

Cultivos nativos del Perú y Colombia para un futuro alimentario innovador y sostenible

*(Native crops for innovative and sustainable food
futures in Peru and Colombia)*

PECOLO

Ritva Repo de Carrasco

Higher Education Institutions Institutional Cooperation Instrument (HEI-ICI)

- HEI-ICI es un Programa financiado por el Ministerio de Asuntos Exteriores de Finlandia y administrado por el Ministerio de Educación finlandés.
- “Instrumento de formación de capacidades y de colaboración entre instituciones de educación superior Finlandia-Sur”
- 2017-2020 : 20 proyectos financiados, 1 en América Latina:

→ HEI-ICI PECOLO : “***Cultivos nativos para un futuro alimentario innovador y sostenible en Perú y Colombia***”

HEI-ICI PECOLO

Cultivos nativos para un futuro alimentario innovador y sostenible en Perú y Colombia

- Continuación de la cooperación entre la Universidad Nacional Agraria La Molina, Perú y la Universidad de Turku (Finlandia)
- HEI ICI 2013-2015: ***Innovaciones en Alimentos Nativos de los Andes (IANA)***, tuvo como resultados:
 1. Creación del programa de Doctorado en Ciencia de Alimentos en la UNALM
 2. Creación del **CENTRO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN DERIVADOS DE CULTIVOS ANDINOS (CIINCA)**

HEI-ICI PECOLO 2017-2019:

Socios

- Universidad Nacional Agraria La Molina, CIINCA/FIAL, Perú (UNALM)
- Universidad el Bosque, Colombia (UEB)
- 3 dept. de Universidad de Turku, Finlandia (UTU): (*Finland Futures Research Centre, Functional Foods Forum, Dept. de Quimica de Alimentos*)
- Socios no-académicos a lo largo de la cadena de valor sector agroalimentario

Temas:

1. Entornos de innovación usando las herramientas y metodologías de los estudios del futuro: prospectiva ('foresight')
2. Ciencias alimentarias: nutrición, regulaciones, alimentos funcionales, etc.
3. Temas de sostenibilidad en el sector agroalimentario
4. Desarrollo de programa PhD en Salud pública (UEB) y fortalecimiento del programa PhD en Ciencia de los Alimentos (UNALM)
5. Intercambios PhD en Ciencia de alimentos/Salud pública
 - Sur-norte: Peru/Colombia- Finlandia y

Objetivo general

Instituciones universitarias y de investigación contribuyen al desarrollo de cadenas de valor innovadoras, rentables y sostenibles a partir de los cultivos nativos

Propósito del proyecto

Proveer a las instituciones universitarias y de investigación de Perú y Colombia con los conocimientos y herramientas necesarios para desarrollar entornos favorables a la innovación y para ejecutar investigaciones de calidad sobre la producción y oferta sostenible de alimentos nutritivos en base a cultivos nativos

**Ciencias alimentarias,
nutrición**

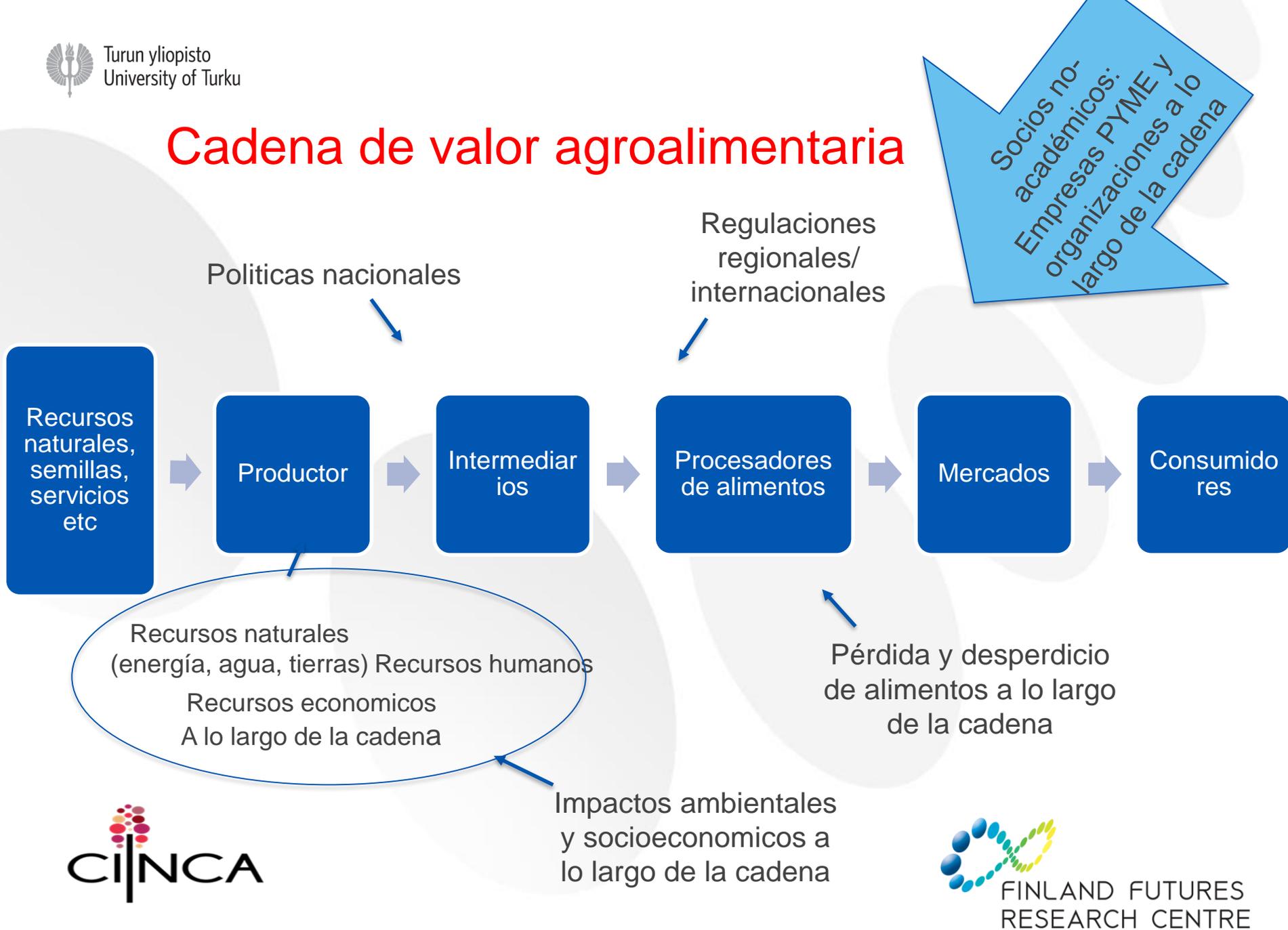
**Innovaciones y entornos de
innovación** (Finland Futures Research
Centre de UTU)

1. 'Training the trainer' (universidades)
2. Talleres con universidades y socios no-académicos (PYMES, ONGs, Ministerios, organizaciones exportadoras y academia) → innovaciones

**Seminarios/cursos
intensivos
del proyecto HEI-ICI
PECOLO**

**Cadenas de valor
agroalimentaria y temas de
sostenibilidad** (Finland Futures
Research Centre de UTU y
Academia de Innovación para la
Sostenibilidad AISO)

Cadena de valor agroalimentaria



Socios no-académicos en el Perú y Colombia

- PYMEs, ONGs, etc. trabajando en el sector agroalimentario
- Ministerios, sector público

Finland Futures Research Centre FFRC **(Centro Finlandés de Investigación sobre Futuros)**

- Todas las actividades del *Centro Finlandés de Investigación sobre Futuros* de Finlandia (FFRC) están orientadas hacia lograr un futuro sostenible, el cual debe ser económicamente eficiente, seguro, justo y culturalmente representativo
- Ejecuta alrededor de 30 proyectos con gobiernos, ciudades, empresas, universidades y centros de investigación en diferentes partes del mundo

Web: <http://www.utu.fi/en/units/ffrc/Pages/home.aspx>

Functional Foods Forum, University of Turku

- Centro multidisciplinario de investigación y desarrollo de alimentos de alta calidad para promover la salud y el bienestar humano. Es parte de la Facultad de Medicina de la Universidad de Turku

Es un Centro líder en investigación sobre ciencias naturales, salud y medicina , con *know-how* en aspectos tecnológicos, legales y de negocios referidos al desarrollo y comercialización de alimentos funcionales para necesidades humanas

Web: <http://www.utu.fi/en/units/fff/Pages/home.aspx>



Departamento de Bioquímica de la Universidad de Turku

- Una de sus principales áreas: Química de alimentos y desarrollo de alimentos
 - Investigaciones enfocadas en estudiar los efectos de los componentes de los alimentos en las propiedades de los productos finales y en mejorar la calidad de los alimentos, así como el uso sostenible de los recursos

Web: <https://www.utu.fi/en/units/sci/units/biochem/department/Pages/home.aspx>

Futuros Alimentarios Sostenibles

Prospectiva de los Granos Andinos

- **Primer taller:** noviembre del 2017
- **Segundo taller:** mayo del 2018
- **Tercer taller:** noviembre del 2018
- **Cuarto taller:** abril 2019
- Participación de los expertos finlandeses y profesores y alumnos de la UNALM
- Invitación de actores no académicos: empresas, ONGs, Ministerio etc.

II Taller



Talleres de prospectiva de los granos andinos

Proyecto PECOLO - CIINCA



- Corporación Alviño.
- Desayuno al estilo peruano
- Agroganadera Universal.
- Granos del Inka.
- Hatun Food
- Innovapyme Perú
- Agrícola Inkasisa



Last workshop participants

Difusión de resultados del proyecto PECOLO en el Finlandia

12-13 JUNE 2019 | TURKU | FINLAND

CONSTRUCTING SOCIAL FUTURES – SUSTAINABILITY, RESPONSIBILITY AND POWER

Futures Workshops as a tool for bringing together different actors to co-create desired futures. Lessons from Peru and Colombia.

Results of the four participatory futures workshops
organized during the PECOLO project

Hanna Lakkala, Marianna B. Ferreira-Aulu, Juha Kaskinen Finland Futures Research Centre/University of Turku
Omar Del Carpio, Ritva Repo Carrasco Valencia, Fernando Vargas, Eduardo Morales, Universidad Nacional Agraria la Molina, Peru
Kenneth Ochoa, Carlos Quintero, María Eugenia Rodríguez, Universidad el Bosque, Colombia



Planeamiento Estratégico Institucional CIINCA en el marco del Proyecto PECOLO



Planeamiento Estratégico Institucional CIINCA en el marco del Proyecto PECOLO

- Innovación en Productos
- Problemas de procesamiento
- Necesidades de Investigación en Granos Andinos
- Necesidades de Investigación en Otros Cultivos Andinos
- Desarrollo de Capacidades y promoción de consumo nacional



Otras actividades durante 2017-2019

- Talleres de sostenibilidad con AISO (*Academia de Innovación para la Sostenibilidad, Colombia*)
- Pasantías para alumnos del Programa Doctoral de Ciencia de Alimentos a la Universidad de Turku y a UEB
- 3 Cursos en Ciencias de Alimentos
- Apoyo al Circulo de Investigación Ayni Qillu en capacitación de población en granos andinos (padres de familia, agricultores)
- Seminario-taller “Innovaciones en granos andinos y productos sin gluten”

Curso Doctoral Abierto: “Plant secondary metabolites and health” (Del 02 al 06 de abril del 2018)



Docente: PhD. Jukka-Pekka Suomela

Curso Doctoral Abierto: “Microorganismos para alimentos funcionales” (Del 16 al 20 de Abril del 2018)



Docentes:

Ph.D. Seppo Jaakko Salminen (Finlandia)

Dr. Gabriel Vinderola (Argentina)

Dr. Carlos Gomez Galleo (Finlandia)





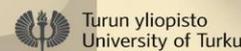
Vinculando la academia con la industria:



Centro de investigación e innovación en productos derivados de cultivos andinos

Seminario - Taller Internacional:

“Innovación con granos andinos y productos sin gluten”



Organizado por el CIINCA en el marco del proyecto “Cultivos nativos del Perú y Colombia para un futuro alimentario innovador y sostenible – PECOLO”

Temario teórico:

- Granos andinos como super alimentos.
- Development of gluten-free products with Andean grains.
- Hydrocolloids in the production of gluten-free products.
- Uso de enzimas en el desarrollo de panes sin gluten.
- Aplicación de granos andinos germinados.
- INDDA: Casos de éxito vinculando la academia con la industria.

Temario taller semi demostrativo:

- Desarrollo de panes sin gluten con harina de quinua.
- Desarrollo de fideos sin gluten con harinas de granos andinos.
- Desarrollo de una bebida probiótica a base de tarwi.
- Desarrollo de extruidos de quinua y kiwicha.
- Cusco Mara: Una experiencia en Agro industria de la Biodiversidad de cultivos andinos.
- Los granos andinos en la cocina nacional y moderna.

Ponentes:

UNALM: PhD. Ritva Repo, MSc. Julio Vidaurre, Ing. Esteban Gutiérrez, MSc. Genny Luna. MSc. Laura Linares. MSc. Paola Cortes, MSc. Jaime Basilio. U. Boku (Austria): PhD. Regine Schönlechner. . INDDA: MSc. Monique Muñoz. Alicorp: Ing. César Cornejo. Cusco Mara: Ing. Adriana Valcárcel. El Señorío de Sulco: Chef Flavio Solórzano.

Costo:

Empresas y público en general: s/ 300.00
Socios del proyecto PECOLO: s/ 200.00
Docentes y estudiantes UNALM: s/. 150.00

Depósito a la Cuenta Corriente – Fundación Para el Desarrollo Agrario:

BCP: 191-0031059-026
Scotiabank: 000-2430142

Informes

ciinca@lamolina.edu.pe
eogutierrez@lamolina.edu.pe

Teléfono: 995996930

Instrucciones de inscripción: Realizar el registro de datos en Google Form, depositar a las cuentas en mención y enviar voucher escaneado a los correos de informes.



Máximo 30 vacantes



04 y 05 de Julio del 2018



Auditorio del Instituto de Desarrollo Agroindustrial INDDA - UNALM



8:30 am a 12:30 pm (ambos días)



**CENTRO DE INVESTIGACIÓN E
INNOVACIÓN EN PRODUCTOS DERIVADOS**

DE CULTIVOS ANDINOS
ritva@lamolina.edu.pe

ciinca@lamolina.edu.pe

GRACIAS



**FINLAND FUTURES
RESEARCH CENTRE**