



Presidencia  
del Consejo de Ministros

Organismo Público  
Sierra Exportadora

Presidencia Ejecutiva



# Quinua

## Competitividad e Innovación

Alfonso Velásquez Tuesta  
Sierra Exportadora

# Quinua y Seguridad Alimentaria



**La seguridad alimentaria a nivel mundial requiere acceso de las familias a alimentos suficientes, sanos y nutritivos, en todo momento, de manera socialmente aceptable, para una vida activa y saludable.**

**Los granos andinos, principalmente la quinua, por su elevado poder nutritivo, pueden contribuir al logro de la seguridad alimentaria,** para lo que es conveniente tomar las medidas que permitan su incremento en productividad y en una mayor producción a nivel mundial para hacer efectiva esta contribución.

# Contenido



**Producción de Quinoa**



**Características y Variedades de la Quinoa**



**Rendimiento y consumo**



**Cambios en las exportaciones.**



**Desarrollo industrial**



**Mercado Internacional**



**Futuro de los granos andinos**

# Producción de Quinua



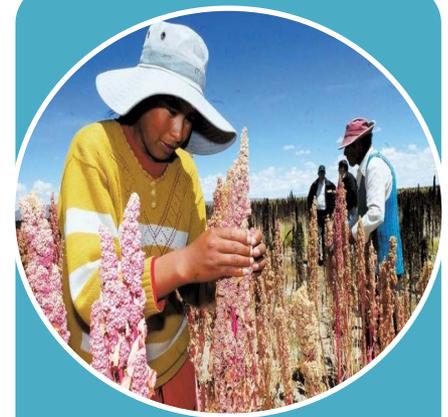
Se produce en los Andes de Bolivia, Perú, Chile, Argentina, Colombia y Ecuador.



En el Perú principalmente en Puno, cerca al Lago Titicaca.



Existen 3,000 variedades de las cuales sólo se utiliza el 1%, por falta de investigación



Se puede cultivar entre 500 y 4000 metros de altitud, pero el óptimo está entre los 3,000 y 4,000.



# Producción de Quinua



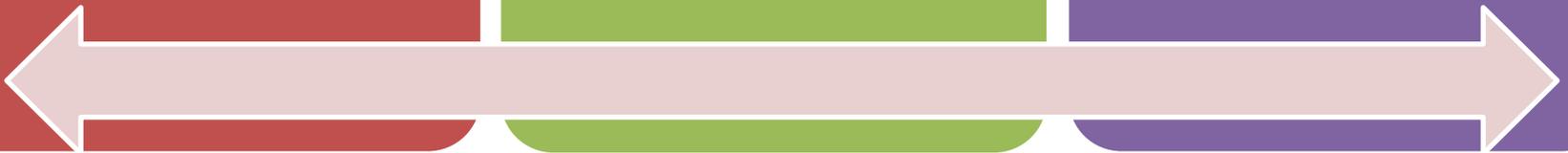
En el Perú se  
cultivan 55,000  
Has.



Los rendimientos por  
hectárea fluctúan  
entre 1000 y 2000 kilos  
(potencial hasta 5,000  
KGs.)



Se fabrica harinas solas o  
mezcladas con otros granos  
andinos; hojuelas; Pops;  
Barras energizantes; en  
chocolates; sopas; purés;  
postres; bebida; panificación;  
galleta; dulce; fideos; etc.



# Variedades de Quinua

- El Perú tiene 3,000 variedades y sólo utiliza 30



- Quinuas de colores.



- Quinuas para producir leche.



- Colorantes naturales.



- Variedades para cultivo en suelos salinos.



- Quinoa negra rica en litio.

# Rendimientos

- **Altiplano de Puno**

800 a 1,500  
kg/Ha.

- **En Valles**

1,200 a  
2,000 kg/Ha

- **En Majes**

3,500 a  
5,000 kg/Ha.

Dependiendo de utilización de riego y químicos. En el Altiplano y en Valles es producción orgánica.

# Consumo quinua en Perú

Perú mayor consumo en zonas andinas concentrado principalmente en **PUNO**



En la actualidad el gobierno trabaja para promover el consumo en todas las regiones del Perú, incentivando la industrialización y consumo de este grano.



# Cambios en la Exportación

**Año 2005**

- Se exportaron 562 TM por \$ 0'.8

**Año 2011**

- Se exportaron 7,600 TM por \$ 24'.7

**87%**

- de incremento respecto al 2010

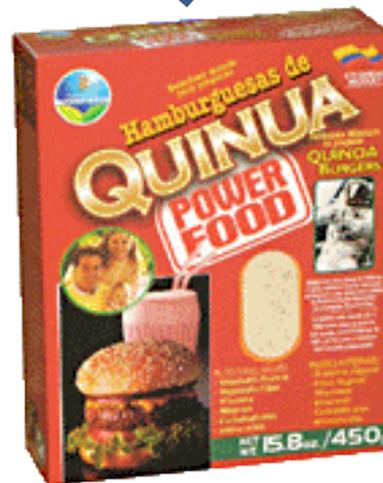
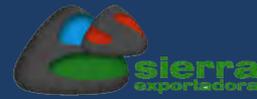
**Año 2012**

- Se producen 42,000 TM

**Se exporta**

- a 36 países por 29.5 millones de dólares

# Desarrollo Industrial



# Mercado Internacional



• **Estados Unidos**

**46%**

• **Australia**

**5%**

• **Canadá**

**3%**

• **33 países**

**1 a 2%  
cada uno**

# Innovaciones requeridas en la cadena productiva de la quinua.

- Semillas de calidad
- Semillas con certificación orgánica
- Certificación de productores de semillas
- Información de mercado de semillas.
- Mejores practicas culturales
- Desarrollo de proveedores
- Bio insumos de calidad
- Normalización bio insumos
- Manejo ambiental, prácticas y estándares
- Innovaciones adaptativas en base a la genómica
- Equipos mecanizados en siembra-cosecha-limpieza
- Estándar de semilla y producción de quinua orgánica y convencional



# Innovaciones requeridas en la cadena productiva de la quinua.



- Fortalecimiento y ampliación del número de empresas asociativas.
- Servicios públicos y privados para capacitación de productores en aspectos tecnológicos y empresariales.
- Caracterización de acopiadores. Identificación de restricciones a la competitividad.
- Relaciones contractuales o de negociación entre productores con acopiadores, industrias y exportadores.
- Sistema de información de mercados, volúmenes y precios: en chacra, en plaza, otros.

# Innovaciones requeridas en la cadena productiva de la quinua.

## Eslabón industrial



- Inventario, características y localización de plantas procesadoras de quinua a granel y harinas.
- Recursos humanos, cantidad y calidad
- Desaponización, practicas y aprovechamiento comercial.
- Tecnología de procesos, mejores practicas, mejores maquinarias y equipos.
- Relaciones entre plantas con siguientes eslabones de la cadena.
- Precios y arreglos contractuales

# Innovaciones en la cadena productiva de la quinua.

## Desafíos competitivos



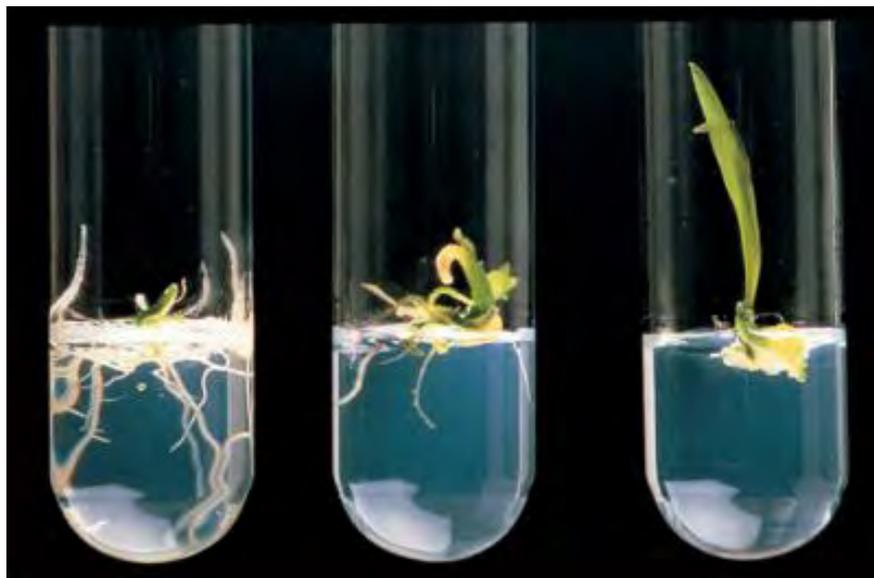
- Nuevos Productos
- Nuevas presentaciones
- Enfoque en la salud y nutrición
- Etiquetado
- Nuevos mercados
- Orientados con formulaciones para grupos etarios y genero
- Diseñados para segmentos específicos: deportistas, ejecutivos, artistas
- Estudios de Prospectiva.



# Futuro de los Granos Andinos



- **Por su contribución a la alimentación, se justifica la creación de un Centro Regional de Cultivos Andinos.**



# ACCIONES DE SIERRA EXPORTADORA

**Promoción del consumo de la quinua nacional e internacional.**  
Presentación gastronómica de la Quinua, Red Mundial de Chefs.  
Cocina Fusión.

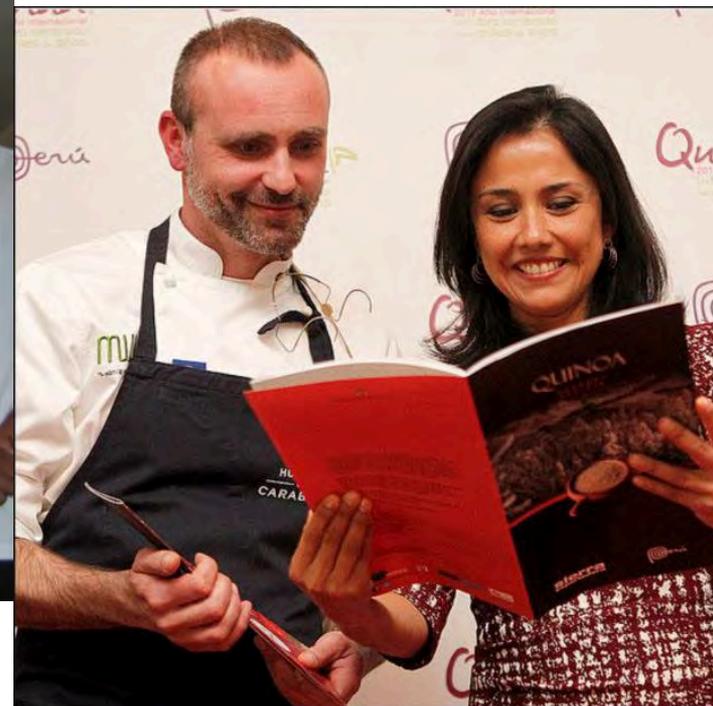
Secretaría Técnica Comité de Innovación:

- Grupo Semillas certificadas FAO
- Grupo Maquinaria Agrícola PUCP
- Grupo Nutrición UPC
- Grupo Estandarización PROMPERU
- Grupo Procesamiento GIZ
- Grupo Bio Insumos (en concertación)
- Grupo Propiedad Intelectual: registros y patentes (en concertación).

# 1. Lanzamiento del Año Internacional de la Quinoa - New York



## 2. Presentación del Recetario Gourmet de Gourmet por la Primera Dama



# 3. Restaurant Quinoa Gourmet - Asia



# 4. Quinoa Fusión Arequipa – Uruguay- Madrid



# 5. Promoción de la Quinua en China



# 6. Festival de la Quinua Mama Cabana - Puno



Lanzamiento de la marca **“Qori Quinoa”** y de empaques de quinua en retail.





Presidencia  
del Consejo de Ministros

Organismo Público  
Sierra Exportadora

Presidencia Ejecutiva



*Esta es nuestra quinua, del Perú para el mundo!!!*