

## Datos

<b>Nombre del Programa/Proyecto:</b>	Programa de Cooperación entre Ecuador y Alemania sobre la investigación orientada a la aplicación sobre Biodiversidad y Cambio Climático-CoCiBio
<b>País:</b>	Ecuador
<b>Tema/ sector/ workstream:</b>	Biodiversidad y Cambio Climático

## Repensando la sostenibilidad: aportes de la ciencia al desarrollo de la bioeconomía



Foto: Vaina y tentempié del Chocho. Archivo UTE / Manuel E. Baldeón

En Latinoamérica en los últimos años se ha avanzado con pasos firmes hacia la bioeconomía, como una opción de desarrollo sustentable, misma que se apoya en la biodiversidad y en la agregación de valor por la incorporación del conocimiento. En efecto, es el conocimiento científico-tecnológico aplicado el que permite procesar la biomasa para generar alimentos funcionales, biomateriales, bioproductos, bioenergía, entre otros.

En este marco, el Programa de Cooperación entre Ecuador y Alemania sobre la investigación orientada a la aplicación sobre Biodiversidad y Cambio Climático-CoCiBio, de GIZ- Ecuador, identificó en uno de sus tres campos de acción, iniciativas que a partir de la generación del bioconocimiento pueden aportar a mejorar la calidad de vida de las comunidades rurales, con la aplicación práctica de los resultados de sus investigaciones. De esta manera en los próximos meses se desarrollarán seis iniciativas, que a la vez que buscan conservar y usar de manera sustentable la biodiversidad, podrían generar fuentes alternativas de ingresos.

En este artículo nos vamos a referir a una de estas iniciativas que será apoyada por CoCiBio. Se trata de los estudios llevados a cabo por el equipo de científicos de la Universidad Técnica Equinoccial (UTE), quienes durante los últimos 10 años han desarrollado un tentempié (snack) nutraceútico, a partir de *Lupinus mutabilis* (chocho). Esta especie de leguminosa nativa de los Andes es rica en proteína, fibra, grasa insaturada, vitaminas y minerales.

El grupo de investigadores ha confirmado que el consumo de chochos disminuye la glucosa en la sangre, mejora la sensibilidad a la insulina, aumenta el HDL (colesterol bueno) y disminuye la presión sanguínea en personas con disglucemia (niveles de la glucosa más altos de lo normal). Para aplicar estos resultados, la UTE se asociará con la empresa QuantumPharm quien facilitará la producción comercial del tentempié.

Iniciativas como la mencionada, aportarán a una mejor calidad de vida de las personas, pues su consumo evitará la aparición de la diabetes. La diabetes afecta al 7,8% de los ecuatorianos y el Estado ecuatoriano gasta en el tratamiento anual de esta enfermedad alrededor de USD 25.000 por persona. Asimismo, esta iniciativa fomentará el cambio de la matriz productiva y el desarrollo económico del país, a través de actividades productivas estratégicas de alto impacto en sectores vulnerables como las comunidades indígenas de la serranía ecuatoriana, en donde se encuentran las tierras aptas para el cultivo de chocho. Dichas tierras también serán beneficiadas por el aporte de nutrientes del chocho lo cual mejorará la calidad de las tierras erosionadas.

## Resumen de la noticia

En Ecuador una de las estrategias impulsadas desde el Ministerio del Ambiente y Agua, es el desarrollo de la bioeconomía, cuyo factor fundamental es la generación y aplicación del conocimiento científico. En este marco, el Programa sobre la investigación orientada a la aplicación sobre Biodiversidad y Cambio Climático - CoCiBio, presenta una de las iniciativas en el cual participan la academia, las comunidades y el sector empresarial. Los resultados de esta investigación aportarán a prevenir la alta incidencia de la diabetes en Ecuador, mediante la promoción del consumo de leguminosas nativas andinas como el chocho, cuyo cultivo también será una fuente alternativa de ingresos para las comunidades rurales.

Para obtener más información, póngase en contacto con Miriam Factos ([miriam.factos@giz.de](mailto:miriam.factos@giz.de)).