

## RESUMEN

Autor [Chepote Cavero, M.A.](#)  
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)  
corporativo [Facultad de Agronomía](#)  
Título **Siembra del cultivo de moringa (Moringa oleífera) en la pampa de Villacurí, departamento de Ica**  
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación

Código

Estado

Sala Tesis

[F01. C44 - T](#)

USO EN SALA

Descripción 31 p. : 9 fig.,  
2 cuadros, 26  
ref. Incluye  
CD ROM

Tesis Trabajo de  
Suficiencia  
Profesional  
(Ing Agr)

Bibliografía Facultad :  
Agronomía

Sumario Sumario (Es)

Materia [MORINGA OLEIFERA](#)  
[SIEMBRA](#)  
[MANEJO DEL CULTIVO](#)  
[EVALUACION](#)  
[PERU](#)  
[PAMPA DE VILLACURI](#)  
[SALAS \(DIST\)](#)  
[ICA \(PROV\)](#)  
[REGION ICA](#)

Nº PE2018000112  
estándar B / M EUV F01

La moringa se presenta como una alternativa donde sus subproductos están tomando una posición importante como una alternativa en el mundo de los suplementos nutricionales naturales que aporta vitaminas y aminoácidos que son esenciales en la nutrición humana. Esta especie tiene un futuro prometedor en la industria dietética y como alimento proteico para deportistas especialmente atendiendo a su carácter de alimento de origen vegetal (Madrigal y Avalos, 1998). Las hojas de moringa contienen una riqueza de nutrientes esenciales que evitan enfermedades, además contienen todos los aminoácidos esenciales, algo que es

poco común en una sola planta. Las hojas secas contienen grandes cantidades de estos varios nutrientes, con la excepción de la vitamina C. La moringa procesada a harina es producida a partir de las hojas; es un buen sustituto de la harina de soya y así también como alimento concentrado para animales. De las semillas se obtiene un aceite de una alta calidad y contenido de omega 3 y 6, a y múltiples patologías, Todas las partes de la planta son consumidas por ser un alimento completo, generalmente no tienen mal sabor y se consumen frescas. Los frutos o vainas verdes o inmaduras, se cuecen y tienen un sabor similar a frijol; las semillas son consumidas tostadas y son muy nutritivas, y las hojas verdes son preparadas como ensaladas y así como en otras preparaciones. En el Perú se iniciaron las pruebas de siembra en el departamento de Ica, en la Pampa de Villacurí en el año 2009. Este es un cultivo de fácil manejo, que provee de subproductos de las hojas y semillas principalmente, suscitando el interés económico al cultivo por el procesamiento mínimo de sus hojas y semillas.