

ASHIPA o CHUIN

RED DE ESTACIONES EXPERIMENTALES AGRARIAS - INIA



El Instituto Nacional de Innovación Agraria-INIA, es un Organismo Público Descentralizado del Ministerio de Agricultura del Perú, que mediante el Decreto Legislativo N° 997 se le encarga diseñar y ejecutar la estrategia nacional de innovación agraria, en el marco de la investigación, transferencia de tecnología, asistencia técnica, conservación de recursos genéticos y la producción de semillas, plantones y reproductores de alto valor genético; así también es responsable de la zonificación de cultivos y crianzas en todo el territorio nacional.

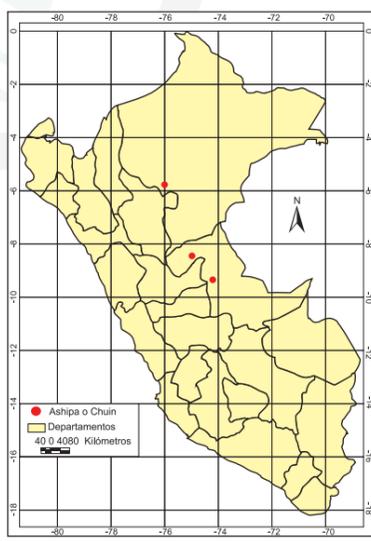
El objetivo principal del INIA es generar conocimientos, desarrollar nuevas tecnologías y procesos agro productivos para su aplicación en las diferentes ecorregiones del país, que permitan potenciar el uso de nuestros recursos genéticos y promover la competitividad, la sustentabilidad ambiental, la seguridad alimentaria y la equidad social en la actividad agraria.

El INIA cuenta con doce Estaciones Experimentales Agrarias, un Centro Experimental y tres Sub Estaciones Experimentales, como Órganos Desconcentrados donde se desarrolla y difunde las actividades de Investigación y Transferencia de Tecnología Agraria, correspondiendo a las diferentes Zonas Agroecológicas representativas del país.

El INIA a través de la Subdirección de Recursos Genéticos y Biotecnología (SUDIRGEB), se encuentra ejecutando el proyecto "Conservación de recursos fitogenéticos a través de bancos de germoplasma *ex situ*".

Desde el año 1997, en el ámbito de la Estación Experimental Agraria Pucallpa, se han realizado colectas de ashpa o chuín (*Pachyrhizus tuberosus*) en las comunidades nativas donde se han registrado que se cultiva la variabilidad de ashpa o chuín utilizando prácticas tradicionales.

La colección consta de nueve accesiones colectadas en el ámbito de la región Ucayali. Por su rendimiento de raíces reservantes destacan las accesiones Atalaya 2 (5,10 t/ha) y La Merced (4,98 t/ha), provenientes de la provincia de Atalaya y Coronel Portillo, respectivamente.



Distribución nacional de las colecciones de Ashpa o Chuín

LA ASHIPA o CHUIN (*Pachyrhizus tuberosus*)

La ashpa o chuín es una planta amazónica cultivada que pertenece a la familia botánica *Fabaceae*, presenta hábito de crecimiento voluble trepador, con tallo envolvente, hojas abundantes, trifoliadas, de color verde oscuro, flores de color blanco o lila, las inflorescencias se presentan en racimos compuestos.

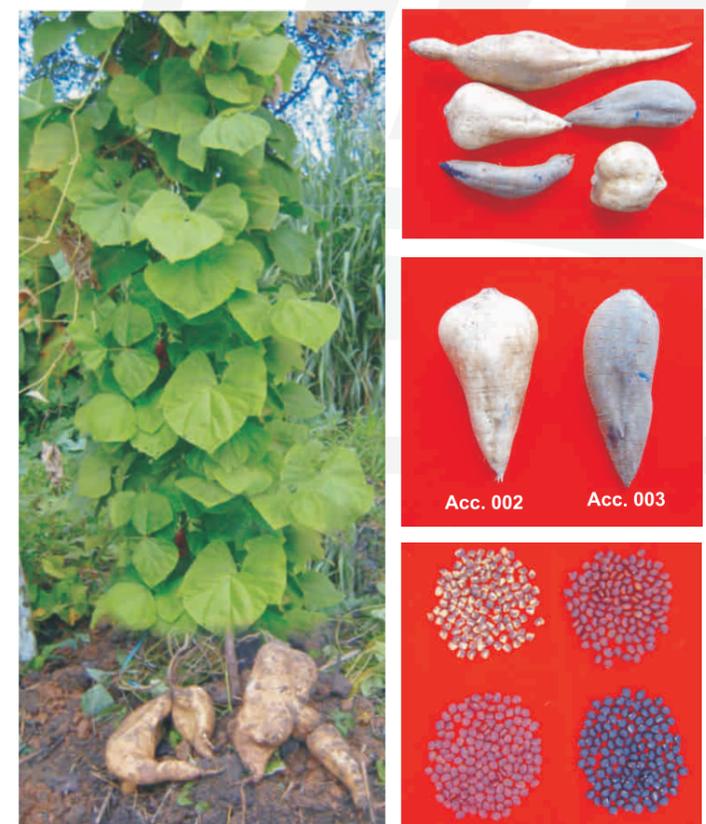
La ashpa o chuín produce dos o más raíces reservantes de pulpa blanca o crema, succulentas y moderadamente dulces, la cosecha se realiza a partir de los 8 a 10 meses.

El cultivo está distribuido en la selva peruana, ocasionalmente se le encuentra en los valles interandinos y en ceja de selva.

Prácticas agrícolas tradicionales

En comunidades nativas prefieren sembrar en monocultivo en playas y restingas (cañabravales) en forma tradicional, colocando tutores por cada planta después de 20 a 30 días de la emergencia.

Las raíces cosechadas se guardan en ambientes frescos, conservándose hasta 30 días; las semillas para propagación son almacenadas hasta un año en recipientes herméticos (botellas de vidrio). También se conservan en vainas secas atadas en el techo sobre la "tushpa" (fogón de cocina), para evitar daños de plagas.



Variabilidad del germoplasma de ashpa o chuín, conservada en la EEA Pucallpa

Valor nutritivo

El cultivo representa una fuente de la dieta alimenticia del poblador selvático, especialmente de las comunidades nativas y se comporta como parte de su tradición cultural.

Composición nutricional parcial del tubérculo de ashpa o chuín en 100 g de peso fresco.

Componente	Promedio
Proteínas	1,3 g
Humedad	87 %
Carbohidratos	9,9 g
Grasas	0,2 g
Almidón	7,5 g
Fibra	7,5 g
Minerales	
Ca	15,7 mg
P	16,8 mg
Fe	0,63 mg
Cu	0,43 mg
K	1,75 mg
Calorías	39,3

Fuente: Sorensen, pp. 52, 1996

Utilización

Es una leguminosa tuberosa considerada como cultivo integral y nutracéutico, ya que el cultivo es aprovechado de diversas formas: la raíz como fruta fresca en ensaladas o cocinadas en sopas, hojuelas fritas (chifles), mermeladas, vinos y en forma de almidón y harina (repostería). También es utilizada en la medicina tradicional como anti-diabético, reductor de peso y grasas.

Las semillas son utilizadas como biocida natural por su contenido de ROTENONA y la planta en general como mejorador del suelo (aporta nitrógeno).

Receta

Ensalada dietética de frutas (4 personas)

Ingredientes

Una raíz de ashpa o chuín
 Frutas regionales: carambola, papaya, piña, mango, camu camu.

Preparación

Lavar la ashpa, pelar y cortar en trozos o en cuadritos con las frutas regionales y servir. Si desea, agregar yogurt natural.

Fuente: Feria de Ciencia y Tecnología IE Sor Annetta de Jesús, Cuarto Grado. Pucallpa, 2003.

