

**“AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA”**  
**“INSTITUTO SUPERIOR DE ESTUDIO SANTIAGO RAMON Y CAJAL”**

**DOCENTE: RAÚL HERRERA**

**CARRERA: TÉCNICO AGROPECUARIO**

**CURSO: AGROEXPORTACION.**

**TRABAJO: LA EXPORTACIÓN DE QUINUA**

**ALUMNO: HENRY SÁNCHEZ. C**

**AÑO:2021**

## Contenido

<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>3</b>
<b>ANTECEDENTES.....</b>	<b>4</b>
<b>Imagen.....</b>	<b>4</b>
<b>LA QUINUA PUEDE PRESENTARSE EN DIVERSAS CONDICIONES: .....</b>	<b>5</b>
<b>Imagen.1 .....</b>	<b>5</b>
<b>MAPEO DE LA CADENA DE SUMINISTRO DE LA QUINUA. ....</b>	<b>6</b>
<b>NODOS DE PRODUCCIÓN-CENTROS DE ACOPIO.....</b>	<b>6</b>
<b>CENTROS DE ACOPIO-PLANTAS DE PROCESAMIENTO.....</b>	<b>7</b>
<b>Imagen.1 .....</b>	<b>7</b>
<b>PLANTAS DE PROCESAMIENTO-TERMINALES DE EXPORTACIÓN.....</b>	<b>8</b>
<b>Imagen.1 .....</b>	<b>9</b>
<b>Imagen.2 .....</b>	<b>9</b>
<b>Imagen.3 .....</b>	<b>9</b>
<b>DESCRIPCIÓN DE LOS CORREDORES LOGÍSTICOS DE LA QUINUA. ....</b>	<b>10</b>
<b>ANÁLISIS DE LOS COSTOS LOGÍSTICOS.....</b>	<b>10</b>
<b>LA TRAMITOLOGÍA. ....</b>	<b>11</b>
<b>Imagen.1 .....</b>	<b>11</b>
<b>CONCLUSIÓN.....</b>	<b>12</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>13</b>

## **INTRODUCCIÓN.**

La comercialización se realizará inicialmente en el mercado de los Estados Unidos. Los hábitos alimenticios del consumidor norteamericano han ido cambiando y la tendencia por consumir comida sana y nutritiva ha ido creciendo en los últimos años. Es importante destacar que las exportaciones de Perú de este producto hacia otros mercados internacionales, en especial hacia los Estados Unidos, ha tenido un ritmo acelerado en los últimos años. Sin embargo, las exportaciones han sido principalmente de quinua a granel y es en el país destino donde la quinua es transformada para ofrecer el producto terminado.

La quinua es considerada como un alimento funcional dado que contribuye a reducir el riesgo de varias enfermedades y promueve una mejora en la salud. El valor proteico y la cantidad de aminoácidos de la quinua es superior al de los demás cereales, ambos ayudan en procesos de generación de energía, aprendizaje, memorización, plasticidad neuronal, funcionamiento hepático, gástrico, inmunitario y del sistema cardiovascular.

El presente plan de negocio incluye trabajar una primera línea comercial en base a Quinua Convencional y Harina Instantánea en presentación para el consumidor final como marca blanca en tiendas especializadas en alimentos sanos, nutritivos y para celíacos. Con un mayor conocimiento del mercado en una segunda etapa se comercializarán productos con marca propia en presentaciones nuevas como Quínoa Mushroom y Quínoa Vegetables.

## **ANTECEDENTES.**

Características de la quinua La quinua es un grano andino que se cultiva principalmente en el altiplano peruano, en la región de Puno. Existe.

una serie de variedades que se diferencian por su tamaño, color y sabor. En el Perú, las más comunes son la blanca -de entre 1.6 y 2 metros de alto- y la dulce, ligeramente más pequeña. Si bien el cultivo tiene una alta adaptación agroecológica -inclusive se desarrolla en regiones costeras como Lima-, sus condiciones óptimas se ubican entre los 3,000 y 4,000 metros de altitud, con precipitaciones anuales de entre 300 y 750 mm. La comercialización del producto se realiza principalmente en cuatro formas: grano, harina, hojuelas y pipoca.

### **Imagen.**

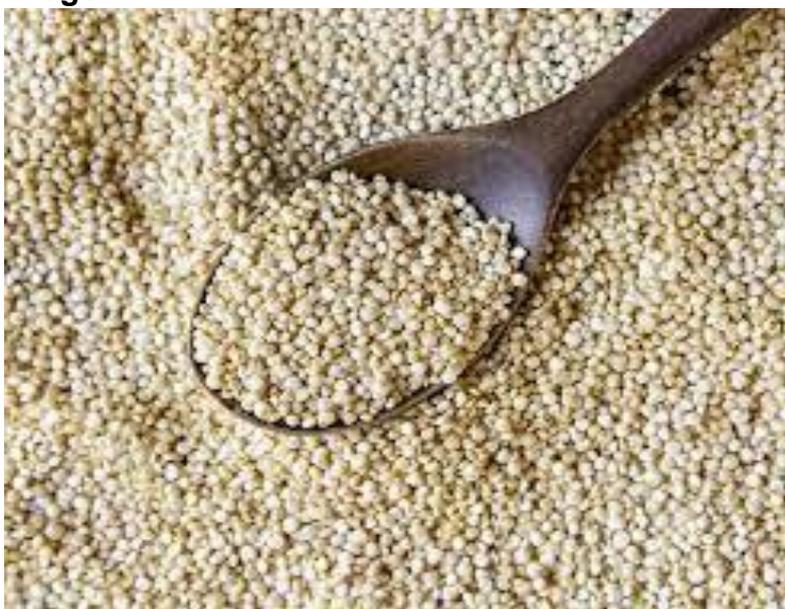


## LA QUINUA PUEDE PRESENTARSE EN DIVERSAS CONDICIONES:

- Quinoa limpia: libre de impurezas y clasificada.
- Quinoa perlada: el grano limpio se somete a un proceso mixto (escarificado y lavado) para eliminar casi toda presencia de saponina (0.06%). Mantiene características proteicas. Humedad de 8% a 11%.
- Harina: se obtiene de la molienda y tamizado de la quinoa lavada.
- Hojuelas: se obtienen del laminado de la quinoa lavada.
- Pop o pipocas: se obtienen mediante un proceso de expandido de la quinoa lavada.
- Otros derivados: barras energizantes, y como ingrediente para chocolate.

El grano de quinoa es usado esencialmente como alimento y, en menor medida, para fines medicinales. Las formas de consumo son en grano, hojuelas, harina. debido a sus características alimenticias y a la versatilidad de adaptación a diferentes condiciones climáticas. Actualmente, la quinoa se cultiva en más de 70 países y se han lanzado múltiples programas para la promoción de su consumo.

**Imagen.1**



## **MAPEO DE LA CADENA DE SUMINISTRO DE LA QUINUA.**

Descripción de las fases de la cadena La cadena de suministro de la quinua comienza en las zonas productoras de Puno, Ayacucho, Cusco, Apurímac y Junín; los centros de acopio se ubican en estas mismas regiones, y el punto de exportación es el puerto del Callao. Asimismo, una variante importante en esta cadena corresponde a la quinua cultivada de manera orgánica; actualmente, más de 3,500 hectáreas de quinua nacional siguen este proceso. Ello implica una serie de procedimientos particulares como la transición de dos años hacia insumos orgánicos, y la certificación orgánica por organismos como SENASA o certificadores privados como BCS OKO Garantie.

### **NODOS DE PRODUCCIÓN-CENTROS DE ACOPIO.**

La quinua se produce principalmente en la región sur del país, en climas secos de puna. El principal nodo productivo a nivel nacional se ubica en la región de Puno, la cual concentra más del 60% de la producción nacional. Dentro de esta región, la producción se encuentra distribuida de manera significativa en las provincias de Azángaro, San Román, Puno, El Collao y Huancané, que, en conjunto, tienen una participación cercana al 50% del total nacional. En los nodos productivos de quinua, los agricultores realizan tareas que ayudan a ajustar el grano silvestre a las necesidades del mercado. En primer lugar, la preparación de la tierra y la instalación del cultivo implican prácticas agrícolas tradicionales como la construcción de aynokas y waru warus, especialmente en el altiplano. Asimismo, los agricultores realizan el deshierbe y la remoción de maleza por lo general con herramientas manuales como chaquitacllas ('arados de pie') o segaderas; en algunos casos, las cooperativas proveen de herramientas más sofisticadas como tractores o trilladoras mecánicas. Otra tarea importante es el control de plagas principalmente, de los ticuchis ('insectos'), pulgones y hongos, y para ello es necesario utilizar semillas de buena calidad y aplicar periódicamente herbicidas naturales. En la etapa de poscosecha, los productores colocan los granos al sol para secar los tallos, las hojas y los emparvados. Solo en el caso de la quinua orgánica se deben utilizar semillas que no sean genéticamente modificadas, y realizar una transición de dos años hacia fertilizantes naturales.

## **CENTROS DE ACOPIO-PLANTAS DE PROCESAMIENTO.**

Dadas las condiciones de pobreza y aislamiento en las que viven los pequeños productores de quinua, en los nodos productivos se realiza simplemente la cosecha del grano, sin brindarle ningún tipo de valor agregado o procesamiento. Un ejemplo de esto es la región de Puno, principal zona de producción de quinua a nivel nacional, donde cerca de 10,000 agricultores -agrupados en 130 asociaciones provinciales y una asociación regional,

En efecto, el eslabón del acopio es más importante en la quinua que en ningún otro producto, en la medida en que es el único canal mediante el cual los productores logran acceder a los mercados, pues el contacto directo agricultor-comercializador es aún incipiente y solo es realizado por grandes empresas exportadoras como la Exportadora Agrícola Orgánica S.A.C., el Grupo Orgánico Nacional S.A. y Alisur S.A.C., entre otras. Además, en los centros de acopio se le añade especial valor al producto, en tanto es en estas instalaciones donde se realiza la limpieza del grano, el lavado y el secado -ya sea naturalmente o con secadoras mecánicas y centrifugadoras-, el trillado y el control de calidad para homogeneizar el producto que se traslada a las plantas de procesamiento.

**Imagen.1**



## **PLANTAS DE PROCESAMIENTO-TERMINALES DE EXPORTACIÓN.**

En cuanto a procesamiento, las principales plantas orientadas a los mercados internacionales se ubican en las regiones de Lima, Arequipa y, en menor grado, Cusco. Las principales empresas agroexportadoras -como Exportadora Agrícola Orgánica S.A.C., Alisur S.A.C., Grupo Orgánico Nacional S. A. e Interamsa Agroindustrial S. A. C.- cuentan con plantas en Lima, principalmente en los distritos de Ate y Lurín. Del mismo modo, empresas como el Consorcio Murcia, Perú World Wide S.A.C. y Alimentos Procesados S.A. (ALPROSA) procesan sus productos en plantas cercanas a la ciudad de Arequipa. En dichas plantas, el producto pasa por los siguientes procesos:

- Limpieza: Se eliminan las impurezas mediante métodos manuales y mecánicos.
- Selección y clasificación: Se distribuye el grano de acuerdo con su tamaño, calidad y color, aplicando por lo general métodos mecanizados como mesas densimétricas y selectores ópticos, que analizan la densidad y el color del producto.
- Desaponificación: Se elimina la saponina presente en la cáscara del grano a través de mecanismos secos -escarificador o «cascanueces» industrial- o húmedos, en los que la cáscara pasa por un ciclo de lavado, centrifugación -en el que se aísla todo el componente húmedo- y secado.
- Empaquetado: Usualmente en sacos de 50 kilos, que muestran la información reglamentada por el importador.
- Almacenamiento: En silos con adecuada ventilación y sin presencia de roedores ni plagas.

Productores, que se encargan del cultivo del producto. Los productores se pueden clasificar en productores pequeños no organizados, que por lo general destinan su producción al mercado local, y productores pequeños organizados en asociaciones o cooperativas, que destinan su producción a las empresas comercializadoras o a las exportadoras.

Imagen.1



Imagen.2



Imagen.3



## **DESCRIPCIÓN DE LOS CORREDORES LOGÍSTICOS DE LA QUINUA.**

La quinua ha sido identificada en tres de los corredores logísticos analizados en este proyecto: Satipo-Callao subtramo Jauja-Callao, Puno-Zarumilla. subtramo Puno-Arequipa-Callao y Puno-Callao en la integridad del corredor. La diferenciación en los dos últimos corredores se explica debido a que el primero analiza logísticamente la quinua que se produce en Puno y Arequipa, y se procesa en Arequipa o Lima; y el segundo analiza la quinua que se produce en Puno, Cusco, Apurímac y Ayacucho, y se procesa en Cusco o Lima. En algunos casos, como en el del corredor Satipo-Callao, las rutas son muy similares a las que siguen los demás productos, debido a la proximidad de nodos de producción y centros de acopio; en otros, en cambio, es necesario realizar un análisis independiente.

## **ANÁLISIS DE LOS COSTOS LOGÍSTICOS.**

En esta sección se analizan los costos en la cadena logística de la quinua sobre la base de los resultados obtenidos en el trabajo de campo y las fuentes secundarias. Cabe mencionar que estos resultados no tienen representatividad estadística; sin embargo, las cifras son de utilidad debido a que permiten contar con una aproximación indicativa del costo en el que incurren los productores y exportadores de quinua en el Perú. Este análisis será desarrollado por cada fase de la cadena en cada uno de los corredores logísticos. Además de los costos, incluye información con relación a las mermas producidas a lo largo de la cadena, y el tiempo que toman los procesos

Nodo de producción a centro de acopio Esta fase incluye los costos desde que se cosecha la quinua hasta que se transporta al centro de acopio.

## LA TRAMITOLOGÍA.

Los trámites administrativos para la exportación han sido identificados como un tema clave en la cadena debido a la descoordinación entre SENASA y Aduanas cuando llevan a cabo los procesos de inspección y verificación de la carga

La inspección de ambas instituciones es necesaria cuando se trata de productos agrícolas, debido a que el exportador debe acudir a SENASA para obtener los documentos necesarios, como el certificado fitosanitario, la certificación fitosanitaria de los lugares de producción y la certificación de plantas de tratamiento y/o empaque. Asimismo, SENASA debe inspeccionar las condiciones del contenedor en el que se exportará el producto, sea en la planta o en los depósitos temporales (extraportuarios y portuarios). Finalmente, debe fumigar y cerrar el contenedor hasta que llegue al mercado de destino.

Imagen.1



## **CONCLUSIÓN.**

Como se ha demostrado en este trabajo, el mercado nacional de la quinua se ha ido desarrollando paulatinamente de manera positiva, impulsado especialmente por el nombramiento del año 2013 como “Año Internacional de la Quinua (AIQ)” que llamó la atención de los principales mercados de la alimentación mundial acerca de sus grandes cualidades nutritivas que datan de épocas milenarias cultivada por los antiguos peruanos y comunidades de las alturas andinas. En los años siguientes, se registró un importante incremento en el consumo de la quinua. En el año 2015, se logró alcanzar un consumo per cápita de 3.2 kilogramos, a la vez que la productividad llegó a alcanzar valores de 4.02 toneladas por hectárea en la región Arequipa. La región es una de las zonas donde se puede incentivar la producción de quinua orgánica en las partes altas para que de esa manera puedan mitigarse los niveles de pobreza y desarrollar un producto de alta calidad debido a que estas zonas se elevan a alturas por encima de los 3000 metros sobre el nivel del mar.

Durante los últimos cuatro años, la quinua se ha convertido en un producto exportable. Resalta su incremento en el volumen exportado y la importancia que ha adquirido en el valor bruto de producción agrícola. Los principales destinos son México y Estados Unidos, seguidos por Holanda, Canadá y Reino Unido.

## BIBLIOGRAFÍA.

- [https://repositorio.esan.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12640/1541/2018\\_MATP-ARE\\_14-1\\_08\\_T.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.esan.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12640/1541/2018_MATP-ARE_14-1_08_T.pdf?sequence=1&isAllowed=y).
- <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1479275/An%C3%A1lisis%20de%20Mercado%20-%20Quinoa%202015%20-%202020.pdf>.
- <https://www.fao.org/3/ar364s/ar364s.pdf>.  
<https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/325980>.
- [http://repositorio.usil.edu.pe/bitstream/USIL/11161/1/2020\\_Zeballos%20Cornejo.pdf](http://repositorio.usil.edu.pe/bitstream/USIL/11161/1/2020_Zeballos%20Cornejo.pdf).