

Los saberes antiguos sobre agricultura y alimentación siguen siendo muy importantes para la vida y progreso de los pueblos andinos. Uno de esos saberes es la fabricación del chuño.

El chuño se consigue secando las papas con el frío de las noches de invierno en los Andes, así se pueden conservar y almacenar las papas durante largas temporadas, a veces durante años, haciendo que en las épocas del año en donde no hay cosecha, se tenga alimento.

