















---

## Discusión

El presente estudio da a conocer que la especie *Stangea rhizantha* presenta valores nutricionales en carbohidrato con 11.7 %, proteína 4.1 %, y fibra 0.43 %, sin embargo, Carrasco (1987), manifiesta que la especie *Stangea henrici* contiene almidón el 45.5 %, proteína 2.7 % y fibra neta 2.11 %, ambos autores demuestran que los resultados varían en proporciones diferenciables.

## Conclusiones

Se registró 783 especímenes, de los cuales, la especie *Stangea rhizantha* predomina con 50.83 % (398 muestras), en comparación con la especie *Hypochaeris taraxacoides* que posee el 49.16 % (385 muestras).

Las especies vegetales comestibles se encuentran asociados con 15 familias, 34 géneros, 39 especies, la que más resalta es la familia Asteraceae con 13 géneros y 15 especies.

La especie *H. taraxacoides* posee alto valor nutricional en carbohidrato con 18.0 %, fósforo 83.0 mg/100 y potasio 14.0 mg/100 en comparación con la especie *Stangea rhizantha* que posee menor valor nutricional.

De las 69 personas encuestadas, el 56.52 % (21 varones, 18 mujeres) informan que la especie *Stangea rhizantha*, se consume la raíz en forma cruda, en cambio, la especie *Hypochaeris taraxacoides*, se consume crudo las partes blancas de la hoja, también se consume la inflorescencia. El 36.23 % (15 varones, 10 mujeres) indican que se expenden ambas especies en los mercados comunales y distritales. El 7.24 % (4 varones, 1 mujer) no saben ni opinan de la utilidad de la especie estudiada.

## Sugerencias

Profundizar trabajos de investigación más específicos sobre plantas alimenticias silvestres, para conservar la diversidad genética de la especie nativa altoandina en otras zonas.

Evitar la degradación y desequilibrio del ecosistema, en especial las áreas que corresponde al hábitat de planicies, laderas y cumbres altas, por el sobrepastoreo de ganado, para conservar y evitar su extinción en el tiempo.

Difundir la existencia y la importancia de las especies estudiadas entre los pobladores urbanos, por sus cualidades nutricionales.

## Agradecimientos

Se les agradece infinitamente al Sr. Luciano Arapa Quispe y su esposa Sra. Luciana Cárdenas Lozano, quienes de una u otra forma nos brindaron su valiosa colaboración. Así mismo al Sr Eustaquio Hanco Mamani, quien participó como asistente de campo en la identificación de las plantas con nombres locales y por las facilidades de hospedaje que nos brindó incondicionalmente.

## Literatura citada

- Brack, E. A. 2000. Ecología del Perú. Edit. Bruño. Lima-Perú. pp. 83-89
- Brack, E. A. 2000. Ecorregiones del Perú [En línea, recuperado mayo 2011]: <http://www.slideshare.net/jorgeolaya/ecorregiones-del-peru>, [http://www.peruroutes.com/peru\\_ecologia.htm](http://www.peruroutes.com/peru_ecologia.htm)
- Carrasco, A. A. (1987). Estudio Botánico e Importancia en la Alimentación del “chiquiro” *Stangea henrici* Graebn. Seminario. Fac. Biología –UNSAAC. Cusco-Perú. pp. 8-10, 13.
- Condori & Cahuana. (2000). Estudio nutricional de *Stangea rhizantha* (Chicuro) y su aprovechamiento. Edit. s/e. Ayacucho – Perú. pp. 2-15.



- Huisa, J. T. 2004. Selección de pastos naturales en los andes del Sur del Perú: Centro Experimental “La Raya” UNSAAC. Edit. Universitaria–UNSAAC. Cusco–Perú.
- Pestalozzi, H. U. 2004. Flora ilustrada alto andina. Edit. ODEC. Cochabamba – Bolivia. pp.62, 65–66.

