

Presentación

Día a día, la demanda de alimentos que no engordan, tiene una tendencia creciente. El consumidor busca alimentos que sean ricos en proteína, con aceites de buena calidad, alto contenido de fibra dietética, libre de gluten, fáciles de comer como snack y versátiles en la cocina. Estas nuevas tendencias de la alimentación en el Mundo y en Bolivia, abren una gran oportunidad a un cultivo andino postergado, el tarwi (*Lupinus mutabilis* Sweet).

La Fundación PROINPA tomó la iniciativa de desarrollar tecnología para mejorar la producción del tarwi en campos de agricultores. Por otra parte, ha promovido, junto con la empresa PANASERI SRL, la implementación de facilidades para su industrialización. También se ha hecho el esfuerzo de involucrar en trabajos con tarwi a varios actores, tales como supermercados, restaurantes, nutricionistas, industrias, entidades públicas, médicos, chefs, etc.

En este número especial de la Revista de Agricultura, se plasman trabajos promovidos por PROINPA, desde hace ya varios años, que se espera sean un aporte para mayores inversiones en tecnología, promoción y consumo del tarwi en nuestro país.

Se debe agradecer sinceramente el asesoramiento que se ha recibido de Colegas del *INIAP de Ecuador*: Eduardo Peralta y Elena Villacrés; del *INIA de Chile*: Mario Mera y de *Semillas Baer*: Erick von Baer y Ricardo Anriques.

Todo lo avanzado, no hubiese sido posible, sin la participación activa y financiamiento de varios actores, tal es el caso de la *Fundación McKnight* y *Fontagro*, para temas de desarrollo de tecnología; el *PSI de Holanda* y el *Fondo de Innovación de Dinamarca*, para aspectos relacionados con el desarrollo industrial, *Latincrop* de Dinamarca, para la incursión en mercados y principalmente gracias al invaluable apoyo y esfuerzo de *Agricultores Investigadores* de Anzaldo y Colomi, en Cochabamba, comprometidos con este noble cultivo, el tarwi.

Antonio Gandarillas Antezana
Gerente General
Fundación PROINPA