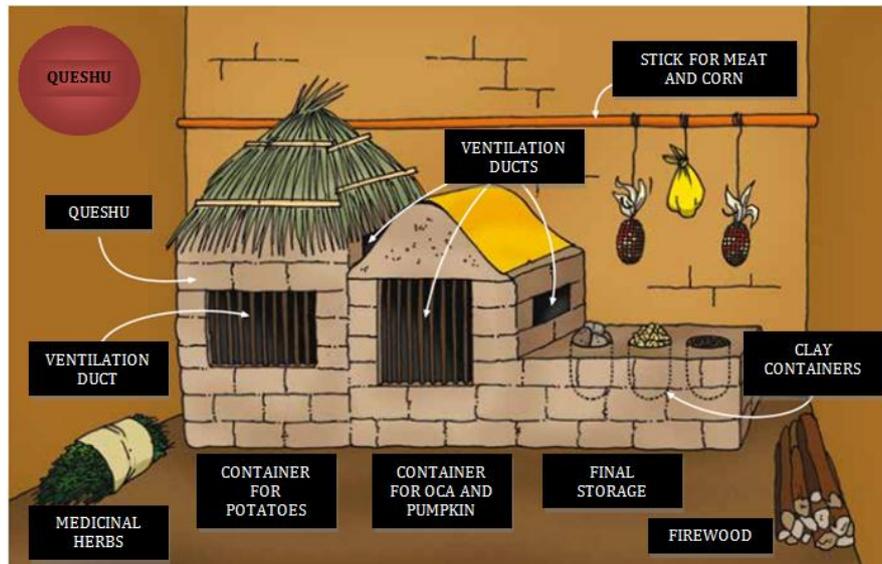


## LA TECNOLOGÍA TRADICIONAL QESHU PARA CONSERVAR Y ALMACENAR LOS ALIMENTOS EN PERU

Daysi Mamani Suaquita

La tecnología tradicional QESHU para conservar y almacenar alimentos ganó el premio para buenas prácticas innovadoras organizado en 2012 por la Oficina de las Naciones Unidas para la Reducción del Riesgo de Desastres UNISDR (Oficina Regional para las Américas) y la Comisión Europea para la Ayuda Humanitaria y Protección Civil ECHO.

La tecnología Qeshu fue rescatada por las mujeres de la comunidad de Pariacaca (Ancash) en el marco del programa DIPECHO apoyado por UNISDR y ECHO.



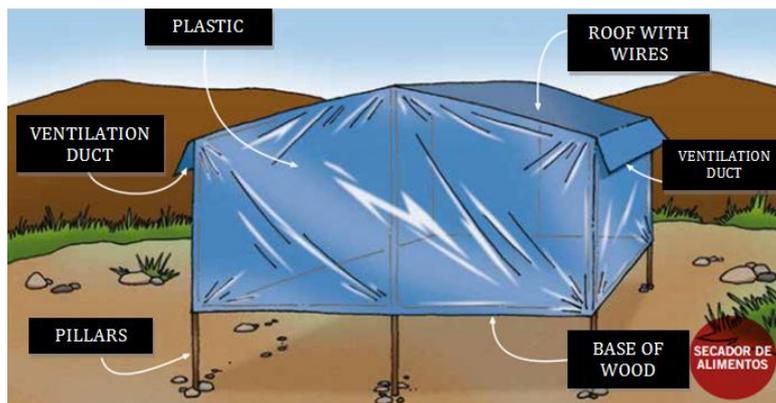
[Soluciones Prácticas Perú](#) apoyó a la comunidad Pariacaca (Ancash) en la Elaboración del Manual [Guía para la construcción de nidos de conservación y almacenamiento de alimentos](#) para favorecer la más amplia utilización de esta tecnología por parte de los pequeños agricultores y las comunidades rurales con el fin de contribuir a la conservación y almacenamiento de alimentos durante largos períodos, especialmente durante las escaseces y emergencias. Las imágenes de este artículo provienen de la Publicación de Soluciones Prácticas Perú.

Los efectos adversos de la variabilidad del clima tales sequías, fuertes precipitaciones, terremotos, heladas, inundaciones, aumento de las temperaturas y deslizamientos de tierra, plantean retos importantes para los agricultores peruanos. Esta incertidumbre se ve agravada por la aparición de plagas, que afectan a los rendimientos de los cultivos y por lo tanto la seguridad alimentaria. Sin embargo, los agricultores peruanos se enfrentan a estos desafíos mediante el rescate y la mejora de la tecnología indígena ancestral.

Culturas andinas prehispánicas lograron preservar y almacenar sus alimentos utilizando diversas tecnologías. Los incas crearon *Collcas* o *Pirhuas* hechas de piedra y barro y que fueron utilizados como contenedores comunes de alimentos almacenados. Los *Collcas* ahora se conocen



como Queshu. Antiguamente se almacenaban en los Collcas el maíz, la quinua, la papa, la chicha chicha (bebida fermentada), sal, madera, así como objetos de oro, plata, bronce y cobre, ropa, armas, cerámicas, textiles, zapatos, productos básicos y el carbón. Los alimentos se almacenaban en vasijas de barro y los estudios demuestran que se lograba conservarlos hasta por un año mediante el uso de palos, manojos de hierba, hojas de eucalipto y hierbas aromáticas. Los Collcas estaban situados en lugares estratégicos para controlar la redistribución de los productos almacenados.



Esta tecnología está siendo recuperada en muchas comunidades andinas, principalmente en la zona de Ancash, especialmente durante periodos de heladas, de sequía o de otros desastres que pueden causar la pérdida de los alimentos. El proceso de construcción QUESHU incluye dos pasos: la construcción y gestión de Deshidratador de alimentos y del Queshu.

### El deshidratador de alimentos

El deshidratador de alimentos sirve para eliminar la humedad de los productos y evitar la aparición de diversas bacterias que pueden echar a perder los alimentos, así como protegerlos de moscas, hongos y del polvo. Antiguamente los productos se secaban en el suelo, directamente expuestos a la luz solar, causando la infestación de los alimentos por parte de los insectos. El deshidratador de alimentos debe ser instalado 50 cm por encima del suelo con una base de madera, ser cubierto por un techo de alambre con plástico y prever dos salidas de aire.



### El Queshu

El Queshu se construye dentro de un espacio cubierto o de la habitación, en un lugar seguro y accesible por la comunidad. La estructura está construida con palos, piedras y adobe (ladrillos de barro y paja secados al sol). Cuenta con tres espacios: dos para el secado de productos (uno para las patatas y otro para la oca y calabaza) y otra para el almacenamiento final. La estructura se caracteriza por paredes internas cubiertas con arcilla roja y amarilla para generar un microclima adecuado y ser resistente al agua. Después de una semana de la construcción, las paredes deben ser cubiertas con una mezcla de paja, barro y piedras pequeñas. Todos los materiales para la construcción del Queshu son localmente disponibles: palos, piedras y barro; cal para la desinfección; aserrín para evitar la presencia de insectos.



En la actualidad, muchas comunidades andinas están resolviendo los problemas de la inseguridad alimentaria a través de la tecnología tradicional y ancestral. Esta iniciativa de rescate y mejoramiento tecnológico del Queshu valoriza estos conocimientos ancestrales y promueve una innovación sostenible, que podría ser aplicada a otras comunidades en diferentes partes del mundo.

### Para saber más

[Manual Soluciones Prácticas Perú](#)

[http://www.eird.org/wikiesp/Queshu\\_Pariacaca\\_Ancash.pdf](http://www.eird.org/wikiesp/Queshu_Pariacaca_Ancash.pdf)

[Video in stafaband.info](#)

[Video in youtube.com](#)

[Dipecho Programme](#)