

Año Internacional de la Quinua, 2013



GASTRONOMÍA PERUANA CON GRANOS ANDINOS

**Sr. José Luis Higashionna
ADERESA, Lima, Perú**

Cusco, agosto 2013



La Agro biodiversidad Andina



Hoja y raíz de quinua

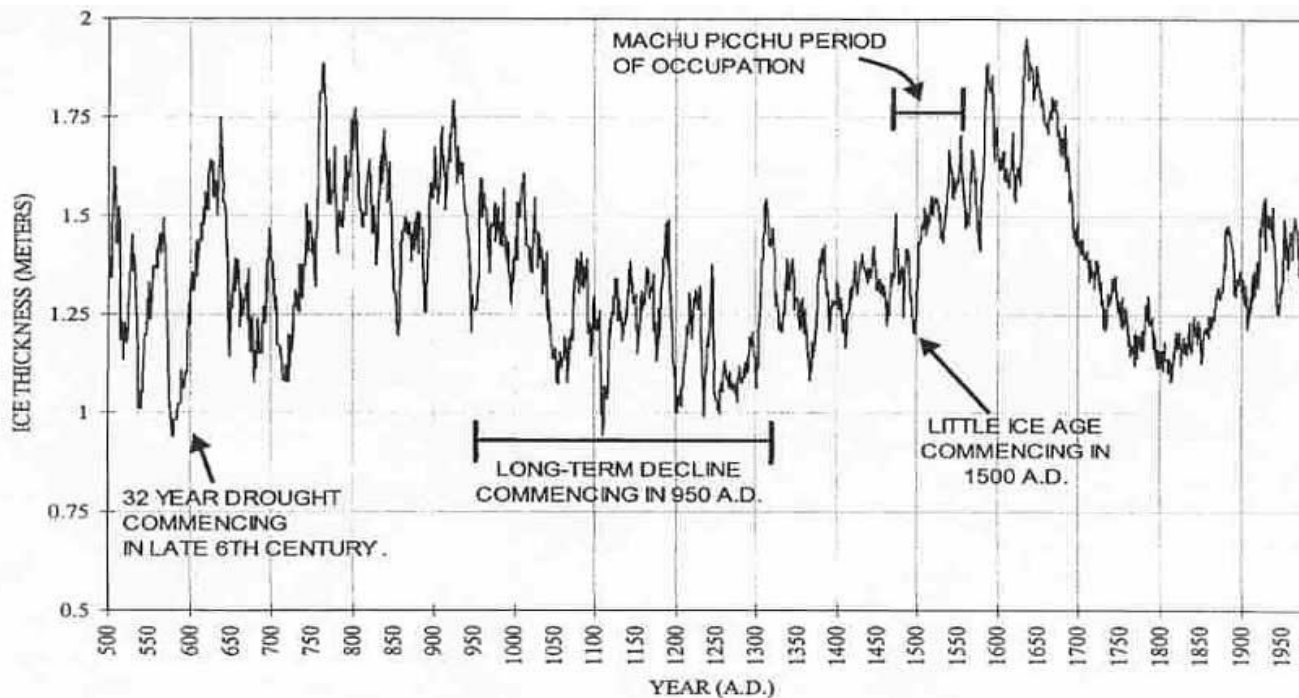
AYAR O AYARA = QUINUA

KACHI, UCHU, AUCA, MANCO



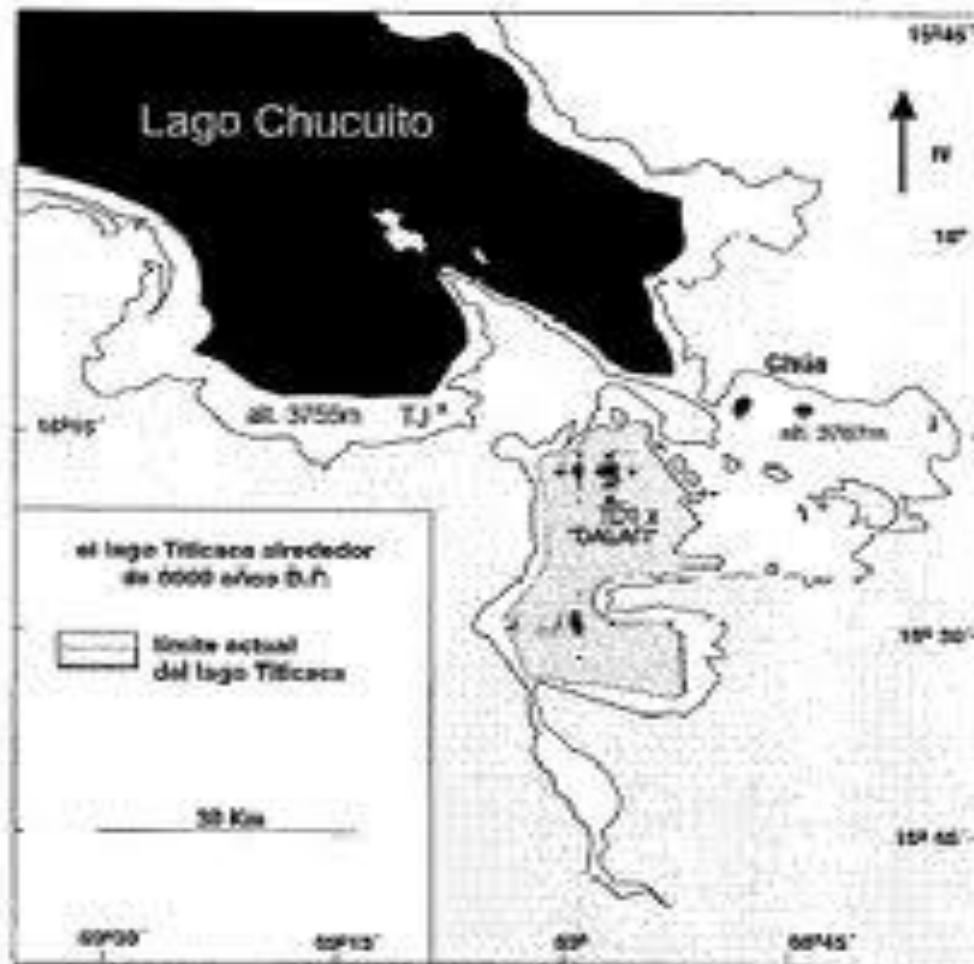
POR SEQUIA Y CAMBIO CLIMATICO

Thompson Quelcaya



MEXICO: 1,050 a 1,100 DC se extingue la gran cultura Maya

Lago Titicaca antes de la Independencia del Peru



GASTRONOMIA DE LA QUINUA



GRANOS ANDINOS Y GASTRONOMIA DE LA QUINUA GERMINADA.

ALIMENTACION Y SISTEMA INMUNOLOGICO TRAS 5,000 AÑOS DE AISLAMIENTO

LAS QUINUAS INNOVADAS LAS CHICHAS AMERICANAS ECOLOGICAS LA KIWICHA Y LA CAÑIHUA EL TARWI

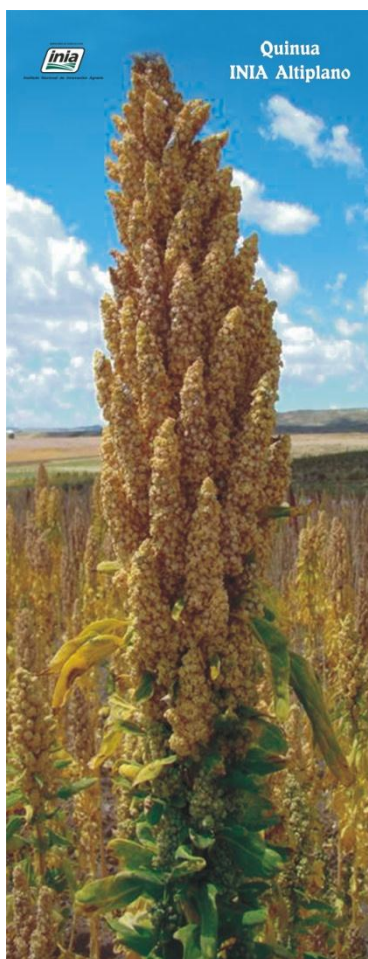
GASTRONOMIA DE LA HOJA LLIPTA



Variedades de quinua



Variedades de quinua



Gastronomía con la quinua



Gastronomía con la quinua





Quinoa

2013 Año Internacional

Un futuro sembrado
hace miles de años

Sr. José Luis Higashionna
ADERESA, Lima, Perú
aderesalima@gmail.com

990239867