

**PLAN DE INNOVACIÓN**  
**“PRODUCCIÓN DE HOJAS DE QUINUA ECOLÓGICA EN CARPAS SOLARES COMO COMPLEMENTO AL SISTEMA AGROECOLÓGICO DE PRODUCTORES DE HORTALIZAS DE LA ASOCIACIÓN ACSHA” (PI-16-LP-21)**

**I. INNOVACIÓN**

Nuestra propuesta es la producción de hojas de quinua ecológica (HQE) en carpas solares como complemento al sistema agroecológico de los productores de la asociación y la adición de la disponibilidad para la población de una hortaliza (hoja de quinua) con alto valor nutritivo y medicinal. Comercialmente hoy en día se cultiva quinua solo para producción de grano; nosotros cultivaremos la quinua para la obtención de las hojas exclusivamente como hortaliza, las hojas serán cosechadas entre el segundo a tercer mes del plantado, sacando la planta para la próxima siembra. (el tallo verde fresco que queda es también nutritivo y se usará para alimentar a los animales como vacas, ovejas, conejos), la quinua como planta es utilizada tradicionalmente desde hace miles de años, actualmente varios de los productores tradicionales de quinua en grano consumen hojas tiernas de quinua de sus cultivos. Según investigaciones científicas y documentos oficiales de la FAO, las hojas de quinua tienen alto contenido de proteínas, calcio, fósforo y hierro superior al grano mismo, y superior a la espinaca; además tiene propiedades medicinales con potencial en estudio anticancerígeno en próstata.

Las(os) productoras(es) de hortalizas de la asociación ACSHA son una de las pocas organizaciones que ha logrado obtener el sello Ecológico, producto de un proceso Sistema Participativo de Garantía, regulado por disposiciones del SENASAG y la Ley 3525.

**II. RESUMEN DEL PLAN DE INNOVACIÓN**

La innovación es la producción de Hojas de Quinua Ecológica (HQE) de forma exclusiva como hortaliza por sus altas propiedades nutritivas y complemento al sistema agroecológico de los productores de hortalizas.

La producción de HQE diversificará la producción de hortalizas de la asociación y la disponibilidad de una nueva hortaliza con alto valor nutritivo y sano a los consumidores.

Los pasos son:

- Implementación de los cultivos y producción de HQE bajo carpas solares con riego (30 carpas solares)
- Capacitación y asistencia técnica en producción, gestión y uso de la innovación a los productores innovadores.
- Difusión de la innovación a potenciales innovadores y potenciales consumidores. Mediante el manual de producción, recetario gastronómico de hojas de quinua elaborado en concurso y video de la implementación del PI.

