



PERÚ

Ministerio
del Ambiente

Trabajando por un
PERÚ LIMPIO, PERÚ NATURAL
y **PERÚ INCLUSIVO**

ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL DÍA NACIONAL DE LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA

Celmira Hernández
Especialista Administrativa
DCSEE-DGDB

EL PERÚ PRIMERO



PERÚ

Ministerio del Ambiente



DÍA INTERNACIONAL de la DIVERSIDAD BIOLÓGICA
Nuestra biodiversidad, nuestra alimentación, nuestra salud
22 de MAYO de 2019

Peruanos... naturalmente



Convenio sobre la Diversidad Biológica



COMISION NACIONAL

Trabajando por un
PERÚ LIMPIO, PERÚ NATURAL
y **PERÚ INCLUSIVO**

Semana de la Diversidad Biológica

MIÉRCOLES 22 DE MAYO

14:30 a 19:00 horas

CONVERSATORIO "NUESTRA BIODIVERSIDAD, NUESTRA ALIMENTACIÓN, NUESTRA SALUD"

Lugar: Ministerio del Ambiente, Sala SUM.
Av. Antonio Miró Quesada 425 (Ex Juan de Aliaga), Magdalena del Mar

VIERNES 24 DE MAYO

14:00 a 17:30 horas

CONVERSATORIO "BIODIVERSIDAD: SITUACIÓN EN LAS AMÉRICAS Y MAPA NACIONAL DE ECOSISTEMAS"

Lugar: Ministerio del Ambiente, Sala SUM.
Av. Antonio Miró Quesada 425 (Ex Juan de Aliaga), Magdalena del Mar

JUEVES 23 DE MAYO

14:00 a 18:30 horas

DIÁLOGO ACADÉMICO "PRODUCTOS DE LA BIODIVERSIDAD PERUANA PARA PREVENIR LA ANEMIA"

Lugar: Auditorio del SENAMHI
Jirón Cahuide 785, Jesus Maria

DOMINGO 26 DE MAYO

10:00 horas

1ER FESTIVAL PERUANOS NATURALMENTE

Lugar: Parque de la felicidad.
Entre Jirón Paseo del Bosque, Av. San Borja Sur y Av. Blvd. de Surco, San Borja



PERÚ

Ministerio del Ambiente

PERÚ NATURAL

EL PERÚ PRIMERO

EL PERÚ PRIMERO



PERÚ

Ministerio
del Ambiente

Conversatorio: “Nuestra Biodiversidad, Nuestra Alimentación y Nuestra Salud” – 22 mayo 2019

Trabajando por un
PERÚ LIMPIO, PERÚ NATURAL
y **PERÚ INCLUSIVO**



Inauguración a cargo del Sr. Gabriel Quijandría, Viceministro de Desarrollo Estratégico de los Recursos Naturales, quien resaltó que:

- Diversidad biológica tiene un impacto directo en la alimentación y la salud de las personas.
- Diversidad biológica base para la seguridad alimentaria.
- Hay que sumar esfuerzos a reducir su pérdida y a valorar la contribución de la Naturaleza para las personas.

- La Sra. Barbara Lapi como arqueobotánica informó sobre el “Uso y consumo de las legumbres en los Andes prehispánicos”.
- Los cambios ocurridos en el consumo de las legumbres en época prehispánica en los andes centrales.

USO Y CONSUMO DE LAS LEGUMBRES EN LOS ANDES PREHISPÁNICOS

LEGUMBRES

Consumo de las legumbres (FAO):

BENEFICIOSO PARA LA SALUD: ricas en proteínas y minerales (hierro, potasio, magnesio y zinc)

BENEFICIOSO EN LA BIODIVERSIDAD: mejoran la fertilidad de los suelos y nutren a los demás cultivos

BENEFICIOSO EN EL CAMBIO CLIMÁTICO: su cultivo contribuye a reducir los gases de efecto invernadero

BENEFICIOSO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: coste bajo de producción, buena adaptabilidad y prolongada conservación

PERÚ PRIMERO



PERÚ

Ministerio
del Ambiente

Trabajando por un
PERÚ LIMPIO, PERÚ NATURAL
y **PERÚ INCLUSIVO**

- La Dra. Ruth Shady Solís, Zona Arqueológica Caral sobre “La alimentación en la Sociedad de Caral-Supe”.



MINAM: “Acceso a los recursos genéticos y participación justa y equitativa de los beneficios”, principales mensajes:

- **Fuente de valiosos materiales** para el mejoramiento genético y de genes.
- **Innovación tecnológica** en la medicina y la industria alimentaria, cosmética, entre otros, son un potencial para el desarrollo.

EL PERÚ PRIMERO



PERÚ

Ministerio
del Ambiente

Trabajando por un
PERÚ LIMPIO, PERÚ NATURAL
y **PERÚ INCLUSIVO**

MINAM: “Retribución por Servicios de Conservación de la Agrobiodiversidad – ReSCA”.

- Mecanismo que busca generar acuerdos de conservación y uso sostenible de cultivares nativos con alto riesgo de desaparición.



EL PERÚ PRIMERO



PERÚ

Ministerio del Ambiente

www.minam.gob.pe

CAMPAÑAS #LosMásPunche

LOS MÁS PUNCHE

El aguaymanto
Contiene 3 veces más vitamina A que la zanahoria y tanta vitamina C como el limón.

La vitamina C ayuda a mejorar la absorción del hierro lo que contribuye a combatir la anemia.

#LosMásPunche

LOS MÁS PUNCHE

El camu camu contiene 30 veces más vitamina C que la naranja.

Ayuda a mejorar la absorción de hierro lo que ayuda a combatir la anemia.

#LosMásPunche

LOS MÁS PUNCHE

La castaña
Es uno de los alimentos más nutritivos de la Amazonía. Contiene altos niveles de proteínas, grasas saludables y calcio fundamental para el desarrollo de los niños.

#LosMásPunche

LOS MÁS PUNCHE

Dos postres contra la anemia.

Natilla de quinua con aguaymanto

Batido de frutas y cañihua

#LosMásPunche

LOS MÁS PUNCHE

La quinua
Contiene más proteína que el trigo, el maíz y el arroz.

Contiene aminoácidos esenciales poco comunes en otros granos.

#LosMásPunche

LOS MÁS PUNCHE

Junto con la cañihua, es uno de los productos andinos con más alto contenido de hierro.

Es una fuente importante de proteínas y calcio.

#LosMásPunche

LOS MÁS PUNCHE

Tres postres súper nutritivos

MAZAMORRA de Cañihua y Chuño

MERMELEDA de Aguaymanto y cushuro

LECHE ASADA de Quinua y kiwicha

EL PERÚ PRIMERO

LOS MÁS PUNCHE

Biodiversidad que nutre

CHUPE DE PAPAS Nativas y tarwi

Torreja de atún y Kiwicha

DEDOS de Kiwicha en SALSA de Nisperos

LOS MÁS PUNCHE

Granos andinos con más hierro*, ideales para combatir la anemia

*Miligramos de Hierro por cada 100 g de producto

1 Cañihua 15 mg

2 Kiwicha 7,52 mg

3 Quinua 4,31 mg

#LosMásPunche



- MINAM: Recetario culinario Diversidad Biológica Andina para prevenir la anemia y la desnutrición.



La col y la cañihua son ricas en fibra, que ayuda a prevenir el estreñimiento en tus pequeños.

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN PARA NIÑO

268 Kcal ENERGÍA

16 g PROTEÍNAS

8 mg HIERRO

4 porciones

Caigua rellena con higadito y cañihua

INGREDIENTES

- 4 caiguas
- 8 higaditos de pollo
- 1 cda. aceite
- 1 cebolla picada
- 1 cda. ajo molido
- 4 cdas. aji amarillo licuado
- 100 g cañihua sancochada
- 2 cdas. pan rallado
- 1/4 tz. leche evaporada
- 4 aguaymantos en mitades
- 50 g queso fresco en cubos pequeños
- 1 huevo sancochado
- 2 tzs. arroz cocido
- 1 1/2 tzs. col rallada
- 1 1/2 zanahoria rallada
- 4 rabanitos rallados
- jugo de 3 limones
- sal y pimienta

PREPARACIÓN

- Limpia las caiguas y sancochalas en agua hirviendo, junto con el higado de pollo, durante tres minutos. Cuela y reserva. En una olla a fuego medio, calienta el aceite y dora la cebolla, el ajo y el aji amarillo durante cinco minutos. Pasa el higado de pollo y agrégalo junto con la cañihua, el pan y la leche. Sazona con sal y pimienta y cocina removiendo durante tres minutos.
- Añade el aguaymanto, el queso y el huevo, mezcla y rellena las caiguas. Sirve en la sección roja del Rico Plato.
- Sirve el arroz en la sección amarilla. Mezcla la col, la zanahoria y el rabanito, añade el jugo de limón y sazona con sal. Sirve en la sección verde del Rico Plato.

9

El huevo es su alimento muy completo y nutritivo. ¡Que no falte en tus comidas!

APORTE NUTRICIONAL POR RACIÓN PARA NIÑO

293 Kcal ENERGÍA

10 g PROTEÍNAS

10 mg HIERRO

4 porciones

Croquetas de sangrecita y kiwicha

INGREDIENTES

- 6 cdas. aceite
- 1 cebolla picada
- 3 dientes de ajo molidos
- 1 aji amarillo picado
- 200 g sangrecita de pollo cocida
- 150 g kiwicha cocida
- 2 cdas. perejil picado
- 2 huevos
- 1 tz. harina de trigo
- 4 papas nativas cocidas
- 6 tzs. espinaca en tiras
- 2 zanahorias ralladas
- jugo de 2 limones
- sal y pimienta

PREPARACIÓN

- Calienta una cucharada de aceite y dora la cebolla y el ajo. Sazona con sal y pimienta y añade el aji amarillo y la sangrecita de pollo. Rehoga durante cinco minutos. Retira del fuego, coloca en un tazón y deja enfriar.
- Agrega la kiwicha, el perejil y un huevo, mezcla y forma las croquetas. Pasa por la harina, luego por el huevo restante, previamente batido, y nuevamente por la harina. Calienta el aceite restante, fríe las croquetas por ambos lados, retira y sirve en la sección roja del Rico Plato.
- Sirve las papas en la sección amarilla. Mezcla la espinaca y la zanahoria, añade el jugo de limón, sazona con sal y pimienta y sirve en la sección verde del Rico Plato.

16

RECETARIO

RICO
Saludable
-y Diverso-

CREIEMOS NIÑOS SANOS Y FUERTES



Conversatorio Biodiversidad: Situación en las Américas y Mapa Nacional de Ecosistemas 24 mayo 2019

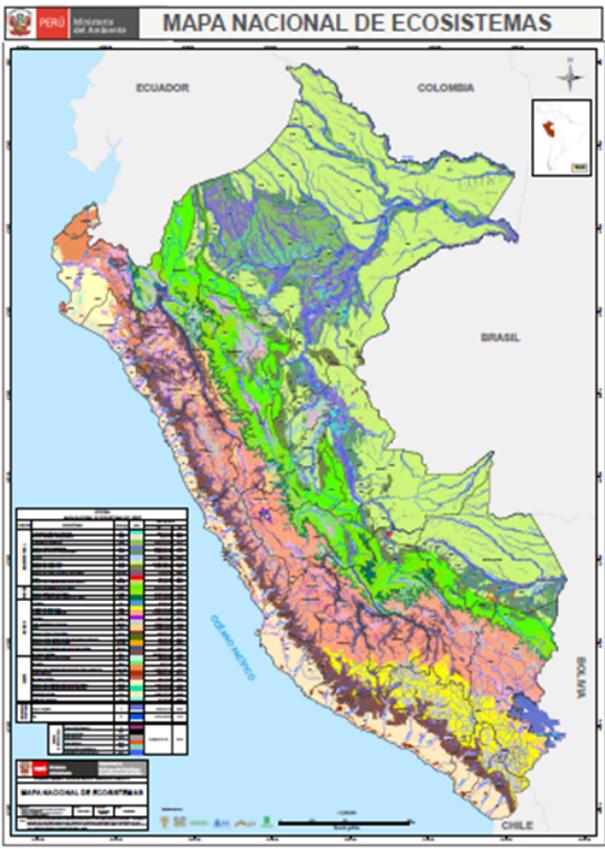


SERNANP: “Evaluación del Estado de la Diversidad Biológica y sus Servicios Ecosistémicos para el Continente Americano”.

- Está información forma parte de la evaluación global integral (Asia-Pacífico, Europa y Asia Central, África y América).
- El documento se encuentra en el siguiente link de la IPBES: <https://www.ipbes.net/>



Conversatorio Biodiversidad: Situación en las Américas y Mapa Nacional de Ecosistemas – 24 mayo 2019



- MINAM presentó el Primer Mapa Nacional de Ecosistemas, en el cual se podrá identificar y representar la distribución espacial de los ecosistemas naturales continentales a escala nacional.
- Es una herramienta técnica contribuirá en la gestión y monitoreo de los territorios.
- En el siguiente enlace se puede visualizar el Mapa Nacional de Ecosistemas del Perú.
- <https://www.gob.pe/institucion/minam/informes-publicaciones/277146-mapa-nacional-de-ecosistemas-del-peru>





PERÚ

Ministerio
del Ambiente



EL PERÚ PRIMERO

1er Festival Peruanos Naturalmente – 26 mayo 2019



- Acto protocolar con las palabras del alcalde de San Borja, Gastón Acurio, Eusebio Vásquez (presidente de la asociación nacional de productores ecológicos) y el Viceministro de Desarrollo Estratégico de los Recursos Naturales del MINAM.
- Demostraciones en vivo de diferentes platos de la biodiversidad nativa, usando el recetario “Rico, Saludable y Diverso” por los chefs de INTECI.





PERÚ

Ministerio
del Ambiente



EL PERÚ PRIMERO

Para los niños/as:

- Cuenta cuentos
- Show de títeres
- Dibujo y pintura
- Batucada, magia, entre otros.



Área Institucional:

- Se alcanzó información sobre las principales actividades desarrolladas para la gestión sostenible de la diversidad biológica, participaron:

1. **PNCB**
2. **PRODUCE**
3. **SERFOR**
4. **CENAN - INS**
5. **IIAP**
6. **MINAM - DGDB**
7. **SERNANP**
8. **Agrorural**
9. **FAO**
10. **FONCODES**
11. **INTECI**
12. **INIA**
13. **NESTLÉ**
14. **Slow Food**
15. **Municipalidad de San Borja**



- Show artístico de cierre



Celebraciones del Día Nacional de Diversidad Biológica en Regiones

- **GORE Ica** ha realizado 3 actividades en diferentes fechas:
- Ciclo de conferencias sobre Diversidad Biológica, el “Desarrollo de Capacidades en el uso y gestión de fajas marginales, y Charlas de sensibilización a los turistas nacionales y extranjeros, a fin de dar a conocer los valores y beneficios de la DB en el Área de Conservación Regional Laguna de Huacachina.
- **GORE Cajamarca** conjuntamente con la ATFFS – SERFOR Cajamarca y la Municipalidad Provincial de Cajamarca han realizado conferencias en ocasión del DNDB.
- **GORE Huánuco, Tumbes y Arequipa** realizaron conferencias alusivas al lema: “Nuestra Biodiversidad, Nuestra Alimentación y Nuestra Salud”.



Conferencias GORE Huánuco



Los gobiernos regionales prepararon platos con productos de la biodiversidad



GORE Ica en su ciclo de Conferencias



PERÚ

Ministerio
del Ambiente

Trabajando por un
PERÚ LIMPIO, PERÚ NATURAL
y **PERÚ INCLUSIVO**

GRACIAS

chernandez@minam.gob.pe

EL PERÚ PRIMERO