



Título del trabajo:

“Exportación de Quinoa”

Alumno:

SAENZ JARA CESAR ISRAEL

Nombre de la Institución:

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "SANTIAGO RAMÓN Y CAJAL -
IDEMA"**

Nombre de la Asignatura:

Agroexportación

Nombre del departamento:

LIMA

ÍNDICE:

DEDICATORA.....	3
INTRODUCCIÓN DEL TEMA.....	4
MARCO TEÓRICO.....	5
Concepto.....	5
Bases teóricas.....	5-6
Costumbre, cultura y tradición.....	6
Quinoa orgánica.....	6-7
Adaptabilidad del cultivo	7
Variedad genética.....	8-10
Exportación.....	10-11
CONCLUSIONES.....	12
BIBLIOGRAFÍA.....	12

DEDICATORIA:

Este trabajo se lo dedico a Dios por ser el ser Supremos y gracias a él tengo la vida y oportunidad de realizar mis estudios y a mis padres porque velaron por mí para que no me falte nada.

INTRODUCCIÓN

La quinua también es conocida como grano andino milenario y es demandado por ser uno de los alimentos de alto valor nutricional de origen vegetal; la calidad proteica que posee se debe a una composición balanceada de aminoácidos esenciales; asimismo cuenta con ácidos grasos esenciales, ácido oleico, antioxidantes naturales, fibra, minerales y vitaminas, por tal motivo su consumo se ha incrementado a nivel nacional e internacional.

A partir del año 2013, este gran alimento se hizo más popular a nivel mundial debido a que ese año fue nombrado como el “Año Internacional de la Quinua”, conjuntamente con dicha designación que sumado a los esfuerzos de los Gobiernos de los países productores por difundir el producto, labor de los agricultores y la globalización se dio inicio a un incremento exponencial de las exportaciones.

El estudio analizó la incidencia del actual consumo de la quinua en la exportación de dicho grano andino, que mostró un incremento significativo durante los últimos años gracias a la política comercial de apertura y expansión en la producción, lo cual ha permitido comercializar con diversos países del mundo en mayor volumen y precio (principalmente con el mercado estadounidense), alcanzando objetivos nacionales en el sector agropecuario con proyección al alza, lo que contribuyó al crecimiento económico y desarrollo del país y de los departamentos donde se cultiva como Puno que es considerado por excelencia la mejor zona productora de quinua.

MARCO TEÓRICO:

Concepto:

La quinua, es un cultivo milenario que ha contribuido a la seguridad alimentaria de las culturas que se desarrollaron en Perú y Bolivia, posee todos los aminoácidos esenciales, oligoelementos, vitaminas, fibra y no contiene gluten. Su cultivo se adapta en diferentes tipos agroecológicos, resistente a la falta de humedad del suelo y soporta temperaturas entre menos 4°C hasta 35°C, se cultiva desde el nivel del mar hasta los 4000 metros de altitud, cuenta con más de 3000 variedades entre cultivables y silvestres.



Bases teóricas:

La quinua, cuyo nombre científico es (*Chenopodium quinoa Willdenow*) es una planta herbácea procedente de la región Andina en torno al lago Titicaca que comprende los países de Bolivia y Perú, su cultivo fue realizado preferentemente en los valles altos cerca de los 3000 y 4000 m.s.n.m. debido a que la Cordillera de los Andes provee excelentes medios agrícolas. Respecto a las variedades más 24 demandadas se tiene referencia que son los de grano blanco de sabor dulce con dimensiones superiores a 1.6 mm aproximadamente, además de la quinua orgánica

y la convencional de colores rojo y negro principalmente siendo conocido comercialmente con el nombre de quinua el mismo que pertenece al sector agropecuario de los productos No Tradicionales.

Costumbre, cultura y tradición:

Todas las culturas tienen sus propias costumbres y tradiciones, las mismas que se han transmitido durante un largo período de tiempo. Se entiende por costumbres a las prácticas comunes o hábitos que han adquirido la mayoría de pobladores de determinado lugar, mientras que las tradiciones son la información transmitida por varias generaciones producto de sus costumbres.

En el Perú, solo se cuentan con datos referidos a la producción y exportación de quinua, mas no se conoce con certeza el destino de la producción de manera detallada a lo largo del tiempo; es así que la Organización Internacional del Trabajo (OIT) afirmó que: “No existen datos oficiales sobre el consumo nacional, menos regional ni local”; por tal motivo realizaron entrevistas a los agricultores de las principales zonas productoras como Puno y Ayacucho, del mismo modo recopilaron información de los Talleres de Validación Regionales y Nacional; concluyendo que de la producción total de quinua del año 2013, el 35% fue destinado a las exportaciones, el 20% para autoconsumo, el 10% reservado para semillas, el 20% fue almacenado para destinarlo posteriormente al mercado de manera gradual y un 15% cubre la demanda del mercado local.

Quinua orgánica:

En el Perú, el MINAGRI señaló que: “la quinua orgánica tiene un mercado más selecto, orientado especialmente a nichos de mercado donde goza de una mejor cotización”, puso como ejemplo la quinua de Bolivia y recomendó que Perú debe utilizar elementos que permitan identificar el producto según las regiones geográficas al que pertenece, dando a conocer sus características como: tamaño, color, sabor, variedad entre otros que denoten la calidad y lo distinguan de la quinua costera.

El Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), señaló que en Ecuador solo el 33% de la producción de quinua es orgánica y producida

principalmente por ERPE y COPROBICH, no obstante se han creado más empresas dedicadas a los productos orgánicos a raíz del fomento de la producción y del denominado boom de las exportaciones de quinua a nivel mundial.

Adaptabilidad del cultivo:

La adaptabilidad del cultivo fue uno de los factores que motivó la importación de la quinua para consumo y para la siembra por parte de los países interesados. Cabe mencionar que actualmente se aprecia una dinámica expansiva de cultivar quinua en otros países del mundo debido a que además de sus bondades nutricionales es un producto que requiere poca agua y se adecua a diferentes pisos altitudinales, suelos, zonas con humedades relativas y climas con temperaturas muy bajas como muy altas, dependiendo de la variedad o ecotipo

Además otros países que no son consumidores o importadores, se muestran interesados en producir quinua debido a los siguientes motivos: adaptabilidad del cultivo por su gran biodiversidad genética, resiste sequías, tolera salinidad, contribuye a la seguridad alimentaria debido al elevado contenido nutricional, genera empleo e ingresos a los agricultores de esos países que rápidamente vienen en aumento pues los países que cultivaban quinua pasó de seis a trece del año 2013 al 2014; y que actualmente se habría extendido a alrededor de 57 a 70 países.



Variedad genética:

FAO (2011), en el libro “La Quinua: Cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial” sostuvo que la quinua cuenta con más de tres mil variedades o ecotipos tanto cultivadas como silvestres, que se agrupan en cinco categorías elementales según los pisos altitudinales:

Vera (2015) mencionó que: “Actualmente la quinua comprende una gran variedad genética con diferentes variedades (altas y bajas, diversidad del color del grano, contenido de saponina de los granos, forma de hojas, color del tallo y tipos de inflorescencia)”, es así que las múltiples variedades de quinua permitió su adaptabilidad a distintos climas y suelos.



Cuadro 6

Descripción de las principales variedades de quinua

VARIEDAD	DESCRIPCIÓN
Sajama	De semilla blanca y grande de bajo contenido de saponina, variedad que madura en 154 días en el altiplano de Bolivia y Perú, resistente a heladas y granizadas. Rinde 1200 y 3000 kg/ha.
Real	Pertenece a la zona suroeste del altiplano boliviano, de semilla blanca y grande de alto contenido de saponina, resistente a heladas y sequías con rendimiento entre 700 y 2000 kg/ha.
Kanccolla	Desarrollada en Puno de grano blanco, ligeramente dulce y tamaño mediano, con rendimiento entre 1500 y 1700 kg/ha.
Cheweca	Selección obtenida en Puno, capaz de madurar en 170-180 días, grano pequeño, blanco, dulce por tener poca saponina, rinde 1000 y 1500 kg/ha.
Blanca de Juli	Selección peruana de inmediaciones del Lago Titicaca, variedad tardía (179 días) de grano blanco y mediano con poca saponina, su rendimiento oscila entre 800 y 1500 kg/ha.
Amarilla de Marangani	Originario de Sicuani – Cusco, variedad tardía de 200-210 días, de grano amarillo, mediano y con bastante saponina, de rendimiento alto de 3500 kg/ha en zonas menores a los 3500 msnm.
Blanca de Junín	Se cultiva en el centro del Perú, variedad tardía 180-200 días, de semilla blanca, mediana y con poca saponina, el rendimiento variable de máximo 2500 kg/ha según los niveles de fertilización.
Nariño	Variedad del Cusco, son semillas blancas con poca saponina, crece en valles interandinos con rendimiento de hasta 2500 kg/ha.

A esta situación se suman, que alrededor de 19 países del mundo (América del Norte, Europa, Asia, Oceanía y África) fuera de los países andinos (que disponen de la mayor parte del material genético) ya disponen de sus propias colecciones de variedades genéticas, para lo cual han desarrollado nuevas variedades, las que cuentan con Certificados de Obtención Vegetal (COVUPOV). Como la mayoría la constituyeron previo a la firma del Convenio sobre la Diversidad Biológica de Rio de Janeiro –CDB (1992), con este tratado ahora son estados soberanos sobre estos recursos genéticos y pueden desarrollar nuevas variedades a partir de estos germoplasmas sin tener en consideración al país de origen de las muestras de semillas (países andinos).

Exportación:

Las exportaciones peruanas de quinua presentan un crecimiento espectacular en los últimos años, impulsado por el fuerte crecimiento de la demanda internacional, que valora las importantes propiedades nutricionales del grano, pasando de 2.03 Millones de USD en 2007 a 30.32 Millones en 2012, lo cual representa un crecimiento acumulado de 1390%.

El Peruano el 17 de enero de 2009, entrando en vigencia el 1 de febrero de 2009; el mismo que afianza el acceso preferencial de las exportaciones peruanas al mercado norteamericano que es considerada la economía más grande del mundo, generando ventajas frente a otros países que no cuentan con preferencias similares; en consecuencia este Tratado de Libre Comercio resulta beneficioso para los consumidores, productores y las empresas exportadoras debido a que el envío de quinua tiene un arancel de 0%.

Partidas y sub partidas arancelarias de la quinua

PRODUCTO	SUB PARTIDA VIGENTE DESDE EL AÑO 2012	SUB PARTIDA ANTERIOR	NOMBRE Y DETALLE DE LA PARTIDA
	1008.50	1008.90	Quinua (quinoa) (Chenopodium quinoa)
Grano de Quinua	1008.50.10.00	1008.90.11.00	Para siembra
	1008.50.90.00	1008.90.19.00	Los demás (excepto para siembra)
Harina	1102.90.90.00	1102.90.00.00	Las demás harinas de cereales
Hojuelas	1904.20.00.00	1904.20.00.00	Preparaciones alimenticias obtenidas con copos de cereales sin tostar o con mezclas
Pop o Pipocas	1904.10.00.00	1904.10.00.00	Productos a base de cereales, obtenidos por inflado o tostado
Quinua pre cocida	2106.90.99.00	2106.90.90.00	Las demás preparaciones alimenticias diversas

Fuente: Intendencia Nacional de Técnica Aduanera - SUNAT.

CONCLUSIONES:

- ✓ Se ha demostrado que las tendencias del consumo de la quinua generan influencia significativa de nivel alto con 72.7% para la exportación al mercado de los Estados Unidos de América – California.
- ✓ Se ha identificado que la tendencia hacia el cuidado del medioambiente incide significativamente en la exportación de quinua debido a que se evidenció que una gran mayoría de 72.73% de los encuestados percibieron niveles regulares de influencia entre el cuidado del medioambiente y la exportación de quinua por las principales empresas exportadoras desde Perú hacia el país receptor.

BIBLIOGRAFIA:

- ✓ https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/11823/Ku_sp.pdf?sequence=1
- ✓ Zhu, N., Sheng, S., Sang, S., Jhoo, J., Bai, N., Karwe, M., Rosen, R. and Ho, C. (2002). Triterpene saponins from debittered quinua (*Chenopodium quinua*) seeds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- ✓ <https://www.google.com/search?q=La+quinua+tambi%C3%A9n+es+conocida+como+grano+andino+milenario+y+es+demandado+por+ser+uno+de+los+alimentos+de+alto+valor+nutricional+de+origen+vegetal%3B+la+calidad+proteica+que+posee+se+debe+a+una+composici%C3%B3n+balanceada+de+amino%C3%A1cidos+esenciales%3B+asimismo+cuenta+con+%C3%93>