

## REIVINDICACIONES

1. Proceso para preparar chulquín en conserva CARACTERIZADO PORQUE comprende las siguientes etapas:
  - a. Cosechar el brote de la caña brava;
  - b. Lavar con abundante agua;
  - c. Dividir dichos brotes en trozos entre 2 y 10 mm de espesor;
  - d. Reposar los brotes del paso anterior en agua entre 2 y 8 días;
  - e. Cocinar en agua entre 1 y 2 horas;
  - f. Reposar a temperatura ambiente entre 1 y 2 horas;
  - g. Introducir el chulquín en una solución entre 20 y 30 % en peso de vinagre, entre 1 y 3% en peso de pimienta entera, se completa el 100% con agua.
2. El proceso para preparar chulquín en conserva de acuerdo con la reivindicación 1 caracterizado porque, en la etapa c. los brotes se dividen en trozos de 3mm de espesor.
3. El proceso para preparar chulquín en conserva de acuerdo con las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque, la etapa d. de reposar los brotes se realiza durante tres días o 72 horas.
4. El proceso para preparar chulquín en conserva de acuerdo con las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque, la etapa e. de cocinar en agua se realiza durante una hora o 60 minutos.
5. El proceso para preparar chulquín en conserva de acuerdo con las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque, la etapa f. de reposar a temperatura toma 2 horas.
6. El proceso para preparar chulquín en conserva de acuerdo con las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque, en la etapa g. se introduce el chulquín en una solución de 30 % en peso de vinagre blanco, 3% en peso de pimienta negra entera y se completa el 100% con agua.
7. El proceso para preparar chulquín en conserva de acuerdo con las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque, además comprende una etapa fina h. Empacar herméticamente al vacío el producto de las etapas anteriores en frascos de vidrio o en bolsas flexibles de alta barrera.
8. Chulquín en conserva CARACTERIZADO PORQUE comprende una porción de chulquin previamente lavado, desamargado, una solución entre 20 y 30 % en peso

de vinagre, preferiblemente blanco, entre 1 y 3% en peso de pimienta, preferiblemente pimienta negra entera, en donde se completa el 100% con agua.

9. Chulquín en conserva de la reivindicación 8, caracterizado porque, dicha porción de chulquin previamente lavado, desamargado y cocido, incluye una solución de 30 % en peso de vinagre blanco, 3% en peso de pimienta negra entera, 67% en peso de agua, en donde dicho chulquín en conserva no incluye sal y se empaca en un frasco de vidrio hermético.