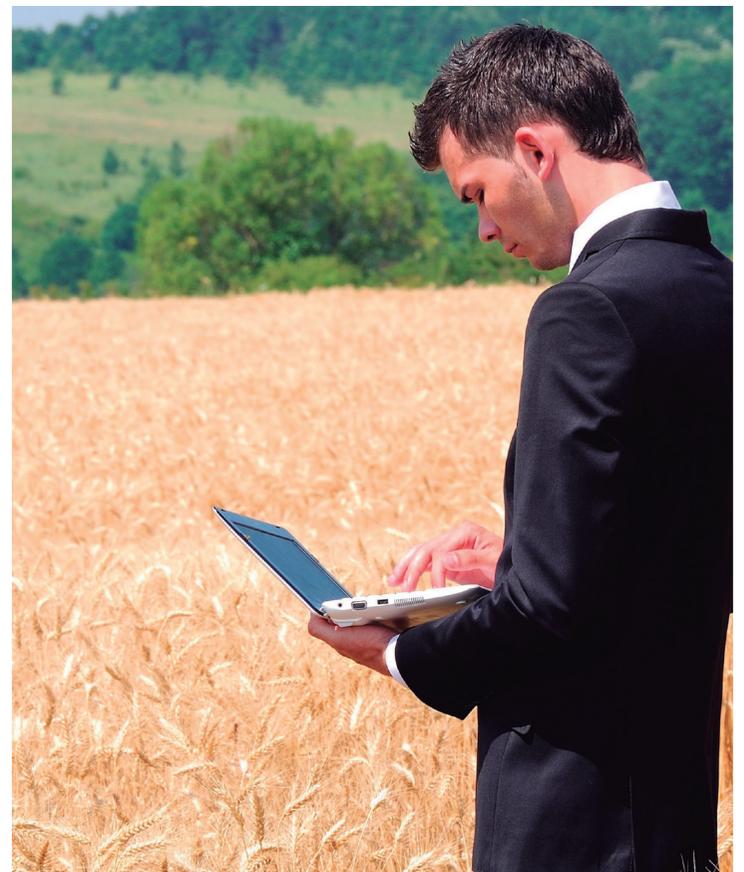
El maíz es el cereal ancestral más cultivado y su consumo es del 100%. Entre las leguminosas, el 87,5% de los expertos indican que el chocho es el más cultivado y el 75% afirma que es el más consumido. En la tabla 1 se presentan las mezclas que los expertos sugieren potencializar para obtener una harina nutritiva.

Mezclas Recomendadas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Válido	Porcentaje Acumulado
Maíz - Chocho – Quinoa	1	12.50	16.70	16.70
Maíz - Cebada – Chocho	2	25.00	33.30	50.00
Arroz - Chocho – Quinoa	1	12.50	16.70	66.70
Maíz - Amaranto – Quinoa	1	12.50	16.70	83.30
Maíz - Fréjol – Amaranto	1	12.50	16.70	100.00
Total	6	75.00	100.00	

Tabla 1. Mezclas recomendadas por los expertos de cereales y leguminosas ancestrales más producidas en el cantón Guaranda.

DISCUSIÓN

Todos los expertos recomiendan potencializarlos, mezclando los granos de cereales y leguminosas, lo cual coincide con lo que se reporta en la literatura: que para mejorar el valor biológico de la proteína de los alimentos que se consumen, lo mejor es mezclar cereales y leguminosas[4, 5] con el fin de obtener una proteína de mayor calidad que la que se obtiene al consumir estos granos por separado.



REFERENCIAS

1. Clapp J. Food self-sufficiency: Making sense of it, and when it makes sense. Food Policy. 2017;66:88-96.
2. Román SO, Panduro A. Genética y evolución de la alimentación. Endocrinología y Nutrición. 2013;21(1):42-51.
3. INEC. Resultados del Censo 2010 de Población y Vivienda en el Ecuador. Fascículo Provincial Bolívar. En: INEC, editor. Quito-Ecuador: www.inec.gob.ec; 2010.
4. MaKumba T, Njobeh P, Adebo O, Olugbile A, Kaytesi E. The role compositing cereals with legumes to alleviate protein energy malnutrition in Africa. Food Science + Technology. 2016:543-54.
5. Lozano-Aguilar O, Solórzano-Vega E, Bernal-Lugo I, Jacinto_Hernández HR-RyC. Pinole de alto valor nutricional obtenido a partir de cereales y leguminosas. Ra Ximhai. 2008:283-94.