

INSTITUTO IDEMA
CARRERA DE AGROPECUARIA



TEMA:

EXPORTACION DE QUINUA

CURSO:

AQROEXPORTACION

DOCENTE:

RAUL HERRERA FLORES

NOMBRE:

SONIA SAIRE ZELA

MAJES – AREQUIPA

2023

INTRODUCCIÓN

“Análisis de las tendencias del consumo de la quinua y exportación al mercado de los Estados Unidos de América – California por las principales empresas del Perú, periodo 2013 - 2018”. 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. 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. 2 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. La investigación estableció como objetivo principal analizar si las tendencias del consumo de la quinua influyen en la exportación al mercado de los Estados Unidos de América – California por las principales empresas del Perú en los años 2013 - 2018; asimismo los objetivos específicos fueron: Determinar si la alimentación saludable, el cuidado del medioambiente y el comercio justo influyen en la comercialización de quinua al mercado de los Estados Unidos de América – California por las principales empresas del Perú durante ese periodo. Para alcanzar estos objetivos planteados, la investigación se ha dispuesto en cuatro capítulos; describiendo en el primer capítulo la situación problemática, justificaciones y objetivos tanto general como específicos; en el segundo capítulo se dio a conocer el marco filosófico, los antecedentes nacionales e internacionales, las bases teóricas, las variables de estudio y su operacionalización; en el tercer capítulo se detalló la metodología de la investigación considerando: (Tipo, diseño y nivel de la investigación, definición de la población y muestra, técnicas e instrumentos de recolección de datos para luego de ser procesados obtener la información y proceder al análisis de la misma); en el cuarto y último capítulo se expuso los resultados obtenidos conjuntamente con el análisis e interpretación respectiva, así como la discusión

correspondiente. Finalmente se presentó las conclusiones y recomendaciones, como también las referencias bibliográficas y los anexos donde se presentan la matriz de consistencia, la matriz de operacionalización, el listado de las principales empresas exportadoras de quinua, las preguntas que componen el cuestionario y las fotografías tomadas en las diferentes provincias de los principales departamentos del Perú donde se cultiva tan extraordinario alimento.

1. MARCO TEÓRICO

Marco Filosófico o Epistemológico de la Investigación 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. Su cultivo se está propagando con éxito hacia el norte del continente Americano e incluso hacia otros continentes como Europa y Asia con altos niveles de producción, por lo que creemos que en el futuro contribuirá a la seguridad alimentaria y nutricional de la humanidad, en la economía de los productores, en el desarrollo sostenible de la comunidad rural y de los actores involucrados; que constituyen elementos complementarios, principales y recíprocos en el funcionamiento de cualquier sistema cultural.

Antecedentes de la Investigación Se ha revisado investigaciones internacionales y nacionales del tema materia de estudio que se presentan a continuación:

Antecedentes Internacionales Para el estudio, fue necesaria la exploración de antecedentes para ambas variables en el ámbito nacional como internacional, a fin de tomarlos como referentes en el desarrollo de la investigación, dichos antecedentes se detallan a continuación: Vera (2015) en la tesis titulada "Proyecto de prefactibilidad para la exportación de quinua hacia Estados Unidos periodo 2010-2014" tuvo como finalidad dar a conocer las propiedades nutricionales, de producción y de comercialización de la quinua durante el periodo mencionado; señaló que la quinua es un pseudo cereal utilizado desde la época de nuestros aborígenes como alimento sagrado y ofrenda a los dioses indígenas Inti o Sol; actualmente posee gran acogida internacionalmente por su gran contenido de nutrientes y que el plan de exportación de la quinua al mercado americano permite conocer elementos como: económicos,

políticos y sociales del cereal considerado “Grano de Oro”. Indicó que Perú es uno de los tres países andinos que pertenecen a la Asociación Latinoamericana de Integración - ALADI que principalmente junto a Bolivia y Ecuador registraron un 82.4% de las exportaciones mundiales en el año 2012; el principal destino de exportación de quinua de Perú fue EE.UU. con un 61% con una estructura diversificada y participación inferior al 10% entre los países de Alemania, Canadá, Israel, Australia e Italia. El autor llegó a la conclusión de que gracias al consumo de quinua se puede prevenir enfermedades como el cáncer y dar fin a problemas que se presentan en mayor medida en niños y adultos mayores como es la desnutrición a nivel mundial.

La quinua es una planta anual cuyo origen se atribuye a los Andes en América del Sur, se considera que su domesticación comenzó hace 7000 años a.C. aproximadamente, manteniendo su cultivo de generación en generación por sus cualidades organolépticas de consumo (Mujica, 2004). El Programa Nacional de Manejo de Cuencas Hidrográficas y Conservación de Suelos (PRONAMACHCS), describe la nomenclatura de la quinua la cual es variada: Quechua: Kiuna, Quinua, Kinuwa Aymara: Shupa, Jopa, Jupha Castellano: Quinua, Quínoa Inglés: Quinoa, Pretty rice, Inca rice, Peruvian rice Francés: Quinua, Riz de Perú Alemán: Reismelde, Inkaweizen Italiano: Quinua, Chinua

1.1. DIFERENCIAS ENTRE GRANO Y CEREAL

1.1...1.DESCRIPCIÓN GRANO CEREAL

Familia	Amarantaceas	(Chenopodiaceas)	Poaceas
	(Gramíneas)	Características de los granos en aquenio sin gluten en cariósido con gluten	El embrión rodea a la semilla se encuentra en la parte central del grano
		Origen andino	asiático

Propiedades Nutricionales

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura– IICA (2015), aseguró que la quinua es un alimento altamente nutritivo por ser fuente de proteínas, grasas, hidratos de carbono, fibra, vitaminas y minerales. La quinua posee un gran contenido de macronutrientes, aminoácidos y minerales. Todos los investigadores concordaron con que la quinua es un alimento muy nutritivo, sin embargo, existen varios autores y estudios que consideraron valores similares pero no iguales en

cuanto a la composición de nutrientes, los mismos que difieren dependiendo de la variedad, la zona cultivada, tipo de suelo, factores climáticos, etc. En general para el presente trabajo se ha considerado los valores proporcionados por ALADIFAO en su publicación del año 2014. Cuadro 2 Composición química de la quinua Componentes QUINUA (%) Proteína 13 Grasa 6.7 Fibra 3.45 Cenizas 3.06 Calcio 0.12 Fósforo 0.36 Hidratos de Carbono 71 Fuente: Datos tomados de ALADI – FAO 2014.

Consumo Per Cápita de quinua periodo 2000-2018 Fuente: Datos tomados de MINAGRI-CISEX-INEI- (2015), completada con datos de periódicos como El Comercio, Gestión y Expansión.

Quinua orgánica Peña (2007) en el documento que preparó para la Cámara de Exportadores de la Paz - Bolivia, hizo alusión de la tendencia de mercado orientado al consumo de productos orgánicos definiéndolos como aquellos que se han producido bajo métodos agrícolas que utilizan procesos naturales, conservan los recursos, mejoran la biodiversidad y mantienen el ecosistema de una manera sostenible y no con el empleo de insumos químicos externos que se usan para mejorar la productividad. La autora ha catalogado a los productos orgánicos como productos pretendidos de élite con gran aceptación en países con altos índices de desarrollo y poder adquisitivo como Estados Unidos de América, Japón y Europa. Siendo Bolivia y Perú los principales países que abastecen de quinua orgánica en un 85%, remarcó que: “Los productos tienen una demanda creciente, dadas las bondades alimenticias de dichos productos. Se puede afirmar que no existen problemas para una expansión de estos productos en el mercado internacional” (p.3). F. Suca y C. Suca (2008), respecto a la demanda de quinua orgánica, hicieron mención que los mercados internacionales como Estados Unidos de América, Canadá y Japón exigen que se tenga la certificación de producto orgánico, con bajo contenido de saponina, que se encuentre limpia de impurezas, que el grano sea de tamaño y color homogéneo; el mismo que debido a sus cualidades nutricionales y su calidad proteínica está considerada como uno de los mejores cereales del mundo. 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 48 al que pertenece, dando a conocer sus características como: tamaño, color, sabor, variedad entre otros que denoten la calidad y lo distingan de la quinua costera (Ministerio de Agricultura y Riego, 2015, p. 32). El VI Congreso Mundial de la Quinua y Tercer Simposio de Granos Andinos, que se realizó en el Perú en marzo de 2017, ha resaltado la quinua orgánica de la región Puno por su calidad y alto valor nutricional. Respecto a ello, el Dr. Ángel Mujica Sánchez (investigador en granos andinos), subrayó que pese a ser Puno la cuna del grano de quinua, ésta se ha domesticado en diversos países, sin embargo, aspectos como la calidad de suelos, ubicación geográfica, altitud y otros hacen que la quinua de la Región Puno (con 79% de la producción total nacional) sea única en el mundo por ser un cultivo ecológico, orgánico y que cuenta con un alto contenido de aminoácidos, proteínas, vitaminas y minerales. En estos últimos años se viene exportando alrededor del 30% de la producción orgánica al mundo, principalmente a Europa y Estados Unidos de América.

2. LA EXPORTACION DE QUINUA RETROCEDE DEBIDO AL

CRECIMIENTO DE NUEVOS COMPETIDORES

Hasta setiembre del 2022, las exportaciones de quinua sumaron 36,873 toneladas por un valor de US\$ 72 millones. Esto representa una caída del 2% en volumen y 8% en valor. Esto se debe al crecimiento de competidores más cercanos a los principales mercados y las dificultades para diferenciar el producto



El Perú es el mayor proveedor de quinua en el mundo. Sin embargo, debido al éxito de la quinua como un “super alimento”, en los últimos años surgieron nuevos productores que se han ido ganando un espacio y que amenazan con ser fuertes competidores en los principales destinos. Es más, Bolivia, que hasta hace un par de años amenazaba con pelearle el liderazgo al Perú, ya ha sentido el efecto de la nueva competencia y se ha visto desplazado por su menor productividad y rentabilidad.

En el caso del Perú, las áreas de cultivo de quinua son extensas. En el 2005, se reportaba cerca de 28,600 hectáreas en todo el Perú. Un año después, con la publicidad de los Superfoods, más que duplicaron para cerrar en 64,200 hectáreas. Sin embargo, fue un salto que no se repetiría. Hasta el 2020, tras 15 años, apenas se había elevado en 3,000 más para dar un total de 67,200 hectáreas. Luego, tras la pandemia y el incremento en la demanda de productos saludables, volvió a experimentar un salto. Se estima que para inicio del 2023 la intención de siembra alcanzará las 76,000 hectáreas. Sin embargo, la caída de los precios internacionales y el ingreso de nuevos competidores podrían frenar dichas intenciones. Hasta septiembre del 2022, las exportaciones de quinua sumaron 36,873 toneladas por un valor de US\$ 72

millones. Esto representó una caída del 2% en volumen y 8% en valor.

3. CASI UNA DÉCADA DE PRECIOS A LA BAJA

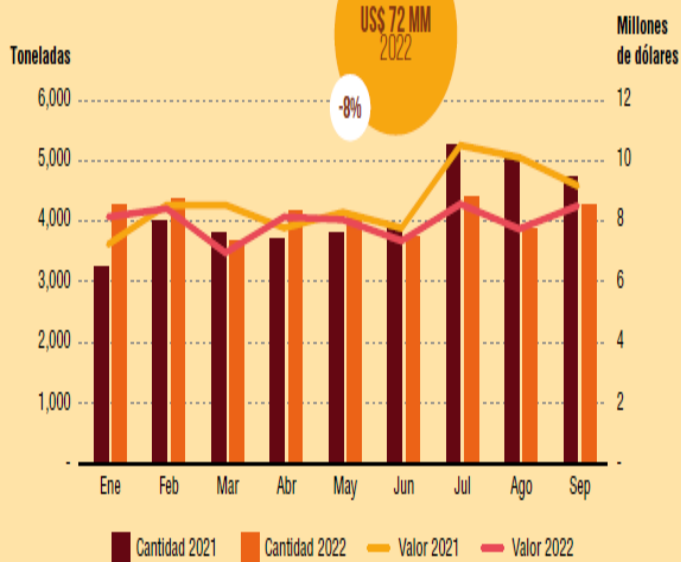
Los envíos de quinua experimentaron un gran despegue en el 2014. En aquel año se exportó cerca de 37,000 toneladas, con un crecimiento de más del 96% con respecto al periodo anterior. Este resultado se dio en el marco de un pico en los precios internacionales de la quinua, que alcanzaron los US\$ 5.4 por kilogramo. Con ese volumen exportado, el Perú pudo desplazar a Bolivia como principal exportador del mundo. Y desde allí no dejarían de crecer los envíos peruanos hasta el 2017, incluso con precios a la baja. Durante esos tres años, el volumen se incrementó en 12.3% (promedio anual), mientras que el precio promedio se redujo a una media anual del 22.3%. Al cierre del 2017, se había alcanzado un récord en los envíos, con un total de 52,043 toneladas, pero con un valor menor al del 2014.

En el 2018, tras varios años perdiendo dinero, los envíos empezaron a reducirse e incluso se estancó la producción. Ello explica el poco aumento de las áreas productivas. Y con el estancamiento del Perú, Bolivia empezó a recuperar participación en los mercados clave y su producción empezó a aumentar, generando una mayor competencia a la quinua peruana. Pero no fue solo Bolivia, España empezó a producir para atender al mercado europeo y Canadá sembró para abastecer la demanda norteamericana. Ese año, el Perú envió 50,084 toneladas, 4% menos que en el 2017. Con respecto al precio, este apenas alcanzaba los US\$ 2.4 por kilogramo, menos de la mitad a lo obtenido en el 2014. Y para el 2019, el resultado fue parecido. A pesar de que el coste aumentó ligeramente a US\$ 2.7 por kilogramo, no fue suficiente para incentivar los envíos. Las exportaciones de quinua retrocedieron a 48,780 toneladas, 3% menos que el 2018.

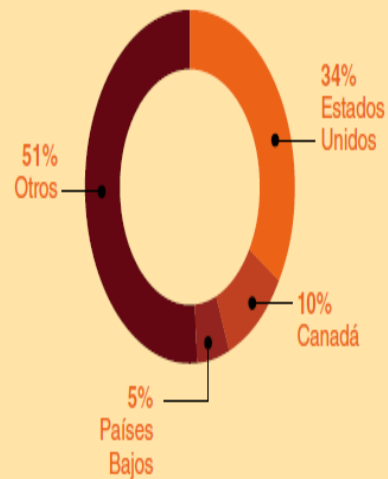


DINÁMICA DE LAS EXPORTACIONES PERUANAS DE QUINUA - 2022

Evolución de las remesas



Principales destinos



Fuente: Sunat

En el inicio de la pandemia, la producción española de quinua sufrió varios problemas logísticos. Entre ellos la falta de lluvia en Andalucía, principal región exportadora de quinua de España, lo cual redujo la oferta disponible para todo el continente europeo. Esto dio un impulso a los envíos peruanos en esta región, y los despachos peruanos sumaron 51,000 toneladas el 2020, 5% mayor a lo enviado en el 2019. Sin embargo, el precio no tuvo la misma tendencia positiva. Debido a la priorización de productos menos exóticos y cotidianos, el precio recibido por la quinua disminuyó en un 11%, valorizándose en US\$ 2.44 por kilogramo.

En el 2021 se obtuvo un resultado similar, esta vez fue la caída de la oferta boliviana y canadiense lo que permitió un aumento de los envíos peruanos, especialmente con destino a los Estados Unidos. Sin embargo, el precio continuó cediendo y llegó a los US\$ 2.07 por kilogramo, 15% menos que en el 2020. En este año, el volumen de las exportaciones sumó 52,629 toneladas, 3% mayor que el año anterior.

DESAFÍOS A NIVEL INTERNACIONAL

Hoy la crisis logística mundial determina gran parte de las decisiones de compra en los principales mercados del mundo. El aumento de los fletes ha provocado que los países decidan darles prioridad a los productores de mayor cercanía. Esto genera nuevos retos comerciales para los productos como la quinua, que no gozan de una rentabilidad muy grande.

En la región de Europa, el cultivo de quinua está creciendo en países como España y Francia debido a su fácil adaptación y buenos rendimientos. España cuenta actualmente con cerca de 7,000 hectáreas de quinua convirtiéndolo en el mayor productor de todo el continente. Esto generó una importante presión competitiva. En lo que va del año, se puede notar como los envíos peruanos han retrocedido en todo Europa en cerca de un 6%.

Con respecto a Norteamérica, Canadá se ha transformado en un importante productor global, solo siendo superado por el Perú y Bolivia. Su principal destino son los Estados Unidos, en donde ocupa casi el 10% de participación. Dicha amenaza, al igual que España en Europa, puede incrementar el desplazamiento del producto peruano debido a la cercanía con el principal consumidor del producto.

Esta nueva competencia y la caída de los precios ya afectó a la producción boliviana, que está en mínimos históricos. El país vecino redujo a casi la mitad sus envíos debido a la salida del mercado de varios productores. Otro de los factores clave para entender esta situación, es el problema de diferenciar el producto de la competencia. En los principales mercados del mundo, como los Estados Unidos y Europa, no se distinguen identidades, como quinua peruana o boliviana. Esto complica a los productores que ven perder paulatinamente posición ante países que no tienen la tradición histórica. Para conseguir esta diferenciación identitaria es necesaria la intervención de las autoridades. Ya existen solicitudes de comunidades productivas para que el Estado impulse la denominación de origen de algunas especies de quinua.

¿Y CÓMO VA LA CAMPAÑA?

Hasta septiembre del 2022, los principales destinos de la quinua peruana fueron los Estados Unidos (34% de participación), Canadá (10%) y los Países Bajos (5%).

Las exportaciones hacia los Estados Unidos sumaron 11,020 toneladas por US\$ 24 millones, 3% menos en volumen y 10% menos en valor en

comparación a similar periodo el año pasado. En este mercado, el precio promedio fue de US\$ 2.21 por kilogramo, 7% menor.

En cuanto a los envíos hacia Canadá, alcanzaron las 3,613 toneladas por US\$ 7 millones, 5% más en volumen, pero con una caída del 8% en el valor. El precio que se pagó en esta plaza por la quinua peruana fue de US\$ 1.91 por kilogramo, 8% menos.

Finalmente, los envíos hacia los Países Bajos fueron de 2,079 toneladas de quinua por US\$ 4 millones, 15% menos en volumen y 20% menor en valor. El precio que se pagó en este destino durante el periodo analizado fue US\$ 1.87 por kilogramo, 6% menos que el periodo anterior.

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 por las principales empresas exportadoras de quinua de Perú en el periodo 2013-2018. b) Se ha determinado que la tendencia hacia una alimentación saludable influye significativamente en la exportación de quinua al mercado de los Estados Unidos de América – California por las principales empresas del Perú en el periodo de estudios, siendo esta relación de nivel moderado alto con un 57% que consideran una alta tendencia de consumo debido a dicho factor. c) 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 en el periodo 2013- 2018, relación de nivel moderado bajo. d) Se ha determinado que pese a que se tiene una relación positiva directa no existe influencia significativa entre el Comercio Justo y la exportación de quinua al mercado de los Estados Unidos percibido por las empresas exportadoras hacia el país receptor, con un nivel de correlación bajo de ($r=0.268$)

RECOMENDACIONES

Se recomienda realizar mayores investigaciones respecto a las últimas tendencias de consumo de la quinua y fomentar en la población en general su incorporación a su dieta habitual que conllevará al incremento del volumen y valor de las exportaciones que acompañados de la política de apertura comercial, arancelaria y planes estratégicos se fortalezca en mayor medida la exportación al mercado de los Estados Unidos de América y se logre la expansión hacia nuevos mercados internacionales. b) Se considera de gran importancia incentivar a las personas a tener una alimentación saludable a través del conocimiento de las propiedades nutricionales de la quinua, así como continuar con la costumbre, cultura y tradición; consumiendo en diferentes platillos aprovechando su versatilidad y las diversas presentaciones que vienen ofreciendo en el mercado que finalmente se reflejará en beneficios para la buena salud de la población. c) Respecto al cuidado del medioambiente se recomienda continuar con el cultivo de quinua orgánica en zona andina y quinua convencional en zona costera que cumplan con los estándares solicitados, para ello el Estado peruano se preocupe por brindar asistencia técnica, tecnológica y financiera a los productores de quinua. d) Se recomienda desarrollar más conciencia en los consumidores de alimentos respecto a la compra de productos enmarcados en el Comercio Justo debido a que se promueven los valores sociales y económicos generando mayores ganancias a los productores contribuyendo al desarrollo de su comunidad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguilar, D., Cárdenas, J. y Morales, M. (2013). Estudio de factibilidad de exportación de quinua elaborada como alimento (Trabajo de Grado). Colegio Mayor Nuestra Señora Del Rosario, Bogotá. ALADI - FAO. (2014).
- Tendencias y Perspectivas del Comercio Internacional de la Quinua. Santiago de Chile: Publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Apaza, V., Cáceres, G., Estrada, R. y Pinedo, R. (2013).
- Catálogo de variedades comerciales de quinua en el Perú. Lima: MINAGRI-INIA- FAO. Barrantes, L. (2010). Proceso logístico de exportación. Recuperado el 25 de diciembre de 2017, desde <http://www.prompex.gob.pe/Miercoles/Portal/MME/descargar.aspx?archivo=A2EAD105-7AEB-41E0-9907-9BF7A110A556.PDF> Bernal, C. (2010). Metodología de la Investigación. Tercera edición. Colombia: Pearson Educación. Caldas, D. (2004). Observatório de Sinais: Teoria e prática da pesquisa de tendencias. Sao Paulo: E-Odes. Caravedo, L. (2017).
- Exportación de harina de quinua a California, Estados Unidos. (Trabajo de investigación para optar el Título Profesional de Licenciado en Negocios Internacionales).
- Universidad de Lima, Lima. Carrasco, R. (1988).
- Cultivos Andinos Importancia nutricional y posibilidades de procesamiento. Cusco: Centro de Estudios Rurales Andinos "Bartolomé de Las Casas". Castellanos, O., Fúquene, A. y Ramírez, D. (2011).