

El Mundo Andino y sus Alimentos


Prólogo

En el mundo andino los hombres y las mujeres se afincaron en la tierra porque lograron adaptar muchas especies animales y vegetales a sus difíciles condiciones ambientales; con base en ello desarrollaron su cultura.

La falta de racionalidad en el uso de estos legados promovió un acelerado proceso de deterioro de la biodiversidad. A pesar de ello, los habitantes andinos han cuidado cautelosamente los valiosos recursos alimenticios — la quinua, la cañihua, el tarwi, la oca, la papalisa (olluco), la maca — los camélidos y muchos otros recursos que sería largo enumerar. La importancia de estos productos no radica sólo en que son la garantía de supervivencia de grandes poblaciones sino que también constituyen un precioso aporte a la humanidad, como antes lo fueron la papa y el maíz.

Con el material que se presenta en esta publicación, el CIP busca explicar el contexto social, económico y cultural en el que prevalecen los alimentos andinos, difundir su importancia y promover su uso. Con este fin, estamos llevando a cabo diversos proyectos, conjuntamente con instituciones locales como la Universidad Nacional de San Simón de Cochabamba, Bolivia. Para ello, contamos con el apoyo financiero de instituciones amigas tales como COSUDE, CIID-Canadá y otras.

Nos corresponde a todos unir conocimientos y capacidades, tanto por la magnitud de la tarea como por la equidad y la justicia, para apoyar la preservación, el desarrollo y el uso de los recursos andinos en beneficio de sus verdaderos dueños y del mundo entero.



Hubert Zandstra
Director General
Centro Internacional de la Papa