

RESUMEN

Autor [Fernández Espejo, J.A.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Agronomía](#)
Título Producción de *Oxalis tuberosa* M., *Tropaeolum tuberosum* R & P, *Lupinus mutabilis* S. y *Stangea rhizantha* A. Gray Killip en Junín
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	F01. F4754 - T	EN PROCESO
Descripción	146 p. : 52 fig., 55 tablas, 103 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Agr)	
Bibliografía	Facultad : Agronomía	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	OXALIS TUBEROSA TROPAEOLUM TUBEROSUM LUPINUS MUTABILIS VALERIANACEAE VARIEDADES INDIGENAS PRODUCCION VEGETAL CARACTERISTICAS AGRONOMICAS FITOMEJORAMIENTO PROCESAMIENTO DE LA INFORMACION EVALUACION PERU OCA MASHUA TARWI CHICURO STANGAEA RHIZANTHA JUNIN (DPTO)	
Nº estándar	PE2018000023 B / M EUVZ F01	

Con el fin de contribuir al conocimiento y mejor aprovechamiento de la oca (*Oxalis tuberosa* M.), mashua (*Tropaeolum tuberosum* R&P), tarwi (*Lupinus mutabilis* S.) y el chicuro (*Stangea rhizantha* (A. Gray) Killip), durante el año 2016 se caracterizó indicadores productivos de estas especies en cinco provincias de Junín (Concepción, Huancayo, Chupaca, Jauja y Yauli). Se sistematizó la información secundaria disponible y entrevistó a 1500 agricultores en 57 distritos ubicados entre

los 3155 a 4259 msnm mediante una encuesta que caracterizó las provincias, parcelas, tecnología de producción, comercialización y postcosecha. Los resultados mostraron los vacíos no cubiertos en las investigaciones como mejoramiento genético, variedades, riego, producción de semilla, producción orgánica, procesamiento y conservación.

El 89% de la población entrevistada cultiva oca y mashua, un 37% tarwi y un 5% recolecta chicuro. Los tubérculos fueron sembrados mayormente en Concepción y Huancayo, el tarwi en Jauja y el chicuro en Yauli. Los cultivos se realizan principalmente bajo seco, con semillas propias seleccionadas de la cosecha anterior, abonadas con guano, en rotación y sin asociación, con arado de tracción animal, chaquitacla, control químico y una producción para autoconsumo y venta en ferias locales. El tamaño de parcela más frecuente es de 0.25 – 0.5 hectáreas. Se registró la presencia de 5, 8, 1, 1 variedades de oca, mashua, tarwi y chicuro respectivamente. Se siembran entre Julio – Noviembre (oca y mashua), Abril – Julio (tarwi) y se cosecha entre Marzo – Julio (oca y mashua), Abril – Julio (tarwi) y Enero – Marzo (Chicuro). Se reporta la incidencia de dos plagas y una enfermedad en oca, una plaga y ninguna enfermedad en mashua y una plaga y una enfermedad en tarwi. Previo al consumo los tubérculos son soleados durante 3 a 7 días y el tarwi es desamargado en un periodo de 8 a 15 días. Se halló 5 formas de preparación culinaria con oca, 6 en mashua y 8 formas de consumo de tarwi. Los agricultores atribuyen usos medicinales a la oca (antibiótico y diurético), a la mashua (repelente, antiinflamatorio prostático y anticancerígeno). El tarwi se empleó como antidiabético y antiparasitario, el chicuro como analgésico y anticancerígeno. Los tubérculos se almacenan durante 6 meses en trojas de paja y el tarwi en costales hasta por tres años.

Abstract

In order to contribute to the knowledge and better use of the oca (*Oxalis tuberosa* M.), mashua (*Tropaeolum tuberosum* R & P), tarwi (*Lupinus mutabilis* S.) and chicuro (*Stangea rhizantha* (A. Gray) Killip), in the year 2016, productive indicators of these species were characterized in five provinces of Junín (Concepción, Huancayo, Chupaca, Jauja and Yauli). The available secondary information was systematized and 1,500 farmers were interviewed in 57 districts located between 3155 and 4259 msnm by a survey that characterized the provinces, plots, production technology, marketing and postharvest. The results showed the gaps not covered in research such as genetic improvement, varieties, irrigation, seed production, organic production, processing and conservation.

89% of the population interviewed cultivate oca and mashua, 37% tarwi and 5% gather chicuro. The tubers were planted mainly in Concepción and Huancayo, the tarwi in Jauja and Chicuro in Yauli. The crops are made mainly under dry conditions, with own seeds selected from the previous harvest, fertilized with guano, in rotation

and without association, with animal traction plow, chaquitacla, chemical control and a production for self consumption and sale in local fairs. The most frequent plot size is 0.25 - 0.5 hectares. It was recorded the presence of 5, 8, 1, 1 varieties of oca, mashua, tarwi and chicuro respectively. They are sown between July - November (oca and mashua), April - July (tarwi) and harvested between March - July (oca and mashua), April - July (tarwi) and January - March (Chicuro). The incidence of two pests and one disease in oca, one pest and no disease in mashua and one pest and disease in tarwi are reported. Prior to consumption the tubers are sunny for 3 to 7 days and the tarwi is peeled in a period of 8 to 15 days. We found 5 forms of culinary preparation with oca, 6 in mashua and 8 forms of consumption of tarwi. The farmers attribute medicinal uses to the oca (antibiotic and diuretic), to the mashua (repellent, prostatic and anticancer antidepressant). Tarwi was used as antidiabetic and antiparasitic, chicur as analgesic and anticancer. The tubers are stored for 6 months in troja straw and the tarwi in sacks for up to three years.