



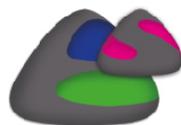
PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

ANÁLISIS DE MERCADO

2015 - 2020

QUINUA



**sierra y selva
exportadora**

UNIDAD DE INTELIGENCIA COMERCIAL



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



sierra y selva
exportadora

ÍNDICE

Resumen ejecutivo		04
I.	Descripción del producto	05
1.1.	Generalidades del producto	05
1.1.1.	Definición y origen del producto	06
1.1.2.	Nombre científico y comercial	07
1.1.3.	Variedades	07
1.1.4.	Partida arancelaria	09
1.1.5.	Características botánicas	10
1.1.6.	Propiedades nutritivas y beneficios	10
1.1.7.	Condiciones agro climáticas del cultivo	11
1.1.7.	Usos y presentaciones	13
II.	Análisis de oferta nacional	19
2.1.	Producción, cosecha y rendimiento	19
2.2.	Estacionalidad de la producción	21
2.3.	Principales regiones productoras	23
2.4.	Consumo nacional	25
III.	Análisis de oferta internacional	26
3.1.	Exportaciones e importaciones mundiales	26
3.2.	Tendencias globales de consumo	31
3.3	Perú como exportador de quinua	34
3.3.1.	Principales países destino	36
3.3.2.	Valores unitarios	37
3.3.3.	Empresas exportadoras	39
3.3.4.	Fletes	39
3.3.5.	Exportaciones de quinua por presentación	40
3.3.6.	Oportunidades comerciales identificadas	43
IV.	Competencia	53
4.1.	Análisis de la quinua en el mercado boliviano	54
4.1.1.	Producción, cosecha y rendimiento	54
4.1.2.	Exportaciones	55
4.1.3.	Principales países destino	56
4.1.4.	Consumo interno de quinua en Bolivia	57
4.1.5.	Valores unitarios	58
IV.	Conclusiones	59
V.	Recomendaciones	60
VI.	Bibliografía	62

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego**sierra y selva
exportadora**

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N°1	Nomenclatura arancelaria del grano de quinua	09
Cuadro N°2	Nomenclatura arancelaria otros productos elaborados a partir de la quinua	10
Cuadro N°3	Diversas presentaciones de productos elaborados a partir de la quinua	15
Cuadro N°4	Producción, superficie y rendimiento de la quinua, 2015-2020	21
Cuadro N°5	Producción mensual de la Quinua al 2019 / 2020 (t)	22
Cuadro N°6	Producción regional de la Quinua (t), 2015-2020	23
Cuadro N°7	Exportadores de Quinua, 2015-2019 (millones de US\$ FOB)	27
Cuadro N°8	Principales países destino de la quinua, 2015- 2019 (US\$ FOB)	36
Cuadro N°9	Evolución de los valores unitarios de la quinua	37
Cuadro N°10	Precios referenciales 2020 (US\$ FOB)	38
Cuadro N°11	Evolución de las principales empresas exportadoras de la quinua	39
Cuadro N°12	Fletes marítimos a Barcelona	40
Cuadro N°13	Exportaciones por tipo de grano (peso)	41
Cuadro N°14	Exportaciones de quinua orgánica	41
Cuadro N°15	Exportaciones por presentación de la quinua	42
Cuadro N°16	Diversificación de productos y mercados de la quinua	42
Cuadro N°17	Mercados con mayor crecimiento de las importaciones de quinua	45
Cuadro N°18	Variedad de productos hechos por la industria alimentaria en mercados seleccionados	49
Cuadro N°19	Producción de quinua en el mundo 2010 – 2018	53
Cuadro N°20	Bolivia. Principales países destino de la quinua, 2015- 2019	57
Cuadro N°21	Bolivia: Evolución de los valores unitarios de la quinua, 2015-2019	58

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego**sierra y selva
exportadora**

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1	Producción, superficie y rendimiento de la quinua, 2015-2019	21
Gráfico N°2	Calendario de cosechas de la quinua a nivel nacional	22
Gráfico N°3	Participación regional de la quinua al 2020 (%)	23
Gráfico N°4	Exportadores de Quinua, 2015-2019 (millones de US\$ FOB)	28
Gráfico N°5	Gráfico N°5: Importadores Quinua, 2015-2019 (millones de US\$ CIF)	29
Gráfico N°6	Tasas de crecimiento de las importaciones de los principales mercados	30
Gráfico N°7	Principales tipos de quinua exportada, 2020	34
Gráfico N°8	Evolución anual de exportación de la quinua, 2016-2020	35
Gráfico N°9	Top 10 países destino de Quinua, 2019 (%)	37
Gráfico N°10	Diversificación de productos y mercados de la quinua	43
Gráfico N°11	Comparación de rendimiento de la quinua entre países de la región	54
Gráfico N°12	Superficie cultivada de quinua en Bolivia, 2014-2019	55
Gráfico N°13	Evolución anual de exportación de la quinua en Bolivia, 2015-2019	56
Gráfico N°14	Bolivia. Top 10 países destino de quinua, 2019 (%)	57

INDICE DE IMÁGENES

Imagen N°1	Quinua en diversos colores	08
Imagen N°2	Puesto de venta en Feria Mistura	08
Imagen N°3	Valor nutricional de la quinua	11
Imagen N°4	Postre tradicional elaborado con quinua	13
Imagen N°5	Proceso del cultivo de la quinua	19
Imagen N°6	Intenciones de Siembra de Quinua del 2019 al 2020	24
Imagen N°7	Protocolos seguridad de vendedores ambulantes de desayuno	26
Imagen N°8	Principales impulsores de la demanda y consumo de granos andinos	33
Imagen N°9	Crecimiento del volumen minorista de granos antiguos en mercados seleccionados en 2016	34
Imagen N°10	Ejemplo de campaña para el ingreso al mercado chino	44



Resumen Ejecutivo

El presente informe tiene como objetivo dar a conocer el comportamiento del panorama general que ha mostrado en el mercado la cadena de la quinua a nivel mundial y nacional durante el periodo 2016 – 2020. El cultivo de este grano andino ancestral es el sustento de la agricultura familiar de muchas regiones de la zona andina de nuestro país. Bolivia es el principal competidor de este producto en Sudamérica y junto al Perú abastecen al mundo de este llamado “grano de oro andino”.

El Perú ha ocupado durante cinco años consecutivos el primer lugar en el ranking de exportación de quinua al mundo. Estados Unidos viene a ser el principal país de destino de las exportaciones peruanas como bolivianas. Las principales zonas productoras en el Perú están en Puno, Ayacucho, Apurímac, Cusco y Arequipa, que en conjunto representan el 66,90% del total de la producción nacional. El consumo se ha visto impulsado por la difusión mundial efectuada por la FAO, en el año 2013, destacando las bondades nutricionales de dicha cadena y declaró el “Año Internacional de la Quinua”, lo que ha contribuido a su mayor consumo a nivel mundial.

El Informe se divide en 4 capítulos, en el primero se describe y se detalla el origen, características botánicas y ciertas propiedades de la quinua. Luego, se analiza el panorama nacional de oferta y demanda nacional que incluye el análisis de la producción, cosecha y rendimiento, así como las principales regiones productoras; en la tercera parte se analiza la oferta internacional y las tendencias globales que impulsan el consumo, así como un el detalle del Perú como exportador de quinua y las características más importantes de nuestra oferta, para finalmente hacer un análisis sucinto de la competencia; con especial énfasis en el vecino país de Bolivia.

En el Perú la producción ancestral de este cultivo el cual es reconocido en los mercados internacionales por sus características nutricionales y su calidad, está a cargo de productores de la Agricultura Familiar, siendo necesario adoptar estrategias de manejo sostenible del cultivo y de estandarización de la calidad del grano, entre otros aspectos de innovación. El entorno que se presenta post-pandemia, nos deja la oportunidad de aprovechar este *boom* de búsqueda continua de alimentos saludables que el Perú puede ofrecer naturalmente con productos como la quinua. Dadas las condiciones y capacidades de los productores de dicha cadena, aun hay muchas cosas que se pueden mejorar y se observa esfuerzos destacables en esa dirección sobre todo de aquellos productores que



trabajan asociadamente (cooperativas, asociaciones entre otras) orientado a mejorar el trabajo de las diferentes fases de cada eslabón de la cadena, dado también el crecimiento e impulso que presenta la demanda en el mercado interno y externo, siendo conveniente establecer sinergias públicas/privadas con el fin de acelerar este proceso en beneficio de ese grupo de familias dedicadas a este cultivo y seguir ampliando el volumen de las exportaciones, cabe señalar que los productores de quinua representan el 74%¹ del total de productores de granos andinos, valor que sigue ganando participación año a año.

I. Descripción del producto

1.1. Generalidades del producto

La planta de la quinua requiere de suelos francos o franco-arenosos, semi-profundos, con buen drenaje y con alto contenido de materia orgánica. Se sabe que, en suelos arenosos, la incorporación de materia orgánica permite un buen anclaje a la planta. En suelos arcillosos evita que el agua se encharque, lo cual disminuye los daños por humedad excesiva. La materia orgánica también sirve como fuente de nitrógeno e incrementa las defensas naturales de la planta ante el daño de plagas y enfermedades. La quinua prospera desde el nivel del mar hasta el altiplano a una altitud óptima de 2.800 a 3500 m.s.n.m. (Revista Técnica Agropecuaria, 2012)

La quinua puede cosecharse desde el nivel del mar hasta 3.800 m.s.n.m y se puede adaptar a diversas condiciones de clima, soporta temperaturas de -8 a 30°. Este cultivo usa eficientemente el agua, tolera la falta de agua, así como los excesos de esta, normalmente necesita lluvias de 300 a 400 mm ; necesita buen contenido de materia orgánica con PH de 5.5. a 7; e inclusive puede cultivarse en tierras alcalinas o salinas y también en terrenos de pendiente moderada a medianamente planos .

Las condiciones variables del clima ocasionan algunos eventos contraproducentes como son las sequías, las heladas, la salinidad, las plagas y otros factores. Finalmente, la tecnología usada en su cultivo es bastante variable, desde aquella tradicional hasta aquella moderna altamente tecnificada. Dependiendo de la interacción de estos factores de clima, suelo y tecnología los rendimientos varían de 1 a 7 t/ha. 2 Los requerimientos nacionales y mundiales de la quinua se han incrementado notablemente estimulando su

¹ Se calculan 143 722 productores de granos andinos según cifras del ENA 2017.



cultivo en toda la región andina y en otros países del mundo. Su productividad y la producción pueden aumentarse a través de muchos factores y entre ellos un manejo agronómico apropiado del cultivo. (Guía de cultivo de la quinua ©FAO y Universidad Nacional Agraria La Molina Lima - Perú 2016)

1.1.1. Definición y origen del producto

La quinua es una planta herbácea perteneciente a la familia *Chenopodiaceae*, cultivada durante siglos en los países de Perú y Bolivia. La quinua (*Chenopodium quinoa wild*) es un pseudo-cereal o pseudo-grano, tiene un alto valor nutricional, al contener 20 aminoácidos (incluyendo los 10 esenciales), y cuenta con 40% más de lisina que la leche misma, por lo que es capaz de proveer de proteína de alta calidad al organismo, lo que la convierte en la más completa entre los cereales. Tiene un contenido alto en macro nutrientes, y minerales, y ha sido la base de la dieta alimenticia de hace más de 5 mil años de los pobladores de las zonas andinas del antiguo Perú, que comprendía a Bolivia, parte de Ecuador, Chile y Argentina. (Quinua: Producción y Comercio del Perú; MINAGRI 2017)

La quinua es una planta andina que se originó en los alrededores del lago Titicaca de Perú y Bolivia. La quinua fue cultivada y utilizada por las civilizaciones prehispánicas y reemplazada por los cereales a la llegada de los españoles, a pesar de constituir un alimento básico de la población de ese entonces.

La evidencia histórica disponible señala que su domesticación por los pueblos de América puede haber ocurrido entre los años 3.000 y 5.000 antes de Cristo (Quinua cultivo milenario; FAO 2011). Se han evidenciado hallazgos arqueológicos de quinua en tumbas de Tarapacá, Calama y Arica, en Chile, y en diferentes regiones del Perú. A la llegada de los españoles, la quinua tenía un desarrollo tecnológico apropiado y una amplia distribución en el territorio Inca y fuera de él. El primer español que reporta el cultivo de quinua fue Pedro de Valdivia, quien al observar los cultivos alrededor de Concepción, menciona que, entre otras plantas, los indios siembran también la quinua para su alimentación, asimismo, se ha evidenciado por crónicas tanto de Cieza de León (1560), Patiño



(1964) y Humboldt, que se encontró quinua cultivada en tierras altas de Pasto y Quito, La Paz y Cundinamarca en Colombia, respectivamente².

Resulta ser un alimento completo debido a su aporte integral para la alimentación debido a que posee compuestos de alto valor funcional como polifenoles, fitoesteroles y flavonoides, que no solo le da un aspecto nutricional sino también terapéutico y farmacéutico. Los estudios sugieren además que tienen ciertas propiedades que lo hacen ideal para la fabricación de complementos nutricionales como por ejemplo que la harina tiene alta solubilidad en agua, tiene una temperatura de gelatinización adecuada para la preservación de las propiedades funciones y una emulsividad comprobada presentando un potencial en la industria de alimentos ventajosa (Vargas, Arteaga y Cruz; 2019)

1.1.2. Nombre científico y comercial

El nombre científico de la quinua es *Chenopodium quinoa Wild*. La planta pertenece a la familia de *Chenopodiaceae*.

Respecto a su clasificación taxonómica, la quinua es una especie que se clasifica en la división Magonoliophyta, clase Magnoliopsida, subclase Caryophyllidae, orden Caryophyllales, familia Chenopodiaceae, género *Chenopodium*, sección *Chenopodia* y subsección *Cellulata* (Cronquist 1995; Wilson, 1980). El género *Chenopodium* es el principal dentro de la familia *Chenopodiaceae* y tiene amplia distribución mundial, con cerca de 250 especies (FAO, 2011).

1.1.3. Variedades

La planta posee una gran variabilidad y diversidad, su clasificación se ha hecho en base a ecotipos, según su adaptación a las características geográficas: quinuas del valle, quinuas del altiplano, quinuas de terrenos salinos, quinuas del nivel del mar y quinuas subtropicales. (Catálogo de variedades comerciales de quinua en el Perú; FAO 2013)

² Extraído de: <http://www.fao.org/in-action/quinoa-platform/quinoa/produccion-sostenible/en/> el 21 de octubre del 2020.

Imagen N°1: Quinua en diversos colores



Fuente: Googlemaps

En un artículo periodístico del año 2011, la quinua llamó la atención al presentarse hasta 25 colores del grano andino en una de las primeras ediciones de la concurrida feria local Gastronómica Mistura del 2011 realizada en Lima, la cual tuvo una gran acogida en la sección Mercado.

Imagen N°2: Puesto de venta en Feria Mistura



Foto: ANDINA/Vidal Tarqui³ en el artículo: Quinua de 25 tipos y colores procedentes de Puno es sensación en Mistura

³ Quinua de 35 tipos y colores procedentes de Puno es sensación en Mistura. Extraído de: <https://andina.pe/agencia/noticia-quinua-25-tipos-y-colores-procedentes-puno-es-sensacion-mistura-377669.aspx>



Las principales variedades sembradas en el Perú se clasifican en categorías o ecotipos (Revista Agrobanco, 2012) como se nombran a continuación:

- a. Quinuas del valle
- b. Quinuas del altiplano
- c. Quinuas de terrenos salinos o salares
- d. Quinuas del nivel del mar
- e. Quinuas de yungas

Cada una de ellas con sus particularidades respecto del tamaño del grano, sabor, color y diferente tipo de maduración de la planta.

1.1.4. Partida arancelaria

La quinua se exporta principalmente en grano y Subpartida Nacional asociada se presenta en la siguiente tabla:

Cuadro N°01: Nomenclatura arancelaria del grano de quinua

Sección II	Productos del reino vegetal
Capítulo 10	Cereales
10.08	Alforfón, mijo y alpiste; los demás cereales.
1008.50	- Quinua "Chenopodium Quinoa"
1008.50.90.00	- - Los demás, Quinua (Quinoa) (Chenopodium Quinoa). Alforfón, mijo y alpiste; los demás cereales. Cereales

Fuente: SUNAT

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

Adicionalmente, la quinua puede exportarse como granos para siembra harina, cereales, harinas, snacks, entre otros productos agroalimentarios, etc.; y también como ingrediente o componente para diversos productos elaborados. En términos de valor US\$ FOB, en el año 2019, las exportaciones en grano representaron el 91% de los envíos, seguido de las hojuelas con 3.6% y la harina en 2.2%.



Cuadro N°02: Nomenclatura arancelaria otros productos elaborados a partir de la quinua

Grano de Quinua:	1008.50.10.00 Para siembra 1008.90.29.00 Los demás (excepto para siembra)
Harina:	1102.90.00.00 Las demás harinas de cereales; excepto trigo y de morcajo o tranquillon 1104.19.00.00 Granos aplastados o en coposos, de los demás cereales, excepto el arroz
Hojuelas:	1904.90.00.00 Cereales en granos precocidos o preparados de otra forma
Pop:	1904.10.00.00 Productos a base de cereales, obtenidos por inflado o tostado
Quinua pre cocida:	2106.90.90.00 Las demás preparaciones alimenticias diversas

Fuente: SUNAT

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

1.1.5. Características botánicas

- La quinua es una planta de desarrollo anual, de hojas anchas, dicotiledónea y usualmente alcanza una altura de 1 a 2 mt.
- El tallo central comprende hojas lobuladas y quebradizas. El tallo puede o no tener ramas, dependiendo de la variedad y/o densidad del sembrado
- La raíz principal normalmente mide de 20 a 25 cms. de longitud, formando una densa trama de radículas, las cuales penetran en la tierra tan profundamente como la altura de la planta.
- Las flores son pequeñas y carecen de pétalos. Generalmente son bisexuales y se auto-fertilizan.
- El fruto es seco y mide aproximadamente 2 mm de diámetro (de 250 a 500 semillas por grano), circundando al cáliz, el cual es del mismo color que el de la planta.

1.1.6. Propiedades nutritivas y beneficios

La composición nutricional de la quinua se detalla a continuación, según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO):

Imagen N°3: Valor nutricional de la quinua

Valor nutricional		
Análisis físico/químico (g/100g, de muestra)		
Humedad	(%)	: 8,44
Proteínas	(%)	: 16,19
Fibra	(%)	: 1,84
Cenizas	(%)	: 2,00
Grasa	(%)	: 5,20
ELN	(%)	: 66,33
Energía	(Kcal/100 g)	: 372,09

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

Vargas et al. señalan que los contenidos de proteínas en la quinua han sido estudiados por varios autores y en diferentes variedades, encontrándose que en la media tiene un 15,33 g/100 g de material fresco. En comparación con datos de otros cereales la quinua garantiza una cobertura completa de los requerimientos alimentarios diarios, debido a la presencia elevada de metionina, treonina, lisina y triptófano, pues estos aminoácidos son limitantes -nunca son suplidos completamente por los cereales-.

Asimismo, además de ser una excelente fuente de proteínas, contienen lípidos e hidratos de carbono, dado que el embrión ocupa una mayor proporción de la semilla -en comparación a otros cereales comunes-, por lo que el contenido de proteína y aceite es relativamente alto, además sus contenidos grasos están libres de colesterol (IICA, 2015)

1.1.7. Condiciones agro climáticas del cultivo

Las condiciones para obtener una quinua de calidad dependen de factores agroclimáticos según que son las siguientes⁴:

⁴ Guía de cultivo de la quinua – FAO y UNALM 2016



Regiones

La quinua fue domesticada y se puede sembrar, desde el nivel de mar o costa (0 a 500 m.s.n.m.), la yunga (500 hasta 2500 m.s.n.m.); sierra media – zona quechua o valles interandinos (2500 – 3500 m.s.n.m.) y hasta la sierra alta, Suni o Altiplano (3500 a 4000 m.s.n.m.); dando lugar al surgimiento de diversos tipos de quinuas llamados ecotipos y de los cuales deben ser elegidas las variedades a sembrar; para lograr una buena productividad y calidad de granos.

Temperatura

La quinua, por su alta variabilidad genética, se adapta a diferentes climas, desde aquellos calurosos y secos como el clima de la costa desértica, a aquellos temperados lluviosos o secos de los valles interandinos y aquellos fríos y lluviosos o secos de la sierra alta y el altiplano. Las temperaturas óptimas de crecimiento y desarrollo, dependiendo de las variedades, están en el rango de 15 a 25°C. Puede tolerar las heladas y temperaturas altas durante las fases de desarrollo vegetativo y la formación de la inflorescencia y no desde la floración hasta el estado de grano pastoso. Tanto las bajas como las altas temperaturas originan esterilidad de polen y afectan el desarrollo y crecimiento de la planta, dando lugar a esterilidad o granos inmaduros, arrugados o de bajo peso; dependiendo del momento en que se produce el estrés de temperatura.

Humedad-Precipitación

La precipitación anual total varía del siguiente modo: de 600 – 800 mm en los Andes Ecuatorianos, de 400 – 500 mm en los Andes Peruanos, de 500 – 800 mm en el altiplano alrededor del Lago Titicaca, de 200 a 300 mm en el Altiplano sur de Bolivia y de 800 – 1000 mm en la Zona Central de Chile. La quinua se cultiva dentro de un rango de precipitación de 300 mm a 1000 mm. Se considera que el rango de precipitación óptima es de 500 a 800 mm. Los periodos críticos en los que la falta de humedad afecta la productividad son: germinación o emergencia, que determina el establecimiento del cultivo, y el estado de crecimiento y llenado del fruto que determina la productividad. Dependiendo del tipo de suelo y la humedad almacenada se considera adecuada una precipitación en el rango de 60 a 100 mm para un buen establecimiento del campo.



Suelos

La quinua puede crecer en un rango amplio de diferentes tipos de suelos, siendo los óptimos los de buen drenaje francos, semi profundo con un alto contenido de materia orgánica. Se debe evitar suelos con problemas de anegamiento o inundación porque dificultan el establecimiento inicial del cultivo y luego a lo largo del ciclo propician la podredumbre radicular. Se puede encontrar variedades de quinua cultivadas en suelos con pH desde 4.5 (en los valles interandinos del Norte del Perú) hasta 9.0 (altiplano peruano boliviano y los salares de Bolivia).

Temporada

La siembra se realiza entre el 15 de septiembre y el 15 de noviembre y se cosecha entre siete y diez meses después. Puede inclusive darse en diciembre, dependiendo de las lluvias y del desenvolvimiento del clima.

1.1.8. Usos y presentaciones

La quinua se utiliza en la industria alimentaria, esencialmente para consumo humano, tanto en grano como en las diversas aplicaciones y en menor medida para fines medicinales. En este sentido, se comercializa en grano, hojuela, pop y en una serie de productos derivados, como en pasta o cereales preparados; también en snacks, barras energéticas, platos *ready-to-eat* u otros. Esto da cuenta de la gran variedad de usos gastronómicos y la industria alimentaria.

En el Perú, tradicionalmente el grano cocido se utiliza en su zona de origen para sopas, *quispiño*, *tactte* y *pesqhe* o como un reemplazo del arroz. El *quispiño* es un pan cocido hecho con harina de quinua cruda y grasa animal; el *tactte* es una torta pequeña hecha con harina de quinua frita en grasa animal, de consistencia crujiente y mantiene su sabor durante un largo tiempo. El *pesqhe* es una papilla hecha con granos desaponificados de quinua.

Imagen 4: Postre tradicional elaborado con quinua



Fuente: Quispiño (a) en Wikipedia.

En la medicina tradicional se le reconocen sus propiedades anti-inflamatorias y desinfectantes y también como repelente de insectos. En Bolivia, la planta de quinua se utiliza para contusiones y luxaciones. Los indios mapuches, en Chile, usan la quinua como un diurético, para tratar infecciones catarrales, y externamente para el tratamiento de heridas y cortes (IICA, 2015).

El grano de la quinua se puede moler para hacer harina, luego del lavado y perlado sin separar el pericarpio del germen por el tamaño muy pequeño del grano. Asimismo, otros métodos de procesamiento son mediante la expansión que se origina al calentar el grano en un recipiente de alta presión (cañón) generando la llamada “quinua pop”; y mediante la cocción por extrusión generando “extruidos de quinua” (El mercado y la producción de quinua en el Perú, IICA 2015)

Entre los productos elaborados a partir de la quinua fuera de los tradicionales nombrados previamente, tenemos productos elaborados para niños y adultos, encontrados en el mercado peruano como se muestran en el cuadro siguiente.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego



sierra y selva exportadora

Cuadro N°3: Diversas presentaciones de productos elaborados a partir de la quinua.

	<p>Descripción: Hamburguesa de Quinoa y Chía Sanúa 500 g (Caja de 10 u.)</p> <p>Hamburguesas de quinua y chía, 100% natural. Son buena fuente de vitamina A y C.</p> <p>Precio: S/. 22.00 – 27.50*</p> <p>Claims: Libre de preservantes / Libre de colorantes / Libre de saborizantes</p> <p>Ingredientes: Quinoa blanca, cebolla blanca, zanahoria, pimienta roja, cebolla china, chía, sal marina, pimienta negra, ajo, orégano</p>
	<p>Quinoa Lunch & Salsa de alcachofa</p> <p>Marca: Casa Verde Gourmet</p> <p>Descripción: Quinoa Lunch & Salsa de Alcachofa Casa Verde Gourmet 225 g Quinoa blanca cocida con salsa de alcachofa y pimienta rostizado, libre de gluten. Se puede comer frío o caliente.</p> <p>Precio on line S/ 5.60 Precio en tienda S/. 7.00 - 7.90*</p> <p>Claims: Libre de gluten / Libre de conservantes químicos / No GMO</p> <p>Ingredientes: Quinoa: quinua, ácido láctico, sal Salsa: alcachofa, pimienta rostizado, aceite de girasol, cebolla, jugo de limón, sal, ajo, perejil, ácido cítrico, pimienta negra</p>
	<p>Harina de quinua BioColca 500g</p> <p>Quinoa orgánica en polvo</p> <p>Claims: Orgánico / USDA Organic / No GMO / Comercio justo</p> <p>Precio: S/. 22.20</p> <p>Ingredientes: Quinoa orgánica en polvo</p>



	<p>Germinado de Quinoa Mix Enerlim 150 g</p> <p>Germinados frescos de quinua listos para comer. Es un super alimento que proviene de agricultura urbana artesanal. Contiene 11 aminoácidos esenciales, calcio, saponinas y litio (quinua negra). Se recomienda para reducir niveles de colesterol y recuperación muscular.</p> <p>Precio: S/. 8.60</p> <p>Ingredientes: Germinado de quinua</p>
	<p>Quinoa Tricolor América Orgánica 340 g</p> <p>Granos de quinua tricolor orgánica. Es fuente de 9 aminoácidos esenciales, ácido graso, omega 3, 6 y 9, minerales, antioxidantes, fibra, proteínas y energía.</p> <p>Precio: S/. 16.60 - 18.99 *</p> <p>Ingredientes: Quinoa blanca, quinua roja, quinua negra</p> <p>Claims: Orgánico / Libre de gluten/ Libre de azúcar / Color no artificial / Sabor no artificial/ No GMO Certificación Europea.</p>



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



sierra y selva
exportadora



Cerveza Quinoa Cumbres 330 ml

Cerveza artesanal tipo Ale con quinua y con 6.1% de alcohol.

Precio: S/. 10.90

Ingredientes: Agua tratada, cebada malteada, quinua, lúpulo, levadura



Mezcla con harina de quinua endulzado con panela orgánica.

Libre de gluten, sin soya, sin preservantes, sin colorantes.

Precio: S/. 19.47

Ingredientes: Harina de quinua, panela orgánica, harina de arroz, fécula de maíz, harina de yuca, polvo de hornear, goma xantana, sal, bicarbonato de sodio.

Claims: Sin gluten



Barra de quinua chewy y maní Mamalama 5 unidades de 28 g c/u

Barra energética a base de quinua y kiwicha, endulzada con agave. Contiene proteína vegetal, ingredientes libre de gluten y bajas en grasas saturadas y azúcares totales. Son bajas en calorías.

Precio: S/. 13.90

Ingredientes: Mix (Quinoa extruida, harina de kiwicha), maní, jarabe de agave, panela, aceite de girasol, espesantes glucósido de esteviol (stevia).

Claims: No GMO / Sin gluten



	<p>Cereal de quinua, arroz y cacao Kids Organics 240 g</p> <p>Cereal expandido de quinua, arroz y cacao, alto en proteína, alto en fibra, sin lactosa, sin colorantes ni saborizantes.</p> <p>Precio: S/. 18.50 -18.60</p> <p>Ingredientes: Quinoa, arroz, panela y cacao.</p> <p>Claims: Orgánico</p>
	<p>Cereal de quinoa natural Q'foods 200 g</p> <p>Extruído de quinoa con kiwicha y proteína de soya sin gluten sabor natural, potenciado con 21% de proteína, extra vitaminas y minerales para hacer del desayuno la mejor comida del día.</p> <p>Precio: S/. 14.00</p> <p>Ingredientes: Harina de quinoa, harina de kiwicha, proteína de soya, Vit A, Vit C, calcio, zinc, hierro.</p> <p>Claims: Sin gluten</p>

Fuente: Tienda on-line de Flora y Fauna y Supermercados Wong en el Perú, consultado el 10.10. 2020

*Precio puede variar dependiendo del canal comercial.

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

Los productos presentados muestran la potencialidad para la realización de nuevos y variados productos alimenticios, tanto mediante la combinación con otros cereales y otras especies vegetales, así como con el diseño y mejoramiento de las propiedades nutritivas de los alimentos modernos. Asimismo, como Vargas et. al. señalan, la versatilidad de la quinua y la presencia de ácidos grasos poli-saturados beneficiosos para la salud y la alimentación humana, tanto como su utilización en la elaboración de formulaciones cárnicas en sustitución de otras harinas.

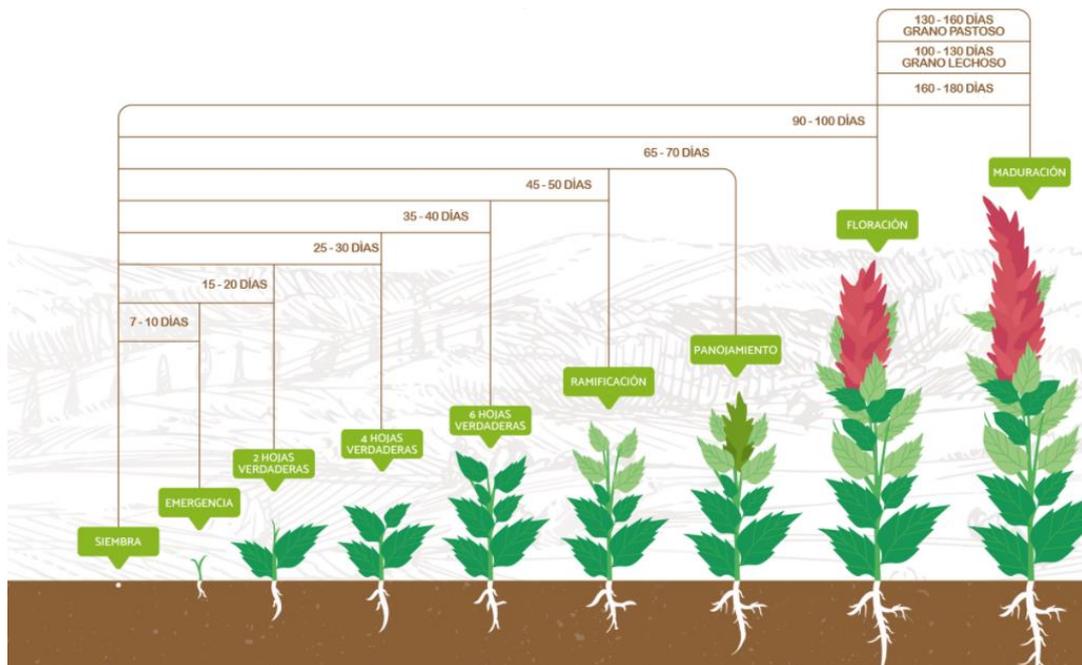
II. Análisis de la oferta nacional

2.1. Producción, cosecha y rendimiento

En el Perú, la quinua se cultiva desde épocas prehispánicas y tiene una amplia variedad genética ya que existen cerca de 3 mil ecotipos de quinua, en el Instituto de Innovación Agraria (INIA, en adelante) se conservan aproximadamente 2 mil tipos de material genético. La quinua tiene la ventaja que al ser nativa tiene un mejor uso del agua. Los cultivales son: Quillahuaman Illia Salcieda, Illpa, INIA 415 Pasankalla, INIA 420 Negra Collana, INIA 427 Amarilla Sacaca, INIA 431 Altiplano, INIA433 Santa Ana / AIQ / FAO.

Uno de los procesos más importantes en la producción, es el referido a la extracción y limpieza del grano de la quinua, para poder separarlo (trillado), limpiarlo de impurezas (tierra, restos orgánicos, entre otros) y retirarle la saponina. La quinua trillada tiene que pasar por una planta procesadora que normalmente se ubica en las ciudades cercanas a Lima – de donde salen tradicionalmente los embarques- para las exportaciones y también para la distribución de consumo interno en los canales tradicionales (hipermercados, supermercados, mercados y mercadillos); otro tanto se queda en las zonas de origen (agricultura de autoconsumo) o en los mercados locales.

Imagen N° 5: Proceso del cultivo de la quinua



Fuente: Editado de FAO *Chenopodium quinoa* Wild, ancestral cultivo andino, alimento del presente y futuro. Editores: Mujica, A.; Jacobsen, S.E.; Izquierdo, J.; Marathe, J.P. (2001).



En las plantas de proceso se realizan el proceso de empacado, tanto en sacos como en bolsas de papel, según requerimientos del cliente, así como también listos para su venta en menores gramajes para su venta directa en góndola con etiqueta del *retailer* o minorista.

En el 2014 se produjeron 114.7 mil toneladas, y en el 2019 alcanzó una producción de 89.8 mil toneladas. En el 2014, al llegar la producción a la costa, con un cultivo más tecnificado y de altos rendimientos, pero con prácticas agronómicas convencionales a otros cultivos, ocasionó que varios de estos envíos fueron observados y rechazados por el mercado internacional, por su alto contenido de pesticidas u otros químicos sufriendo una caída en los precios pesar de la tendencia descendente en la producción de los años 2014 al 2017.

Estos cambios en la producción especialmente en la costa, se debieron a que los precios sufrieron una caída pasado el boom exportador – con el pico el año 2014-, los cuáles se han ido estabilizando en el tiempo. Estos cambios abruptos dejaron muchas asociaciones de productores con graves problemas financieros en detrimento de sus flujos proyectados de ingresos. Por otra parte, en la región sierra tradicional, el cultivo ha empezado una recuperación tanto es así que, en los dos últimos años evaluados en cuestión, tanto en la producción como en rendimiento, se ha presentado crecimientos anuales de al menos 4.5%.

Las causas que explicaron el deterioro de las exportaciones, fueron la disminución de los envíos a Estados Unidos que se iniciaron con la masiva salida de exportaciones de quinua convencional de la costa peruana -procedentes de Arequipa y La Libertad, principalmente- durante el año 2014, donde se retuvieron al menos seis embarques por la presencia de residuos de plaguicidas (MINAGRI, 2017). Todo ello, afectó el flujo de envíos a su principal mercado.

Como se puede observar en el Cuadro 4, los rendimientos han disminuido para estabilizarse alrededor de 1380 para el año 2019 y subiendo a 1480 para el 2020. Esto es explicado porque la producción de la costa fue disminuyendo a partir del 2015 -porque ya no les era rentable continuar sembrando ese cultivo ante la caída de precios presentada-, y la pérdida de posicionamiento de Perú en los mercados. Sin embargo, las



expectativas de crecimiento a mediano y largo plazo, están replanteando las expectativas de producción y siembra del grano.

Cuadro N°4: Producción, superficie y rendimiento de la quinua, 2015-2020

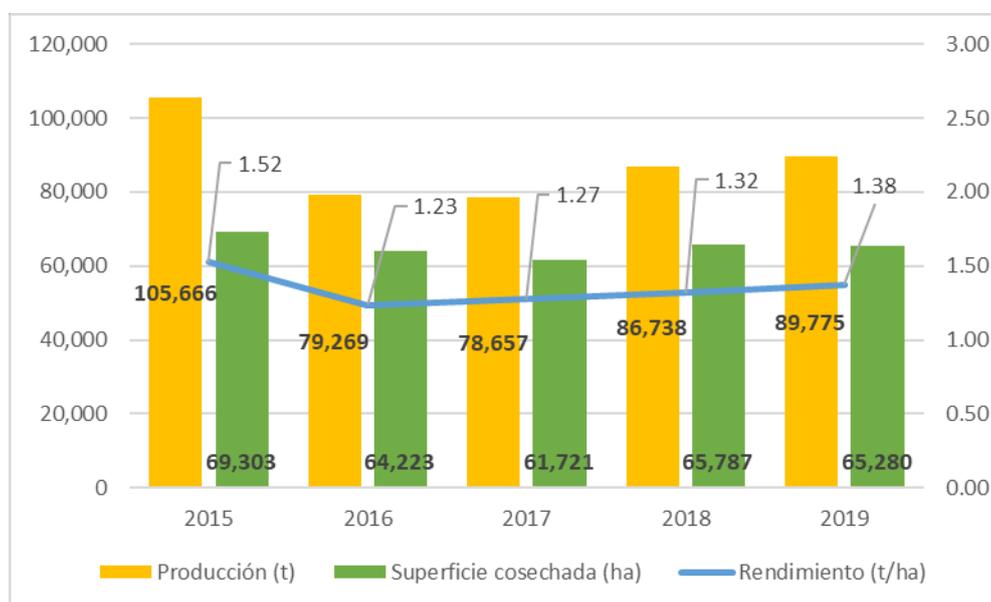
Año	Producción (t)	Superficie cosechada (ha)	Rendimiento (t/ha)
2015	105,666	69,303	1,525
2016	79,269	64,223	1,234
2017	78,657	61,721	1,274
2018	86,738	65,787	1,320
2019	89,775	65,280	1,380
2020 ^{1/}	97,057	66,584	1,458
Var % 18/17	9.3%	4.8%	4.4%
Var % 19/18	3.5%	-0.8%	4.5%

1/ Cifras a octubre del 2020

Fuente: MIDAGRI Perú

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

Gráfico N°1: Producción, superficie y rendimiento de la quinua, 2015-2019



Fuente: MIDAGRI Perú

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

2.2. Estacionalidad de la Producción

Se observa en el cuadro N°5, la estacionalidad de la producción de quinua donde los mayores volúmenes cosechados son en abril y mayo, aun cuando la producción abarca



todo el año. Cabe señalar que, en las zonas de siembra y cultivo tradicional, como es la sierra, se realiza el cultivo una vez al año aprovechando la época de lluvia que marca el calendario de siembra, y dependiendo de ello, siembran quinua o cambian de grano como kiwicha, cebada o inclusive papa. Dado que las épocas de lluvia son similares con el vecino país de Bolivia, las ventanas comerciales para ambos países son bastante equivalentes.

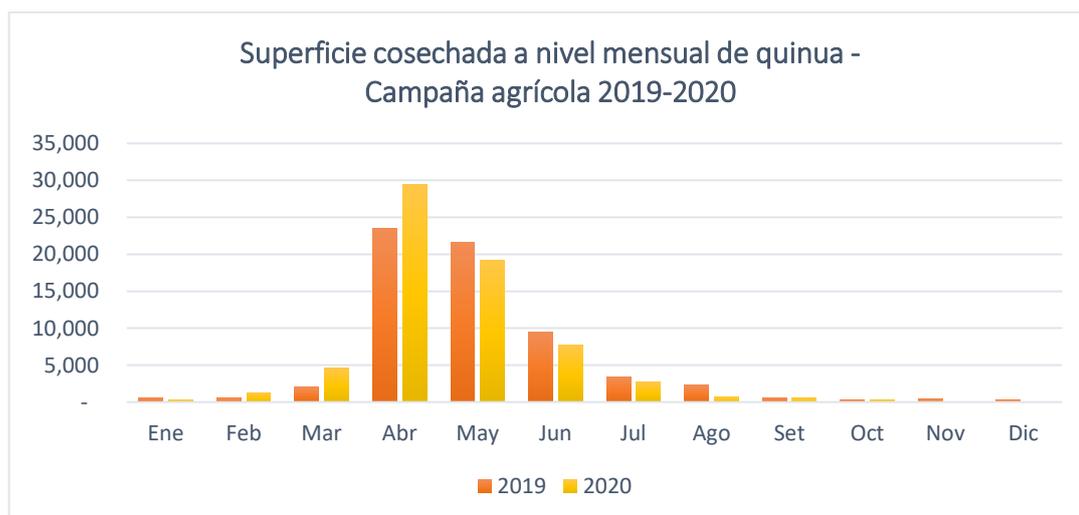
Cuadro N° 5: Producción mensual de la Quinua al 2019 / 2020 (t)

Año	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic	Ene-Dic
2019	1,618	987	2,383	26,000	27,965	14,251	5,655	5,605	2,077	988	1,063	823	89,414
2020	867	2,557	7,449	35,856	27,780	13,553	4,518	1,736	1,863	880	-	-	97,057

Fuente: MIDAGRI Perú
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

Sin embargo, esto es relativo ya que la quinua tiene la ventaja comparativa de ser un producto seco lo que permite su almacenamiento por periodos mayores de tiempo. Por lo que, ante una caída drástica de precios, las asociaciones o cooperativas pueden mantener stocks en la medida de su capacidad de almacenaje, esperando una mejor posición en el mercado. Esto siempre que tengan la capacidad financiera para no colocar el grano de manera inmediata.

Gráfico N°2: Calendario de cosechas de la quinua a nivel nacional



Fuente: Direcciones Regionales de Agricultura - MIDAGRI Perú
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

2.3. Principales regiones productoras

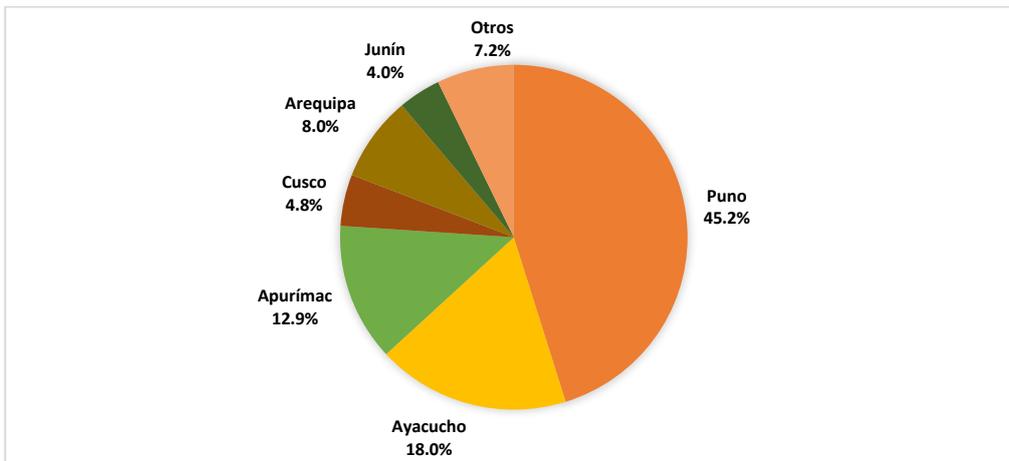
La región Puno (45.2%) lideró en lo que va del 2020 con 39.6 mil toneladas la producción nacional, seguido por Ayacucho (18%) con 23.1 mil toneladas y Apurímac (12.9%) con 11.9 mil toneladas.

Cuadro N°6: Producción regional de la Quinua (t), 2015-2020

Región	2015	2016	2017	2018	2019	2020 (a oct)	Participación 2020	Var % ene-oct 20/19
Puno	38,221	35,166	39,610	38,858	39,539	39,618	45.2%	0.2%
Ayacucho	14,630	16,657	15,615	21,213	15,832	23,150	18.0%	47.2%
Apurímac	5,785	6,394	7,335	9,262	11,308	11,877	12.9%	5%
Cusco	4,290	3,937	3,675	4,242	4,218	6,758	4.8%	60.2%
Arequipa	22,379	6,206	3,104	3,942	8,461	6,117	8.0%	-12.4%
Junín	8,518	3,802	2,761	3,074	3,470	4,233	4.0%	22%
La Libertad	3,187	2,900	2,006	1,756	1,489	1,242	1.7%	-14.7%
Huancavelica	1,078	1,189	1,589	1,305	1,934	2,002	2.2%	3.6%
Cajamarca	581	751	841	908	1,059	496	1.2%	-53.2%
Huánuco	1,428	661	550	560	553	626	0.6%	13.2%
Resto	5,568	1,606	1,570	891	1,551	938	1.5%	-27.1%
Total	105,666	79,269	78,657	86,011	89,414	97,057	100.0%	10.9%

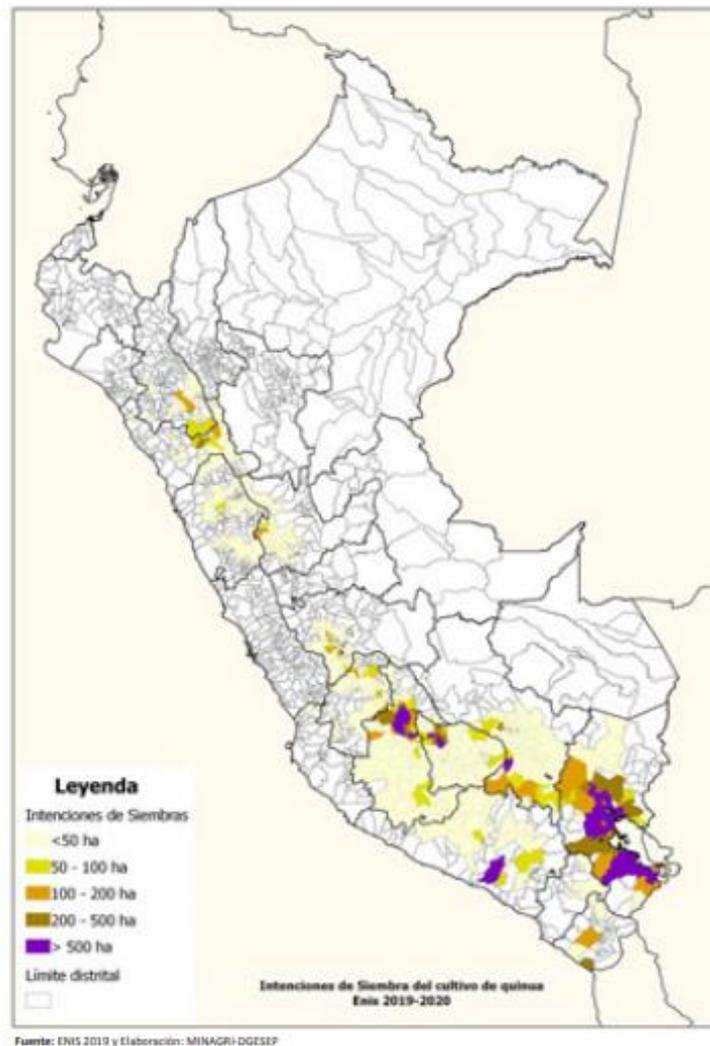
Fuente: MIDAGRI Perú
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

Gráfico N°3: Participación regional de la quinua al 2020 (%)



Fuente: MIDAGRI Perú
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

Imagen N° 6: Intenciones de Siembra de Quinua del 2019 al 2020



En el país, se calculan aproximadamente 143 722 productores de granos andinos (ENA 2017) de los cuáles, 88 360 siembran solo quinua, 13 123 siembran quinua y cañihua, y 1579 siembran quinua, tarhui, kiwicha, etc. Asimismo, el 41.5% del total de productores de granos andinos tienen entre 1 a 5ha, 32.95% hasta 1 ha y 25.6% más de 5 ha. Cabe señalar que los productores normalmente manejan cinco cultivos debido a que se dedican también a la actividad pecuaria y cultivan una pequeña superficie con diferentes productos como forraje para alimentar a sus animales, así como papa nativa, papa blanca, maíz, cebada, haba, entre otros (MINAGRI, 2018).



2.4. Consumo nacional

En el país, la quinua se consume en la dieta y forma parte de la canasta de muchas familias urbanas y rurales, en forma de sopas, guisos, desayunos, panecillos, tortillas y bebidas refrescantes; sobre todo después del impulso generado por haberse denominado en el año 2013 el “Año internacional de la Quinua”, que tuvo como objetivo: “el reconocimiento a los pueblos andinos que han mantenido, controlado, protegido y preservado la quinua como alimento para las generaciones presentes y futuras...”⁵

En el *boom* gastronómico que ha tenido la comida peruana (étnica y fusión) la quinua se incorporó fácilmente en ensaladas, en los denominados *bowl*s acompañado de hortalizas, proteínas, mezclas con otros alimentos funcionales, etc. en los que reputados cocineros internacionales y nacionales así como dueños de restaurantes, lo impulsaron debido a sus bondades y su versatilidad.

Asimismo, el Estado promueve campañas de alimentación saludable y la quinua forma parte de la cartera de productos adquirida por programas sociales como Qali Warma enfocada en niños y adolescentes, tiene como compromiso la seguridad alimentaria de las poblaciones vulnerables; y Cuna Más en infantes – niños y niñas menores de 36 meses- en localidades en situación de pobreza y pobreza extrema, así como en otros programas independientes pertenecientes a los gobiernos locales y regionales.

Asimismo, el programa Vaso de Leche establece en el artículo 4 de su norma (Ley N° 24470) que la ración alimentaria diaria deberá estar constituidas por alimentos nacionales pudiendo ser leche en cualquiera de sus formas, y/o enriquecidos lácteos y/o alimentos compuestos en un noventa por ciento (90%) de insumos nacionales mínimos (tales como quinua, kiwicha, cebada, arroz, soya y otros)⁶

⁵ Declaración del Año Internacional de la Quinua, 2013.

⁶ “La ley de contrataciones y adquisiciones del estado y el programa del vaso de leche” extraído de http://www.osce.gob.pe/htmls/noticias/ley_vaso_leche.htm

Asimismo, no se debe olvidar la venta diaria ambulante de desayunos, donde la avena, la quinua, la maca y otros granos andinos, tanto como el emoliente⁷, constituyen parte de la cultura del “desayuno al paso” en Lima Metropolitana y en la mayoría de ciudades y pueblos del país, y quienes son justamente uno de los principales demandantes de quinua convencional a granel.

Imagen 7: Protocolos seguridad de vendedores ambulantes de desayuno



Fuente: Municipalidad de Lima⁸

III. Análisis de la oferta internacional

3.1. Exportaciones e importaciones mundiales

Al evaluar las exportaciones de todos los productos incluidos en la subpartida 100850 del sistema armonizado, se puede examinar que Perú es el país que realiza mayores ventas en esta categoría, teniendo una participación del 40.2% en el 2019 (Cuadro N°5).

⁷ El **emoliente** es una bebida tradicional, se le atribuyen diferentes propiedades medicinales, ya sea para tratamiento del aparato digestivo, reproductor, respiratorio o circulatorio.

⁸ <http://www.munlima.gob.pe/noticias/item/40262-alcalde-de-lima-presento-las-medidas-de-bioseguridad-que-se-implementaran-en-comercios-autorizados-en-el-espacio-publico>

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego**sierra y selva
exportadora**

Durante el periodo 2015-2019, Perú es el principal exportador de quinua, habiendo exportado anualmente un valor promedio aproximado de US\$ 125.0 millones, seguido de Bolivia (US\$ 89.2 millones) y Países Bajos (US\$ 16,0 millones). Cabe señalar que, en el caso de este último país, este constituye un *hub* exportador que redistribuye a los principales distribuidores de otros países de Europa.

**Cuadro N°7: Exportadores de Quinua, 2015-2019 (millones de US\$ FOB)
Subpartida: 100850**

Exportadores	2015	2016	2017	2018	2019	Var % 19/18	Participación
Perú	143.49	103.06	122.13	121.83	134.46	10.4%	40.2%
Bolivia	107.71	81.44	74.47	80.63	101.81	26.3%	30.5%
Países Bajos	9.24	13.20	14.34	26.01	17.28	-33.6%	5.2%
España	1.52	1.89	3.59	8.12	16.81	107.0%	5.0%
Estados Unidos	24.85	20.08	16.31	15.36	14.03	-8.7%	4.2%
Alemania	8.07	6.27	7.53	7.05	7.64	8.3%	2.3%
Francia	6.00	5.98	5.77	6.31	7.17	13.6%	2.1%
Ecuador	5.54	4.79	4.71	4.27	6.12	43.3%	1.8%
Bélgica	1.36	2.60	2.73	4.02	5.62	39.6%	1.7%
Italia	1.45	3.92	4.71	3.30	4.11	24.7%	1.2%
Otros	12.75	13.67	13.92	15.12	19.16	26.7%	5.7%

Fuente: Trademap

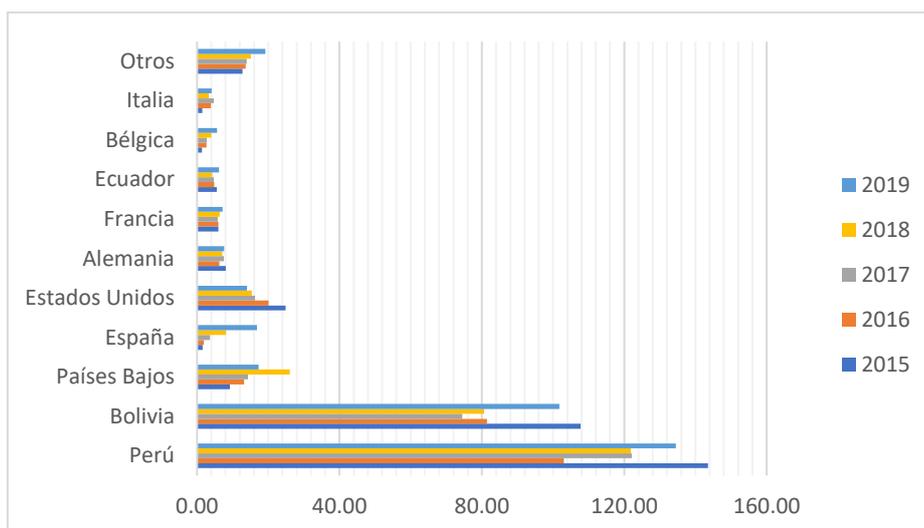
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial - SSE

En términos de variaciones, las tasas de crecimiento del 2019 respecto al 2018 más sobresalientes fueron de España (107.0%), Ecuador (43.3%) y Bélgica (39.6%). Por el contrario, dos países tuvieron un decrecimiento de exportaciones, Países Bajos y Estados Unidos (-33.6 % y -8.7%, respectivamente). La quinua actualmente se cultiva en diversas partes del mundo –generalmente destinado para consumo interno-, debido a su importancia como super alimento, sin embargo, de la lista arriba listada casi todo es reexportación salvo el caso del vecino país de Ecuador. La FAO menciona a tres países como productores de quinua Perú, Bolivia y Ecuador; sin embargo, se sabe que EE.UU., Argentina, Canadá, Suecia, Dinamarca y otros pocos podrían estar bordeando entre 5 y 8% de la producción mundial básicamente para autoconsumo.



Como se visualiza en el gráfico N°4, Bolivia es nuestra principal competencia dentro de la región, por lo tanto, en el capítulo VI de este documento, se estudiará el mercado boliviano.

**Gráfico N°4: Exportadores de Quinua, 2015-2019 (millones de US\$ FOB)
Subpartida: 100850**



Fuente: Trademap
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial - SSE

Durante el periodo 2015-2019, Estados Unidos es el comprador más grande de esta categoría, importando en promedio US\$ 94.4 millones, seguido por Canadá y Francia, los cuales compraron en promedio US\$ 30.1 millones y US\$ 22.5 millones, respectivamente. Cabe señalar que el principal destino de la quinua orgánica es EE.UU. cuyo consumo se ha venido incrementando en los últimos años; asimismo, se observa la misma tendencia respecto de las preferencias por orgánico en el vecino país de Canadá.

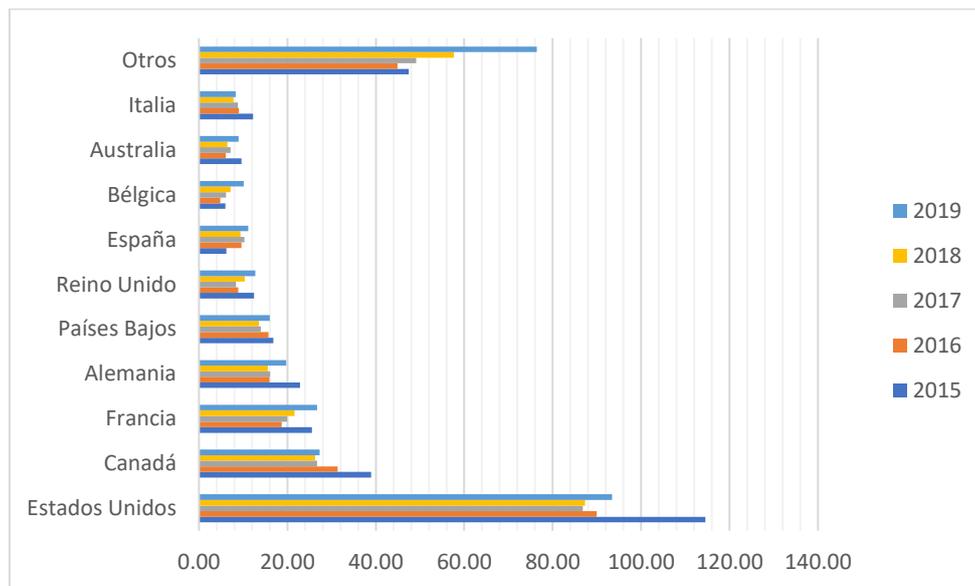
Esto se evidencia, debido a que actualmente la distribución de las importaciones del mercado estadounidense es 60% orgánico y 40% convencional. Esto resulta muy beneficioso ya que el producto orgánico recibe precios más altos y son reconocidos ampliamente por su calidad, además que la mayoría de estas exportaciones orgánicas tienen obtuvieron la certificación Fairtrade⁹. En esa dirección todos los productores

⁹ Obtenido de entrevistas a productores. *Fairtrade* o Comercio Justo representa una alternativa al comercio convencional y se basa en la cooperación entre productores de consumidores. Es un sello de garantía de producto que certifica el cumplimiento de los estándares de comercio justo establecidos por Fairtrade Labelling.



(individuales u organizados), que aún no cuenten con dicha certificación y la de Comercio Justo, debieran plantearse obtenerla para mantener presencia en el mercado externo e interno y mejorar su capacidad de negociación.

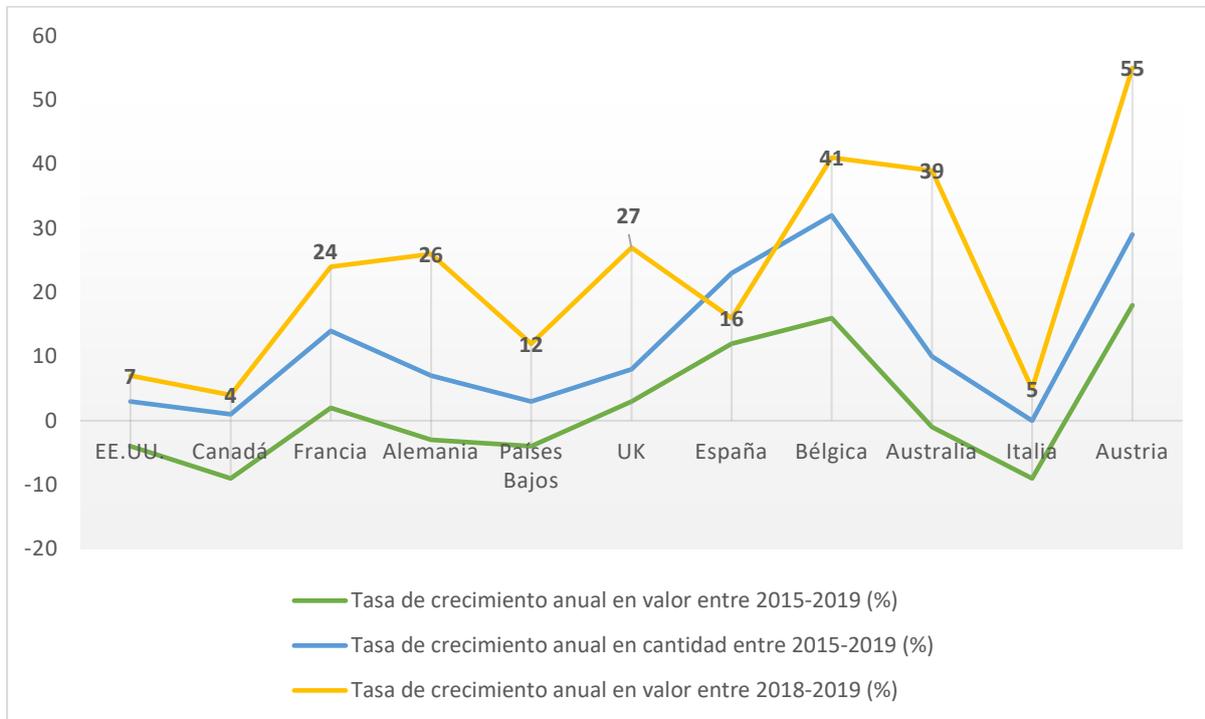
Gráfico N°5: Importadores Quinua, 2015-2019 (millones de US\$ CIF)



Fuente: Trademap
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial - SSE

La evolución (Gráfico N° 6) de las diferentes tasas de crecimiento, tanto para cinco años en valor y volumen, así como la tasa en valor para el último año; observa que para el año 2019, los mercados que han mostrado un crecimiento sostenido del volumen de las importaciones fueron Bélgica, Austria, Francia, Reino Unido, España y Australia.

Gráfico N°6: Tasas de crecimiento de las importaciones de los principales mercados de la quinua en %



Fuente: MIDAGRI Perú
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

Según datos oficiales de la FAO, la quinua se cultiva principalmente en tres países: Perú, Bolivia y Ecuador como se presenta en el cuadro correspondiente a competencia. Al respecto, Europa siempre va a presentarse como un mercado interesante, el que debería ser aprovechado debido al tamaño que representa y al reconocido posicionamiento que tiene este producto en dicho continente. También se están observando interés de compra de los Emiratos Árabes Unidos, Israel, Arabia Saudita y otros países como Turquía y Rusia.

Por su parte, China presenta una inmensa oportunidad en el Asia, no solo por el autoconsumo de este producto –en un país que busca desesperadamente la seguridad alimentaria de sus 1 394 millones de habitantes¹⁰, de los cuáles más de 600 millones pertenecen a la clase media que son los que estarían dispuestos a pagar por poder acceder este super alimento. Además, no se debe olvidar que China es la más importante distribuidora de productos de la industria alimentaria

¹⁰ Al 2025, China tendrá 221 ciudades de un millón de habitantes o más y 23 ciudades de más de cinco millones.



en todos los demás países asiáticos llámese Japón, Corea, Tailandia, Filipinas, principalmente; a través de su gran cadena logística y de distribución; lo que podría representar una alternativa en la búsqueda de nuevos mercados en beneficio de las asociaciones de productores de la agricultura familiar peruana.

Países como Rusia, Ucrania, Turquía y los Emiratos Árabes Unidos e incluso África constituyen también excelentes oportunidades para la exportación del grano. Sin embargo, aparte de las exportaciones del grano *per se*, los productos elaborados constituyen el mayor margen de rentabilidad. Por ello, se necesita tener una industria dispuesta a invertir en innovación, calidad y rendimiento; y crear las sinergias necesarias con la empresa privada, buscando generar y constituir polos de desarrollo sostenibles para mejorar las condiciones de ingresos y productores en las diferentes zonas de producción de esta cadena.

Así se podrían generar alianzas estratégicas con los gigantes del procesamiento de alimentos, como Alicorp, Gloria, PepsiCo, u otros, identificando las oportunidades y las necesidades de estas empresas para la elaboración de nuevos productos saludables que respondan a las tendencias mundiales de consumo y no solo ello, sino a los diferentes *claims* que tienen que ver con comercio justo, orgánico, sin gluten, etc.; que es conveniente promover.

3.2. Tendencias globales de consumo

La llegada de la pandemia del COVID19, ha significado o profundizado la presentación de una serie de cambios en los consumidores; algunas de las cuáles se han reafirmado, otras se han estabilizado y otras han ganado impulso. Algunas de ellas son las siguientes:

- Restaurantes se convierten en tiendas de paso de alimentos.
- Teletrabajo llegó para quedarse.
- Los alimentos deben ser distribuidos lo más rápidos sin preocuparse tanto en el envase.
- Alto consumo de frutas que contengan vitamina C (arándanos, camu-camu, naranjas, mandarinas, etc.).
- Búsqueda de alimentos saludables (funcionales).
- Incremento de las ventas en línea.
- La educación *on-line* escolar y el home office impulsa la demanda de snacks saludables.
- Fácil de preparar tanto en hogares como gran versatilidad en el uso como insumo para productos agroindustriales.
- Regreso a lo simple (alimentos rápidos de preparar y en algunos casos crudos)
- Consumidor “super informado”



La principal tendencia que nos atañe para el presente estudio, es el incremento del mercado de alimentos saludables y funcionales, debido a que según las actuales proyecciones de población para el año 2050 el número de habitantes del mundo será 9.700 millones y para el 2100 se tendrían 11.200 millones de habitantes. Cabe señalar que estas proyecciones post-COVID no varían mucho ya que la cantidad estimada de personas fallecidas por el virus es aproximadamente 1 millón de personas en el mundo¹¹, es decir, que las estimaciones no deberían variar tanto, salvo que aparezca otra pandemia, cepa o desastre de importante magnitud.

Sin embargo, el gran número de contagiados en algunos países de interés como España, Francia, Reino Unido que superan los 750 mil por cada uno en promedio¹², dan cuenta de la preocupación sobre el tema sanitario en los países y que impulsan aún más las tendencias de salud como “mantenerse joven”, comer saludable y ejercitarse regularmente; aunado al hecho de que la población tiene un periodo de vida más largo y por ende los adultos mayores son un porcentaje importante también de la población mundial que precisamente igualmente se constituye en consumidor de este tipo de productos.

Por otro lado, los países emergentes que han tenido que enfrentar esta pandemia con un precario sistema de salud, población numerosa, desigualdad en el ingreso y presión constante por la seguridad alimentaria; deberán impulsar en su población el consumo de alimentos funcionales, no sólo por la aparición de otro virus o bacteria, sino que la calidad de la dieta influye sobre la presencia de alergias y enfermedades.

Lo planteado anteriormente, resulta muy importante porque la quinua y los demás granos andinos satisfacen todos los atributos anteriormente señalados, es decir, encajan perfectamente como alimentos funcionales, y la quinua en particular, es fácil de trabajar en la agroindustria para la elaboración de alimentos – gelatinización, solubilidad, etc.- lo que la convierte en una ventaja para facilitar diversos procesos, destinados no solo en el mercado internacional sino también local.

En el estudio de Euromonitor International denominado **“Reinventando granos ancestrales: de comida común a modernos superalimentos (2018)”**, se registra que en los últimos años ha habido una revolución en cuanto al interés que se le da a los granos antiguos, estos al no haber

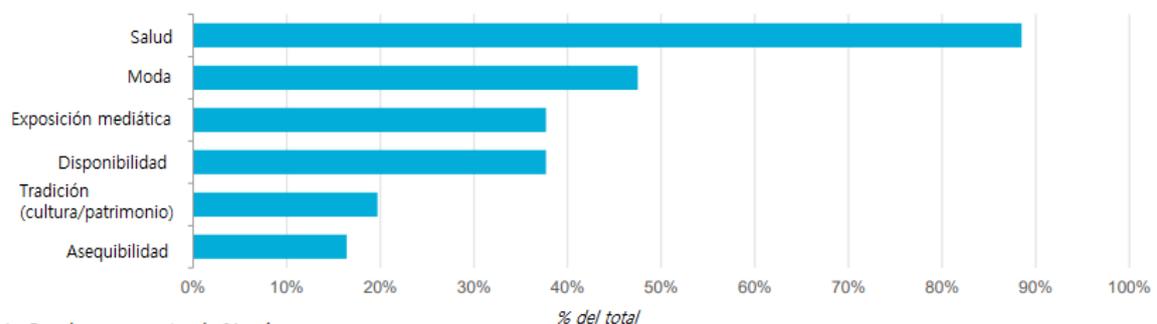
¹¹

¹² Al 20 de octubre del 2020.

pasado por un proceso de hibridación o modificación genética, da como resultado un mayor valor nutricional que los granos modernos (trigo, maíz, arroz, entre otros).

Como se aprecia en la Imagen N°8, existen factores determinantes que impulsan la demanda y el consumo de granos andinos, siendo la salud el más importante y explicativo; sin embargo, es también importante la variable “Moda” la cual puede ser influenciada a través de mecanismos de promoción impulsores de la demanda de gran impacto como el marketing on-line, de *influencers* u otros.

Imagen N°8: Principales impulsores de la demanda y consumo de granos andinos



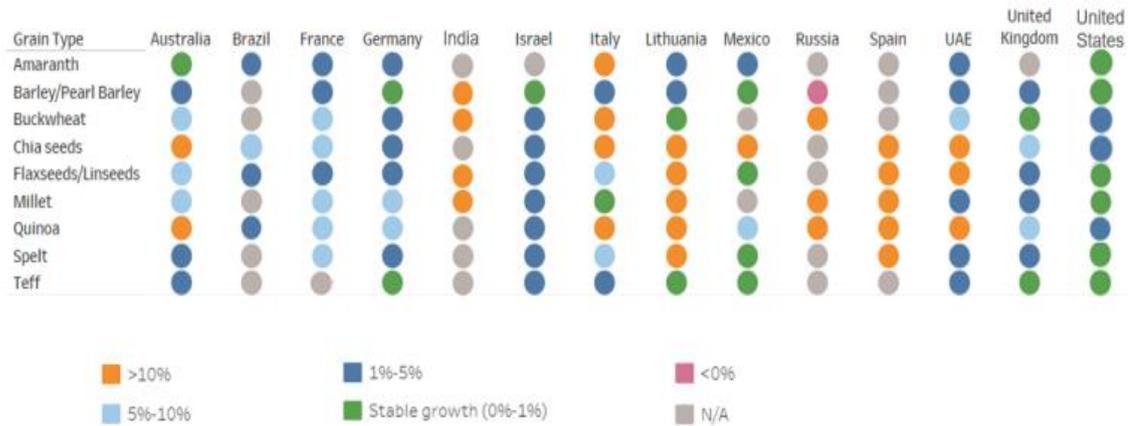
Nota: Basado en respuestas de 61 países

Fuente: Euromonitor International
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial - SSE

En el estudio de Euromonitor del 2016 sobre granos antiguos, se observa que existen incrementos de más del 10% en el comercio minorista de la quinua en países como Italia, Lituania, Rusia, España y los Emiratos Árabes Unidos (Ver Imagen N°9). Con datos actualizados, se observa en la estadística, que los países que muestran mayor crecimiento en el consumo de quinua a nivel mundial (en cantidad promedio importada en los últimos cinco años) son Francia, Alemania, Reino Unido, España, Bélgica, Austria y China con 14%, 7%, 8%, 23%, 32% y 198%, respectivamente (Fuente: Trademap).



Imagen N°9: Crecimiento del volumen minorista de granos antiguos en mercados seleccionados en 2016



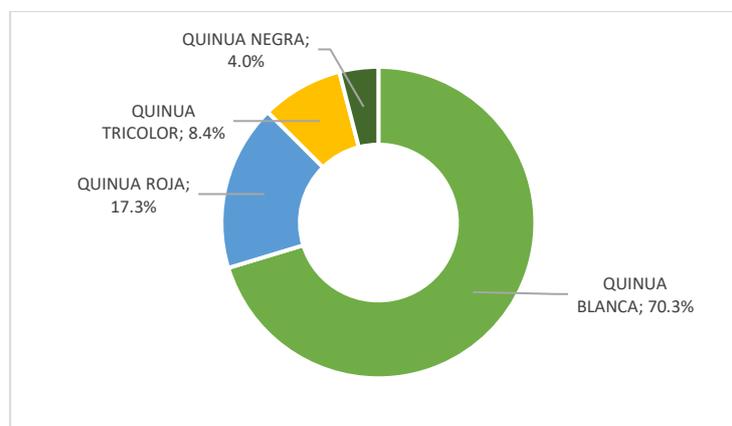
Note: N/A - non-existent in the country or lack of sources due to low availability

Fuente: Euromonitor International
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial - SSE

3.3. Perú exportador de quinua

Según lo conversado con los productores, el 90% de lo demandado por los compradores es quinua blanca, mientras que los otros colores son complementarios al pedido principal. Por ello, en el 2019, el tipo de quinua que más se exportó fue la quinua blanca con US\$ 94.6 millones (70.3%), seguido de la quinua roja con US\$ 23.2 millones (17.3%) y quinua tricolor con US\$ 11.4 millones (8.4%).

Gráfico N°7: Principales tipos de quinua exportada, 2020

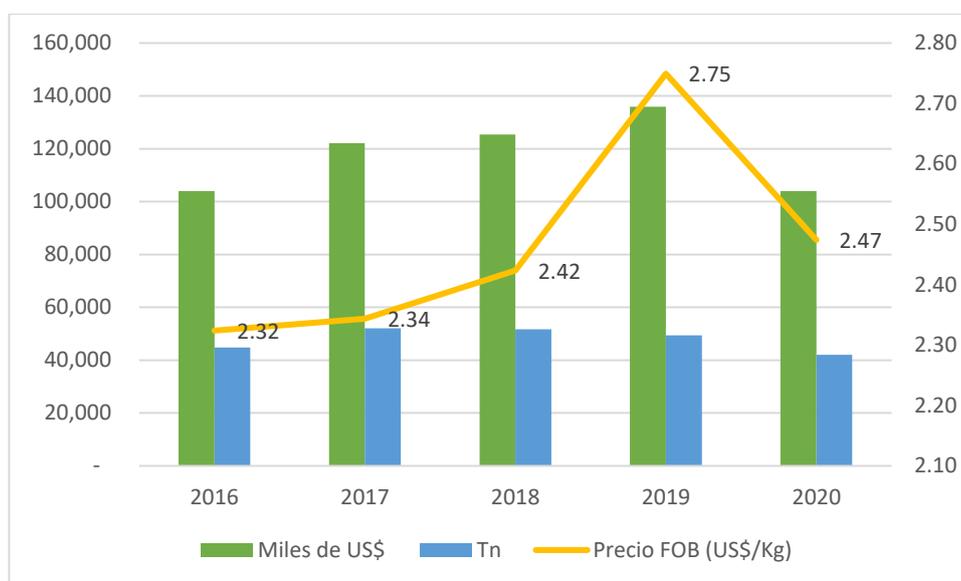


Fuente: Veritrade
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE



Por otro lado, se evidencia un crecimiento en la demanda de quinua orgánica sobre la convencional, lo que se detalla más adelante.

Gráfico N° 8: Evolución anual de exportación de la quinua, 2016-2020



Fuente: Veritrade

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

En los últimos cinco años, las exportaciones de quinua no han tenido un crecimiento constante, pasando de exportar aproximadamente US\$ 144.41 millones en el 2015 a US\$ 134.6 millones en el 2019. Por otro lado, en términos de volumen en kg, se observa también una gran variación a lo largo del periodo, con una exportación registrada de 41.8 miles de tn en el 2015 a 48.9 miles de tn en el 2019. Entre los países que muestran un mayor crecimiento sostenible se tiene a España, Bélgica y Francia, como también Brasil y Chile.

Respecto al valor unitario, el año con mayor valor fue el 2015 con un US\$3.45 por kg, mientras que el de menor valor fue el 2016 con US\$ 2.32.

3.3.1. Principales países destino

Cuadro N°8: Principales países destino de la quinua, 2015- 2019 (US\$ FOB)

País	2015	2016	2017	2018	2019	Var %17/18	Var %18/19
Estados Unidos	67,442,835	35,250,811	45,505,127	44,850,593	49,290,154	-1.4%	9.9%
Canadá	11,290,852	8,046,036	10,190,446	10,283,794	9,511,631	0.9%	-7.5%
Francia	5,804,319	5,275,445	4,679,563	6,085,724	7,127,575	30.0%	17.1%
Países Bajos	11,162,208	10,887,021	7,666,340	7,143,908	7,012,512	-6.8%	-1.8%
España	1,441,824	5,038,624	5,102,022	5,130,858	5,916,190	0.6%	15.3%
Reino Unido	8,043,791	7,283,041	5,865,842	6,319,296	5,896,571	7.7%	-6.7%
Italia	7,417,440	7,617,487	7,715,824	5,703,124	5,394,255	-26.1%	-5.4%
Bélgica	1,130,378	585,080	1,783,534	1,891,071	4,133,078	6.0%	118.6%
Brasil	2,288,511	1,927,680	2,522,025	4,393,510	3,745,898	74.2%	-14.7%
Chile	1,052,775	1,206,120	2,532,233	3,259,265	3,639,947	28.7%	11.7%
Resto	27,332,185	20,474,704	28,374,858	30,116,838	32,882,123	6.1%	9.2%
Total	144,407,117	103,592,048	121,937,814	125,177,981	134,549,934	2.7%	7.5%

Fuente: Veritrade

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

En el cuadro N°8, se presentan los principales países destino de exportaciones de quinua. Estados Unidos lidera las compras de quinua peruana con US\$ 49.3 millones de valor FOB, seguido por Canadá con US\$ 9.5 millones y Francia con US\$ 7.1 millones. Los países con mayor variación interanual entre el 2018 y 2019, fue Brasil, Francia y Chile con 74.2%, 30% y 28.7% respectivamente.



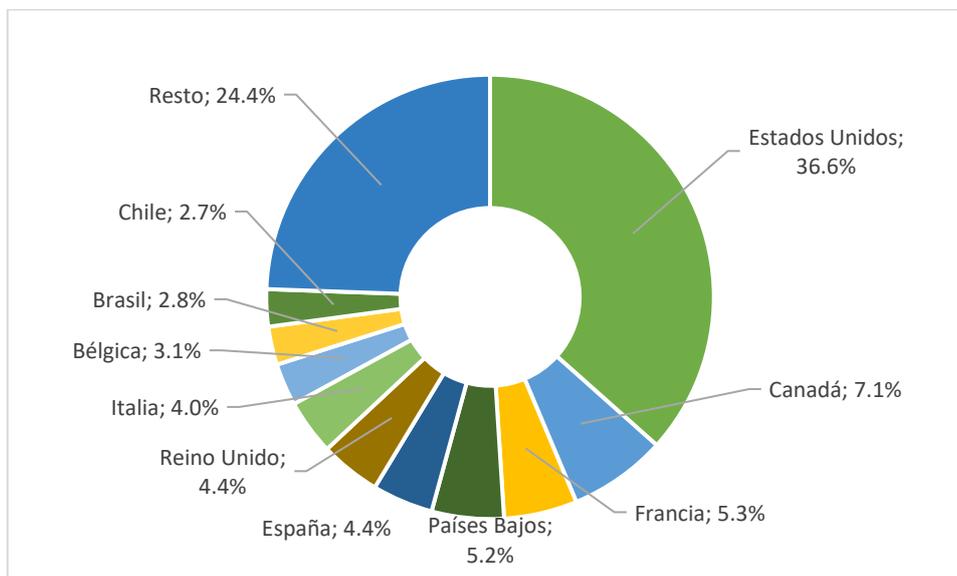
PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego



sierra y selva exportadora

Gráfico N°9 : Top 10 países destino de Quinua, 2019 (%)



Fuente: Veritrade
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

3.3.2. Valores unitarios

Cuadro N°9: Evolución de los valores unitarios de la quinua 2015-2019 (US\$ FOB/Kg)

Mes	2015	2016	2017	2018	2019
Enero	4.68	2.39	2.22	2.29	2.81
Febrero	4.18	2.18	2.30	2.29	2.78
Marzo	4.27	2.39	2.34	2.20	2.89
Abril	4.03	2.33	2.40	2.24	2.87
Mayo	3.91	2.32	2.56	2.37	2.85
Junio	3.84	2.40	2.31	2.21	2.77
Julio	3.50	2.35	2.40	2.30	2.71
Agosto	3.27	2.35	2.29	2.41	2.76
Setiembre	3.03	2.30	2.34	2.60	2.64
Octubre	2.77	2.26	2.36	2.59	2.66
Noviembre	2.72	2.21	2.20	2.77	2.68
Diciembre	2.82	2.33	2.38	2.76	2.66
Promedio Anual	3.59	2.32	2.34	2.42	2.76
Var %	-	-35.3%	1.0%	3.4%	14.0%

Fuente: Veritrade
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE



Respecto a los valores unitarios presentados en el cuadro N°9, vemos que los promedios anuales fluctúan entre 3.59 US\$/kg (año 2015), siendo este el más alto registrado hasta el momento, y 2.76 US\$/kg (año 2019). Según lo conversado con algunos exportadores el precio de quinua convencional ronda los US\$2.00 y US\$2.80 el kg dependiendo si es orgánico o convencional. En lo que va a octubre del 2020, los precios referenciales FOB expresados en US\$ por destino varían como se muestra en el cuadro siguiente.

Cuadro N°9: Precios referenciales 2020 (US\$ FOB)

País destino	Convencional	Orgánico
Arabia Saudita	5.21	4.32
Ucrania	3.20	4.30
Israel	1.84	3.82
Emiratos Árabes Unidos	2.14	3.44
Japón	2.89	3.38
Reino Unido	2.02	3.16
Hong Kong	3.97	3.16
Canadá	2.44	3.08
Nueva Zelanda	2.16	3.07
Francia	2.30	3.03
Tailandia	2.47	2.94
Singapur	2.91	2.92
China	2.06	2.89
Estados Unidos	2.55	2.87
España	2.25	2.79
Brasil	2.02	2.79
Polonia	2.13	2.76
Taiwán	2.21	2.71
Italia	2.12	2.66
Países Bajos	2.30	2.60
Panamá	1.93	2.60
Eslovenia		2.56
Alemania	1.96	2.52
Bélgica	2.11	2.42

Fuente: Veritrade

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

3.3.3. Empresas exportadoras

Cuadro N°11: Evolución de las principales empresas exportadoras de la quinua, 2015-2019 (US\$ FOB)

Exportador	2015	2016	2017	2018	2019	Var. %19/18
ALISUR S.A.C.	14,901,498	15,689,849	14,541,280	15,377,919	19,958,959	29.8%
INVERSIONES ANDINAS J & V S.A.C.			8,117,177	8,351,126	14,312,227	71.4%
COLOREXA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	6,157,948	5,472,428	7,695,703	8,379,698	9,192,585	9.7%
"SOLUCIONES AVANZADAS EN AGRONEGOCIOS - WIRACCOCHA DEL PERU" S.A.C.	5,395,349	5,325,858	6,343,979	8,115,102	8,423,609	3.8%
AGRO FERGI S.A.C.	2,437,796	2,555,885	4,750,160	6,465,756	6,603,682	2.1%
GLOBENATURAL INTERNACIONAL S.A.	2,158,580	3,157,025	4,528,799	7,363,118	5,739,152	-22.1%
APLEX TRADING S.A.C.	6,053,467	9,324,418	6,651,330	4,507,726	5,715,966	26.8%
VINCULOS AGRICOLAS E.I.R.L.	22,943,985	15,056,569	5,944,460	4,000,031	5,389,354	34.7%
DE GUSTE GROUP SAC	3,939,564	2,493,861	1,925,137	3,470,182	4,767,018	37.4%
ANDES ALIMENTOS & BEBIDAS S.A.C.	2,000,847	2,347,052	3,294,598	2,995,337	4,485,288	49.7%
RESTO	78,418,082	42,169,103	58,145,191	56,151,986	49,962,094	-11.0%
TOTAL	144,407,117	103,592,048	121,937,814	125,177,981	134,549,934	7.5%

Fuente: Veritrade

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

Dentro de las principales empresas exportadoras de quinua el año 2019, destacan las siguientes: Alisur S.A.C. que exportó casi US\$ 20 millones, le sigue Inversiones Andinas con US\$ 14.3 millones y Colorexa S.A.C con US\$ 9.1 millones. Teniendo, además, variaciones positivas respecto al año 2018.

3.3.4. Fletes



Los fletes marítimos varían dependiendo del destino, según lo comentado con algunos exportadores estos precios también pueden fluctuar dependiendo del nivel de negociación. En tanto, se refiere que un embarque a España puede variar entre US\$ 800 a US\$1,000, a Rusia podría costar entre US\$1,200 a 1,400; como carga seca.

En el cuadro N°12 se muestran -a modo de ejemplo- los precios de lista extraídos del portal de rutas marítimas Lima – Barcelona por diferentes puertos intermedios.

Cuadro N° 12: Fletes marítimos a Barcelona

Puerto de origen (Perú)	Puerto de destino	US\$ Tarifa promedio de flete por contenedor (*)			Mercadería Consolidada Tm/m ³	Días de tránsito (**)	Frecuencia de salida (***)	Lineas navieras
		20 pies	40 pies	40 pies refrigerado				
Callao	Balboa (Panamá)	1,346	1,630	2,757	78	4	SEMANAL	Ver líneas
Callao	Cartagena (Colombia)	1,360	1,770	5,380	25	11	SEMANAL	Ver líneas
Callao	Cauceado (República Dominicana)	1,485	1,673	4,535	103	12	SEMANAL	Ver líneas
Callao	Casablanca (Marruecos)	1,575	2,350	4,388	125	31	SEMANAL	Ver líneas
Callao	Valencia (España)	1,636	2,420	4,476	80	37	SEMANAL	Ver líneas
Callao	Ashdod (Israel)	2,375	4,413	5,383	135	44	SEMANAL	Ver líneas
Callao	Mersin (Turquía)	1,668	2,570	4,316	118	42	SEMANAL	Ver líneas
Callao	Salerno (Italia)	1,825	2,650	4,125	75	31	SEMANAL	Ver líneas
Callao	Livorno (Italia)	1,870	2,660	4,190	78	37	SEMANAL	Ver líneas
Callao	Vado Ligure (Italia)	1,670	2,610	3,850	75	36	SEMANAL	Ver líneas
Callao	Barcelona (España)	1,678	2,546	4,430	95	33	SEMANAL	Ver líneas

Fuente: PromPerú – Rutas Marítimas

3.3.5. Exportaciones de quinua por presentación

Se exporta también en productos elaborados por lo que en los últimos años se han efectuado envíos a granel convencional y orgánico. El 42.2% resultan ser envíos de grano orgánico, mientras que el 28.1% es convencional; y existe un importante 29.7% que no se declara ni convencional ni orgánico, pero se estima que en mayor parte sería convencional. Aquí resalta la presencia de EE.UU sobre



el mercado de esta categoría por encima de la participación que tendría en convencional (19%).

Cuadro N° 13: Exportaciones por tipo de grano (peso)

Tipo de grano	2016	2017	2018	2019	2020 ^{1/}
Envíos en Tn	12,999	15,927	14,371	13,183	12,299
Convencional	29.04%	30.57%	27.78%	26.68%	29.24%
Orgánico	31.96%	37.29%	38.93%	39.38%	42.55%
No específica	39.00%	32.14%	33.28%	33.94%	28.21%

1/ a octubre del 2020.

Fuente: Veritrade

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

Luego del análisis de datos se estima que el saldo restante – no específica- resulta ser convencional, o en otra forma de presentación, como harina, hojuelas, cereales, snacks y con mezclas con otros granos. También se manufacturan productos de cosmética, tocador, perfumería, etc.

Cuadro N° 14: Exportaciones de quinua orgánica

Mercados	2018	2019	2020 ^{1/}
EE.UU.	50.68%	51.87%	48.71%
Países Bajos	10.60%	9.46%	11.40%
Canadá	9.77%	6.77%	11.31%
Italia	5.31%	5.13%	7.05%
Francia	3.19%	4.88%	3.75%
Alemania	5.87%	3.87%	2.87%
Bélgica	1.36%	3.81%	2.49%
Taiwan	1.25%	1.51%	1.91%
EAU	1.04%	1.29%	1.51%
Hong Kong	1.24%	1.30%	1.49%
Otros	9.69%	10.12%	7.51%

1/ a octubre del 2020.

Fuente: Veritrade

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

Los montos presentados en el cuadro inferior son referenciales ya que muestran todos los registros del sector agroindustria que presentan quinua dentro de la



descripción comercial en el documento de aduanas con el que se exporta, pero da muestra de que los productos elaborados a partir de quinua aun no representan una participación importante en las exportaciones.

Cuadro N°15: Exportaciones por presentación de la quinua

Presentación	FOB (US\$)					
	2015	2016	2017	2018	2019	2020
OTRAS						
Granel /convencional y organico	149,681,887	127,677,076	130,944,978	131,290,585	143,248,927	85,265,374
Golosinas	25,878	45,614	117,148	7,787	309,556	232,981
Sustancia para uso Industrial	220,634	361,342	95,930	48,780		74,499
Muestras	1,263	10,252	865	33,895	142,034	52,418
Tostada	157,812	225,851	190,458	336,485	16,562	32,365
Alimentos Balanceados			84,000			15,000
Chocolate	14,251	36,178	15,451	14,666	13,694	1,610
Fideos/ Pastas	89,997	112,969	44,577	23,964	933	1,361
Bebidas No Alcohólicas		3,560				277

Fuente: PromPerú y SUNAT

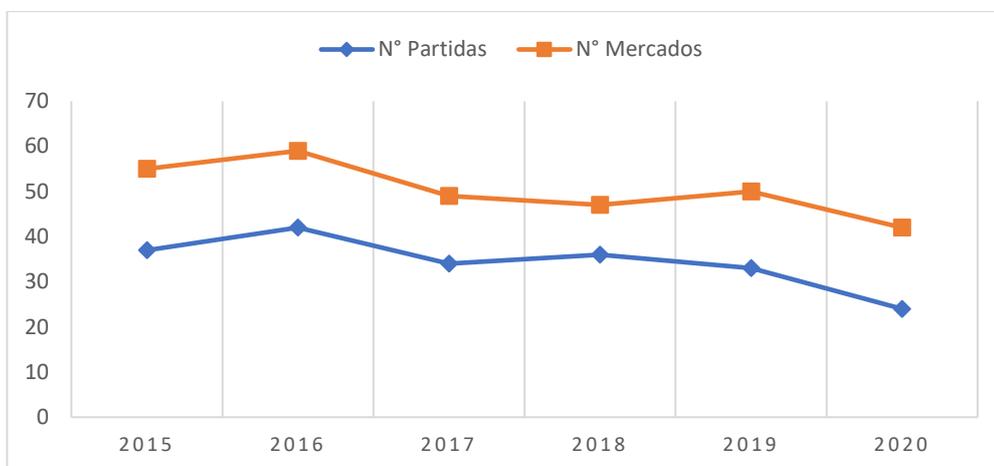
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

Por su parte, al realizar la búsqueda en los datos correspondientes a las exportaciones de quinua, se encuentra que este producto al 2019 se exporta por 33 partidas, cuando en el 2015 se exportaba por 37; mientras que hacia el 2015 eran 55 mercados los que recibían el producto

Cuadro N°16: Diversificación de productos y mercados de la quinua

	2015	2016	2017	2018	2019	2020*
N° Partidas	37	42	34	36	33	24
N° Mercados	55	59	49	47	50	42

*a setiembre del 2020

Gráfico N°10 : Diversificación de productos y mercados de la quinua

Fuente: BI de PromPerú
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

3.3.6. Oportunidades comerciales identificadas

La quinua representa una gran oportunidad en los países emergentes que cada vez van incrementando su poder adquisitivo y su consecuente preocupación por una vida saludable. En el cuadro N°14 se puede evidenciar lo que se corroboró en las entrevistas realizadas que existe el creciente interés de países de Europa del Este, Asia y árabes.

Así, China encabeza la tasa de crecimiento en volumen de importaciones que ha crecido en promedio 198% anual los últimos 5 años, seguido de Ucrania con 138%, Letonia con 116%, Grecia y Eslovenia con 113 y 99%, entre los que más crecieron. Sin embargo, para interés particular de Perú se podría resaltar China, por los protocolos sanitarios y la apertura comercial que Bolivia ya ha iniciado para su quinua- y los países de Europa del Este, debido a los buenos precios a los que se accede y que están impulsando la demanda de este y otros productos funcionales.

Con la aprobación reciente del protocolo de ingreso de la quinua al gigante asiático se presenta una gran oportunidad para que nuestro país se convierta en un importante proveedor. Las campañas de promoción, inter-relacionamiento con potenciales compradores chinos, misiones comerciales inversas son importantes

para que conozcan y valoren la calidad del producto peruano. China, está demandando quinua libre de residuos, lo que recibe significa un precio superior al convencional, valor añadido que se debe reconocer debido al esfuerzo que ello implica para el cuidado del cultivo.

Entidades de promoción como PromPerú y en alguna medida Sierra y Selva Exportadora, están haciendo campañas buscando se concrete el ingreso de una manera más fluida, tal cual lo está haciendo el vecino país de Bolivia, ya que, en el marco de los acuerdos bilaterales suscritos entre Bolivia y China, desde junio del 2018 se vienen incrementando las exportaciones en grano y hojuela.

Imagen N°10: Ejemplo de campaña para el ingreso al mercado chino

Quinoa peruana deslumbra a importantes empresarios chinos

Promperú Beijing convocó a potenciales importadores del grano andino



Promoción de la Quinoa en China. Foto: Cortesía.

Fuente: Andina

<https://andina.pe/agencia/noticia-quinua-peruana-deslumbra-a-importantes-empresarios-chinos-765523.aspx>

Por su parte, los países árabes como los Emiratos Árabes Unidos y Arabia Saudita que son mercados atractivos debido a la riqueza de sus habitantes cuyo ingreso per cápita bordea los US\$ 70 mil y US\$ 55 mil, respectivamente; y cuyo gasto en consumo del hogar bordea el 35% - 41% de la composición de su PBI. Sin



embargo, se debe considerar que para poder acceder a las oportunidades que presentan estos mercados se deben obtener certificados como el HALAL¹³, sin gluten u otros *claims* específicos por segmento, aspecto que también se debe trabajar con los productores.

Cuadro N°17: Mercados con mayor crecimiento de las importaciones de quinua

Importadores	Valor importado en 2019 (miles de USD)	Cantidad importada en 2019	Valor unitario (USD/t)	Tasa de crecimiento anual en valor entre 2015-2019 (%)	Tasa de crecimiento anual en cantidad entre 2015-2019 (%)
China	5754	2044	2815	106	198
Ucrania	482	176	2,739	182	138
Letonia	331	114	2,904	67	116
Grecia	1,182	455	2,598	99	113
Eslovenia	1,661	501	3,315	64	99
Irlanda	3,165	1,080	2,931	75	93
Estonia	368	109	3,376	64	91
Serbia	478	144	3,319	57	72
Rusia	2,852	1,130	2,524	63	69
Tailandia	1,570	489	3,211	33	63
Lituania	605	222	2,725	38	54
Chile	4,176	3,264	1,279	56	49
Singapur	906	266	3,406	38	49
Finlandia	471	145	3,248	25	47
Hungría	554	156	3,551	20	41
Bulgaria	860	398	2,161	23	40
República Dominicana	285	108	2,639	20	37
Emiratos Árabes Unidos	1,956	516	3,791	17	35
Arabia Saudita	1,238	292	4,240	32	34
Sudáfrica	767	298	2,574	26	34

Fuente: Trademap
 Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE
 Fecha de consulta 15/10/20

¹³ La Certificación Halal es un proceso de garantía de calidad que se aplica a alimentos, productos y servicios respetando la Normativa Halal y otros documentos ya preestablecidos. Esta clase de alimentos, productos o servicios son ofertados desde las empresas o entidades a un público que practica el islamismo, tanto en el país como en el resto de la Unión Europea, así como para exportar a países islámicos.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



sierra y selva
exportadora

Por su parte, la quinua que exportan tanto Perú y Bolivia sirve de insumo para la industria alimentaria que luego fabrica productos como los que se muestran en el siguiente cuadro. Este incremento en la demanda y variedad de productos y presentaciones para la quinua, responden a la búsqueda de alimentos funcionales y vienen siendo impulsados por un mayor poder adquisitivo, mejor acceso a la información y la continua búsqueda de una mejor nutrición libre de gluten, transgénicos, etc.

Sería muy interesante que se puedan generar convenios comerciales con los grandes productores de alimentos o sectorizar por nichos de mercado con productores más pequeños, que estén abasteciendo determinadas tiendas “delicatesen” “mercados étnicos” u otros, que pudieran vender la quinua en grano por colores o mezclas, harinas, u otros preparados a fabricarse directamente en el país para ser comercializados directo a góndola. O en su defecto, tratar de acortar la cadena de distribución a una cadena más corta que permita mejorar la posición relativa en cuanto a precio de las asociaciones y productores de quinua orgánica y convencional.

Algunos productos con lanzamiento reciente en mercados atractivos elaborados con la quinua como ingrediente dan cuenta de que la quinua sigue posicionándose en los segmentos funcionales, sin gluten, cardiovascular, y anti-edad. A continuación, se presentan algunos ejemplos de estos productos:

a. Apetit Quinoa Cutlets



Descripción del producto: (Chuletas de quinua) se hacen con verduras. El producto apto para microondas no contiene gluten ni lactosa, y contiene proteínas y fibra. Es apto para veganos y se vende al por menor en un paquete de 170g que contiene dos unidades e instrucciones de cocción



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



sierra y selva
exportadora

Mercado: Rusia

Fecha de lanzamiento del producto: octubre 2020

Categoría: Sucedáneos de carne

Claims: Apto para Microondas, Sin Gluten, Bajo en/Sin Agentes Alérgicos, Sin Ingredientes Animales, Bajo/sin/lactosa reducida

Atributos de posicionamiento: Anti-Edad, Bajo en/Sin Calorías, Funcional, Funcional - Adelgazante, Funcional - Belleza, Funcional - Cardiovascular, Funcional - Cerebro y Sistema Nervioso, Funcional - Desarrollo de músculos, Funcional - Energía, Funcional - Piel, uñas, cabello

Precio: US\$ 3.39

b. **Natsional' Rice, Quinoa and Pumpkin Mix for Breakfast**



Descripción del producto: Natsional 'Ris, Kinoa, Tykva na Zavtrak (Mezcla de arroz, quinua y calabaza para el desayuno). Este producto es rico en ácidos grasos omega-3, que son esenciales para el funcionamiento del corazón y el cerebro, y se dice que activan el trabajo de las células, mejoran los procesos metabólicos, aceleran la quema de células grasas, fortalecen el sistema cardiovascular y mejoran la condición. de la piel, cabello y uñas. Esta mezcla contiene: semillas de calabaza, que son ricas en vitaminas A y E, minerales y omega-3.

Mercado: Rusia

Fecha de lanzamiento del producto: Septiembre, 2020



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego



sierra y selva exportadora

Categoría: Cereales calientes

Claims: Bajo en/Sin Calorías

Atributos de posicionamiento: Funcional, Anti-Edad, Funcional - Cardiovascular, Funcional - Belleza, Funcional - Cerebro y Sistema Nervioso, Funcional - Energía, Funcional - Piel, uñas, cabello , Funcional - Desarrollo de músculos , Funcional – Adelgazante

Precio: US\$ 2.02

c. **Miratorg de quinoa con verduras y albahaca, fresco congelado 400g**



Descripción del producto: Los granos de quinua son ricos en vitaminas, minerales y proteínas. La quinua tiene un sabor suave a nuez que combina bien con verduras y hierbas.

Mercado: Rusia

Fecha de lanzamiento del producto: 2020

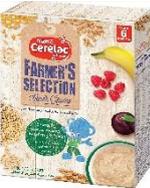
Categoría: Comida pre-lista Mix con vegetales

Claims: Bajo en/Sin Calorías/ Facilidad de uso / Vegetariano

Precio: US\$ 2.02

Composición: Granos de quinua, judías verdes, zanahorias, maíz, pimientos, guisantes, albahaca, perejil, ajo.

Cuadro N°18: Variedad de productos hechos por la industria alimentaria en mercados seleccionados

DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	CLAIMS	PESO	PRECIO	WEB	LUGAR
Eat Real Quinoa Chips, Chilli & Lime (Pack of 1)		Eat Real	Vegetariano Vegano	80 g	\$1.66	https://www.amazon.ae/Eat-Real-Quinoa-Chips-Chilli/dp/B00PK5R6PC/	Emiratos Árabes Unidos
Pilaf ¹⁴ con quinua		Yayla – “Kinoaali Bulgur”	Vegano Fuente de proteínas Fuente de vitaminas Alto en fibra	360 g	\$8.75	https://www.migros.com.tr/yayla-gurme-fit-kirmizi-kinoaali-bulgur-360-g-p-1067b4	Turquía
Quinoa tricolor orgánica		Hunter's Gourmet	Libre de gluten MSG free No colorantes ni saborizantes HALAL, no Trans, etc	300 g	\$ 4.6	https://www.amazon.ae/Hunters-Gourmet-Organic-Tri-Colour-Quinoa/dp/B07NY2XN51/ref=sr_1_3?crid=1LZU7OGJXZ9AA&dchild=1&keywords=quinoa+organic&qid=1603715464&prefix=quinoa%2C&aps%2C408&sr=8-3	Emiratos Árabes Unidos
Hojuelas de quinua		Nustil	Orgánico Libre de Gluten Fuente de Fibra Fuente de proteínas y vitaminas	250 g	\$ 3.43	https://www.migros.com.tr/nustil-organik-kinoa-gevregi-250-g-p-4dce89	Turquía
Pan para sándwich de trigo integral con quinua y semillas de chía		Uno	Fuente de Omega 3 Fuente de proteínas	360 g	\$ 10.45	https://www.migros.com.tr/uno-premium-tambugdayli-kinoa-ve-ciya-tohumlu-sandvic-360-g-p-4d1d20	Turquía
Cereal infantil a base de quinua, plátano, frambuesa y ciruela		Cerelac – Nestle “Farmer's Selection super grains”	Sin sacarosa agregada Sin preservantes artificiales Sin saborizantes artificiales	250 g	\$4.76	https://www.amazon.ae/Cerelac-Farmers-Selection-Cereals-Raspberry/dp/B087CQVCXY/ref=sr_1_12?crid=H6RRDDWXYSOM&dchild=1	Emiratos Árabes Unidos

¹⁴ Platillo a base de trigo original del Oriente Medio, cocinado en caldo con especias, que generalmente tiene carne o verduras añadidas.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego



sierra y selva exportadora

Chips de quinua con sabor de chile y lima.		Eat Real	Libre de gluten Vegano	30 g	\$ 1.52	https://www.amazon.ae/Eat-Real-Quinoa-Chips-Chilli/dp/B01C15T2OO/ref=sr_1_18?cri d=H6RRDDWXYSO M&dchild=1	Emiratos Árabes Unidos
Pasta tortiglioni a base de haría de maíz, alforfón y quinua		Sottolestelle	Orgánico Libre de gluten Vegano	340 g	\$ 4.76	https://www.amazon.ae/Sottolestelle-Multigrain-Tortiglioni-Quinoa-340/dp/B085P8L4BR/ref=sr_1_25?cri d=H6RRDDWXYSO M&dchild=1	Emiratos Árabes Unidos
Galleta de quinua		Healthy Farm	Bajo en sodio Contiene 9 aminoácidos esenciales 30% menos grasa 20% más proteínas 25% más fibra	300 g (12 x 25 g c/u)	\$ 3.14	https://www.amazon.ae/Healthy-Farm-Quinoa-Biscuit-12/dp/B07PCM13M1/ref=sr_1_48?cri d=H6RRDDWXYSO M&dchild=1	Emiratos Árabes Unidos
Batido de proteínas con quinua, bayas de goji y arándanos		smnut Smartest Nutrition	Libre de gluten Sin lactosa Orgánico Sin aditivos	500 g	\$ 34.35	https://www.amazon.de/smnut-Protein-Superfood-veganes-Proteinpulver/dp/B01DUO066A/ref=sr_1_21_sspa?__mk_de_DE=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91	Alemania
Desayuno alcalino		Jentschura – “MorgenStund”	Orgánico Libre de gluten Sin lactosa Vegano Fuente de proteínas Rico en fibra	1000g	\$ 20.47	https://www.amazon.de/Jentschura-Morgenstund-Basisches-Fr%C3%BChst%C3%BCck-%C3%96KO-064/dp/B004ODA6F8/ref=sr_1_22_sspa?__mk_de_DE=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91	Alemania
Pasta corta de quinua blanca con semillas de linio		Govinda	Libre de gluten Vegano Fuente de proteínas	200 g	\$ 2.42	https://www.amazon.de/Govinda-Penne-Goodel-Quinoa-Leinsaat/dp/B06X97MWN6/ref=sr_1_47?__mk_de_DE=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91	Alemania



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego



sierra y selva exportadora

Curry de quinua, almuerzo orgánico vegano para llevar		BioZentrale	Ingredientes orgánicos	85 g	\$ 3.54	https://www.amazon.de/biozentrale-veganes-Bio-Mittagessen-unterwegs-Proteinquelle/dp/B08DHT4BX8/ref=sr_1_62?__mk_de_DE=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91	Alemania
Flips de quinua con maní		Heimatgut Aus Liebe Zum Guten	Sin azúcar Libre de gluten Orgánico Rico en fibra Vegado	690 g (6 x 115g)	\$ 22.32	https://www.amazon.de/Heimatgut-Original-Vorteilspackung-Nat%C3%BCrlich-Zuckerzusatz/dp/B07J689MJP/ref=sr_1_55?__mk_de_DE=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91	Alemania

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial - SSE

Para el aprovechamiento de estas oportunidades comerciales, las asociaciones de productores deben buscar de solucionar y adoptar algunos aspectos de interés, como son:

a. Contar con acceso al financiamiento

Como se conoce, para poder vender al exterior directamente, se necesita tener financiamiento que soporte los gastos correspondientes a la cosecha, trillado, limpieza y proceso del grano de la quinua, así como poder hacer los trámites correspondientes y los gastos del embarque, dependiendo de la modalidad del INCOTERM que se haya negociado pudiendo ser este FOB o CIF, el último a mayor costo que el previo.

Cuando se están buscando mercados nuevos que vemos están apareciendo, lo ideal es que se haga el *match* perfecto entre la capacidad de producción y la capacidad de colocación en el mercado del comprador identificado. En muchos casos, será necesario manejar cartas de crédito cuyo costo es un poco más alto, pero brinda mayor seguridad en el proceso de exportación.

Actualmente, los productores venden el grano directamente al exportador para el último proceso de limpieza del grano y la posteriormente venta y embarque. Las asociaciones



de productores podrán ir culminando el proceso en la medida que sus ventas vayan creciendo y ganen mayor experiencia exportadora.

b. Adecuar la oferta al requerimiento del comprador

Se manejan diferentes calidades de quinua y diversos “claims” dependiendo del mercado, segmento, o nicho escogido; por lo que se debe dar a conocer mediante el envío de muestras, las cantidades reales de producto al cual se puede acceder para luego no tener problemas para cumplir con los embarques. Por ejemplo, el europeo puede solicitar quinua orgánica y convencional; mientras que en EE.UU. solo orgánica. Y así los otros países de Europa del Este, de Asia, Árabes o África.

Se han dado casos que los acopiadores buscan cumplir algunos requerimientos mezclando diferentes calidades atentando contra la calidad de la quinua que vende el país, afectando no solo a la empresa exportadora sino a todos los participantes en esta cadena de valor. En este aspecto también se ha evidenciado mezcla de grano peruano con boliviano en los embarques, debido a que este último tiene un precio menor.

c. Presencia de acopiadores y brokers

Los acopiadores, brokers y los exportadores son los que financian la logística y los procesos de la quinua en la cadena de valor. Por lo que actualmente son necesarios dentro de la cadena. Resulta importante capacitar a los productores en el adecuado manejo de la quinua en todos sus procesos hasta el trillado, facilitar las asociaciones entre los agricultores familiares para lograr volúmenes importantes a ser colocados.

Sin embargo, se debe tener cuidado ya que algunos productores venden directamente a estos acopiadores perjudicando los acuerdos previos con las asociaciones, los cuales tienen en muchos casos compromisos pactados y pueden ver mermada la cantidad disponible del producto.



IV. Competencia

Según la FAO, se tienen tres principales países productores del grano distribuido en Sudamérica Bolivia, Perú y Ecuador, como se muestra en la siguiente tabla. Sin embargo, se sabe que hay cultivos de quinua en Norteamérica (EE.UU. y Canadá), Europa, Asia y Australia, que aún no aparecen en la estadística oficial, por lo poco relevante de sus cifras, que aún no amerita su consideración (Aroni, 2013).

Cuadro N° 19: Producción de quinua en el mundo 2010 – 2018

Variable	Area	2,010	2,011	2,012	2,013	2,014	2,015	2,016	2,017	2,018	Tasa Crec. Anual 8 años
Producción	Peru	41,079	41,182	44,213	52,129	114,725	105,666	79,269	78,657	<u>86,011</u>	11.1%
	Bolivia	36,724	40,943	50,874	63,075	67,711	75,449	65,548	66,792	70,763	9.8%
	Ecuador	1,833	2,073	2,323	2,515	3,711	12,707	3,903	1,286	2,146	2.3%
Total Producción		79,636	84,198	97,410	117,719	186,147	193,822	148,720	146,735	158,920	10.4%
Área sembrada	Bolivia	58,496	63,307	131,192	147,312	113,506	121,186	118,913	110,639	<u>111,605</u>	9.7%
	Peru	35,313	35,475	38,495	44,868	68,140	69,303	64,223	61,721	64,660	9.0%
	Ecuador	2,170	2,384	2,552	2,591	4,122	7,148	2,214	882	2,048	-0.8%
Total área sembrada		95,979	101,166	172,239	194,771	185,768	197,637	185,350	173,242	178,313	9.3%

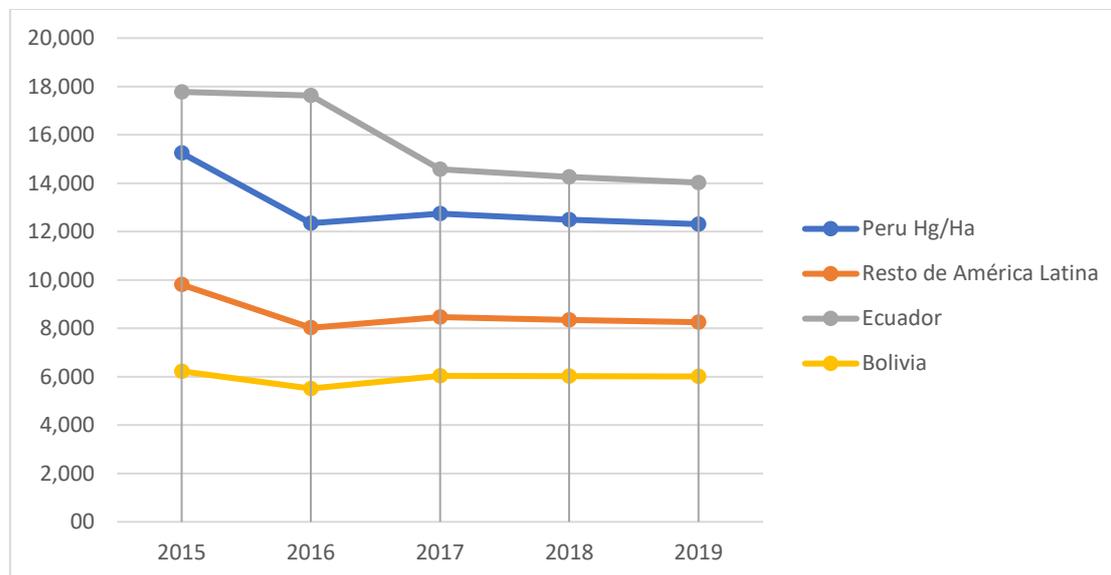
Fuente: FAO Stat

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial - SSE

Teniendo en consideración noticias y estudios de mercado, en esta sección se analiza el mercado boliviano, dado que es el segundo productor exportador de quinua en Sudamérica, luego de Perú; siendo los dos, los más importantes exportadores de este grano.

Los rendimientos como se puede ver a continuación son dispersos, siendo el Perú el país con los mejores rendimientos para el volumen producido; sin embargo, se evidencia que Ecuador muestra los mejores valores de la región.

Gráfico N°11: Comparación de rendimiento de la quinua entre países de la región



Fuente: Euromonitor International
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

4.1. Análisis de la quinua en el mercado boliviano

4.1.1. Producción, cosecha y rendimiento

Del 2014 al 2019, la superficie cultivada de quinua boliviana disminuyó notoriamente. En el 2014, se cultivó 113 miles de hectáreas, y en el 2018 retrocedió a una superficie de 108 miles de hectáreas. Asimismo, puede notarse que en el 2015 existió un pico de 121 miles de hectáreas cultivadas.

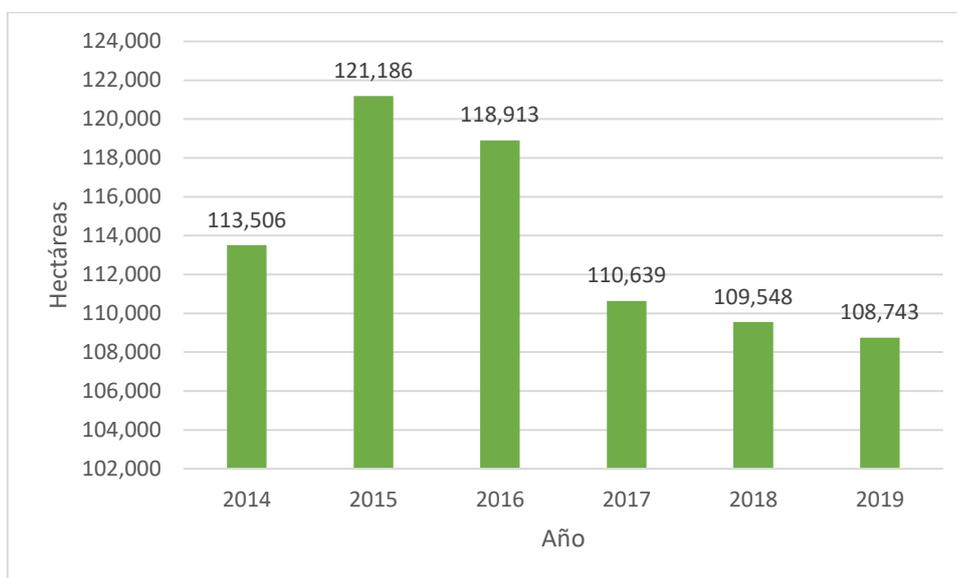
La gran demanda internacional de la quinua y los excelentes precios que la acompañaron generaron tanta expectativa entre los agricultores bolivianos –como peruanos- que, en el afán de no dejar pasar esta coyuntura, se produjeron prácticas no recomendables en un agroecosistema frágil como es el altiplano sur, con suelos de contenido extremadamente bajo de materia orgánica (menos de 1%), baja retención de humedad, predominantemente arenosos y susceptibles a la erosión eólica, lluvias en promedio de 200 mm anuales, que dan lugar a una muy lenta reposición de la cobertura vegetal. La ampliación de la frontera agrícola con monocultivo, trajo menores rendimientos por unidad en la superficie y



posteriormente, debido a los menores precios, esta área cultivada y los rendimientos fueron decreciendo¹⁵.

El grano de quinua real boliviana es un grano distinto al peruano, tanto en tamaño y en densidad, en este sentido, es de mayor tamaño y menos pesado o denso, según lo explicado por un productor peruano, esto se debe a su suelo volcánico produce granos más grandes. Este producto tiene un segmento distinto al tradicional peruano.

Gráfico N°12: Superficie cultivada de quinua en Bolivia, 2014-2019



Fuente: Veritrade

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

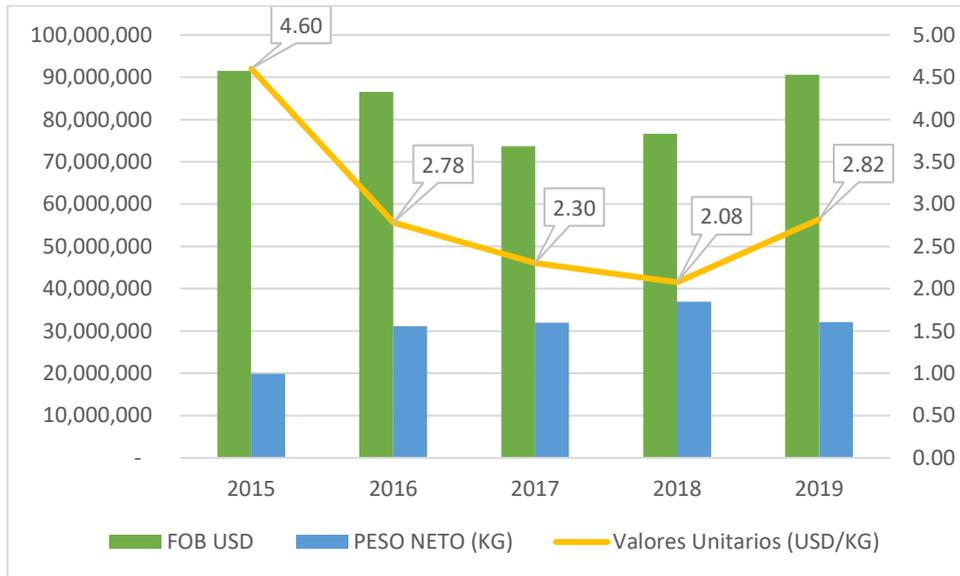
4.1.2. Exportaciones

Las exportaciones de quinua boliviana alcanzaron en el 2015 un monto de US\$ 91.5 millones, con un valor unitario elevado de 4.6 US\$/kg. El 2019 exportó un total aproximado de US\$ 90.6. Sin embargo, el valor unitario para este último año fue de 2.82 US\$/kg.

¹⁵ La quinua en Bolivia: Perspectiva de la fundación PROINPA.

[http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/E55FA1559DDF8CCF05257E8A00602D5C/\\$FILE/424_533_Estado_ArteDeLaQuinuaEnElMundoEn2013.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/E55FA1559DDF8CCF05257E8A00602D5C/$FILE/424_533_Estado_ArteDeLaQuinuaEnElMundoEn2013.pdf)

Gráfico N° 13: Evolución anual de exportación de la quinua en Bolivia, 2015-2019



Fuente: Veritrade

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

4.1.3. Principales países destino

El país más predominante para las exportaciones bolivianas de quinua es EE.UU. con una participación del 43.6% a diciembre del 2019. Le siguen Francia, Alemania y China con el 11.3%, 9.3% y 7.1% de participación, respectivamente.

Como se puede observar en el cuadro siguiente, existe cierta estabilidad en los envíos, salvo el caso de China como país emergente de sus exportaciones lo que ha desviado el crecimiento de otros mercados. Como bien se mencionaba anteriormente, Bolivia está aprovechando esta oportunidad comercial, cabe recordar que el primer envío boliviano de quinua se realizó a través de Ilo con un embarque importante de 40 toneladas¹⁶ en el año 2018.

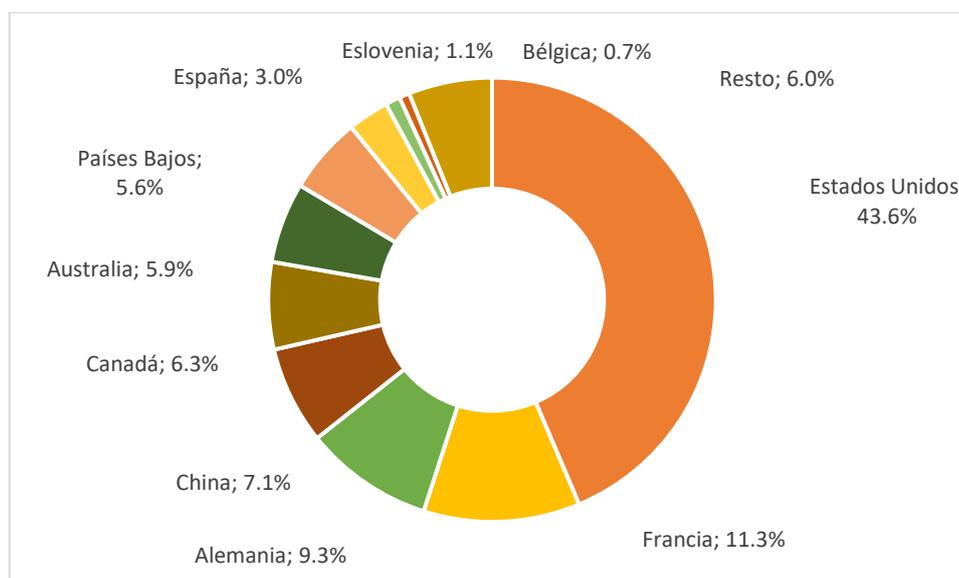
¹⁶ Bolivia envía sus primeras 40 toneladas de quinua a China a través del puerto peruano de Ilo, extraído de <https://andina.pe/agencia/noticia-quinua-peruana-deslumbra-a-importantes-empresarios-chinos-765523.aspx>

Cuadro N° 20: Bolivia. Principales países destino de la quinua, 2015- 2019 (US\$ FOB)

País	2015	2016	2017	2018	2019	Var % 17/18	Var % 18/19
Estados Unidos	49,180,099	46,975,454	37,502,813	40,110,400	39,538,765	7.0%	-1.4%
Francia	8,742,197	9,070,518	6,459,127	7,266,148	10,241,448	12.5%	40.9%
Alemania	4,548,559	5,482,919	4,788,891	3,451,471	8,460,350	-27.9%	145.1%
China		125,951	39,525	418,575	6,437,091	959.0%	1437.9%
Canadá	6,898,327	6,089,768	4,781,991	5,601,533	5,751,240	17.1%	2.7%
Australia	4,846,558	2,521,105	3,862,824	4,713,556	5,310,469	22.0%	12.7%
Países Bajos	7,547,532	6,920,829	5,915,373	5,409,741	5,038,978	-8.5%	-6.9%
España	2,374,722	1,906,254	2,248,728	2,570,790	2,703,212	14.3%	5.2%
Eslovenia				226,000	967,350	-	328.0%
Bélgica	2,782,157	1,352,471	2,197,496	1,357,545	674,800	-38.2%	-50.3%
Resto	4,622,996	6,078,075	5,902,997	5,544,955	5,471,908	-6.1%	-1.3%
Total	91,543,147	86,523,344	73,699,765	76,670,714	90,595,611	4.0%	18.2%

Fuente: Veritrade
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

Gráfico N° 14: Bolivia. Top 10 países destino de quinua, 2019 (%)



Fuente: Veritrade
Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

4.1.4. Consumo interno de quinua en Bolivia

El consumo interno al igual que en el caso peruano se da a través de los puestos de venta ambulante de desayunos, así la quinua preparada con manzana resulta



ser uno de los desayunos más populares. Por su parte, el Estado distribuye barras energéticas y harinas de quinua como parte de sus subsidios a la alimentación de las familias. Se calcula que se consume aproximadamente el 30% de lo producido en el país, cifra que se mantiene estable debido al incremento de la demanda externa que hace que el precio sea relativamente alto para el consumidor boliviano, sobre todo para el de más bajos ingresos.

Inclusive existe evidencia que señala que el índice de desnutrición boliviana se incrementó durante el boom de la quinua debido al cambio en la distribución de la canasta familiar por los altos precios que alcanzó el grano.

4.1.5. Valores unitarios

Respecto a los valores unitarios quinua boliviana, los promedios anuales fluctúan entre 2.26 US\$/Kg y 4.26 US\$/Kg, siendo este último valor el que se detalla para el año 2015 como se ve en el cuadro N° 19.

Cuadro N° 21: Bolivia: Evolución de los valores unitarios de la quinua, 2015-2019 (US\$ FOB/Kg)

Mes	2015	2016	2017	2018	2019
Enero	5.63	3.00	2.64	2.24	2.90
Febrero	5.27	3.01	2.35	2.23	2.92
Marzo	5.16	2.75	2.38	2.25	2.80
Abril	5.01	2.87	2.29	2.26	2.91
Mayo	4.43	2.88	2.31	2.25	2.79
Junio	4.25	2.77	2.30	2.22	2.80
Julio	4.02	2.77	2.21	0.45	2.79
Agosto	3.83	2.81	2.25	2.45	2.79
Setiembre	3.68	2.69	2.26	2.55	2.81
Octubre	3.43	2.71	2.28	2.64	2.79
Noviembre	3.28	2.57	2.26	2.76	2.78
Diciembre	3.09	2.58	2.26	2.85	2.79
Promedio Anual	4.26	2.78	2.32	2.26	2.82
Var %	-	-34.6%	-16.8%	-2.3%	24.6%

Fuente: Veritrade

Elaboración: Unidad de Inteligencia Comercial – SSE

Fecha de consulta 27/07/2020



V. Conclusiones

- La quinua es de origen ancestral contiene los 20 aminoácidos esenciales y tiene la capacidad de proveer proteína de alta calidad al ser humano, lo que la convierte en la más completa de los cereales; asimismo, tiene un alto contenido de macronutrientes y minerales. Asimismo, presenta una serie de características que facilitan su industrialización para el sector alimentos como la solubilidad en agua, adecuada temperatura de gelatinización y la emulsibilidad del grano.
- En los últimos cinco años, la evolución de las exportaciones de quinua en el Perú se ha venido manteniendo a pesar de que en promedio hubo un decrecimiento del 10%, pasando de exportar alrededor de US\$ 144.4 millones en el 2015 a US\$ 134.5 millones el año 2019. Bolivia, viene pasando por una situación similar, pero reflejando cifras más positivas, pasando de exportar US\$ 91.5 millones en el 2015 a US\$ 90.6 millones en el 2019, recuperándose con una tasa de variación del 18.2% respecto del año previo, influenciado por su ingreso al mercado de China.
- En el caso de rendimientos el escenario es distinto, pues para el cultivo de quinua en Perú 2019 fue de 1 380 t/ha, cinco años antes esta variable alcanzaba las 1 684 t/ha, esto se explica porque los cultivos que hubieron de la costa tenían mayores rendimientos y estos se han ido ralentizando por la disminución en los precios, para permanecer los cultivos de quinua en la sierra donde históricamente se han desarrollado.
- Existe una tendencia creciente hacia el consumo de productos saludables, los cuales tuvieron una disminución -por temas logísticos- durante la pandemia pero que ya están recuperándose con buenas perspectivas futuras, ya que esta epidemia ha demostrado que una buena salud y alimentación disminuyen el riesgo de enfermarse gravemente.
- Por el lado de la demanda, Estados Unidos es el principal mercado destino de quinua peruana (37%) especialmente orgánica, siendo también el principal comprador de nuestra competencia directa (Bolivia). Mientras que los países de Europa – salvo Alemania- están comprando quinua convencional. Se evidencia un mayor impulso de la demanda por parte de países de Europa del Este, Asia y de los Emiratos Árabes Unidos.
- La agroindustria peruana y mundial busca materia prima con determinados atributos de calidad que son gravitantes para la eficiencia del proceso, almacenaje, rendimiento industrial y calidad del producto final; por lo que se debe tener en cuenta esta valoración



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



sierra y selva
exportadora

–no solo es lo que uno crea sobre su producto-. Por ello, el potencial comprador evaluará estas características y fijará el precio que está dispuesto a pagar.

- Hay características y atributos que son transversales, es decir, están presentes en todas las empresas, y estos corresponden a los criterios de rechazo. La agroindustria rechaza una partida cuando hay una característica que pueda afectar las condiciones de almacenamiento, en el caso específico de la quinua se pueden encontrar suciedad como restos orgánicos, olores extraños, heces, exceso de humedad o presencia de insectos. Y esto ocasiona que los lotes se rechacen ocasionando perjuicio sobre los productores.
- Las exportaciones de los granos como la avena, cebada, entre otros; no han crecido en los últimos años, manteniéndose o incluso disminuyendo a tasas de 1 o 2%; mientras que la quinua ha venido creciendo alrededor de 7% en valor cada año. Esto, aunado a las expectativas de crecimiento halladas en el informe se prevé un continuo crecimiento en las transacciones mundiales de este grano.

VI. Recomendaciones

- Se deben realizar talleres y pasantías de capacitación en manejo de la calidad, selección del grano, en cada uno de los procesos de la obtención del grano; considerando los costos que significan perder un lote, castigo por presencia de insecticidas o pesticidas, insectos u otros rastros orgánicos.
- Los atributos de calidad del producto como son presencia de humedad, peso, tamaño del grano, impurezas, granos con defectos, dañados, mezclas, etc.; generan indicadores sobre la calidad que deben estar estandarizados por los actores de esta cadena de valor.
- Si bien las empresas pueden tener distinta valoración del grano, y, por ende, niveles de tolerancia diferentes, el método de evaluación debe ser estandarizado y recurrente con el afán de estandarizar la oferta primordialmente respecto del manejo de residuos químicos.
- Existe poder por parte de los acopiadores para marcar los precios del grano, por lo que es muy importante seguir trabajando para impulsar la asociatividad de los productores individuales, buscando negociar mayores volúmenes que siempre es algo bueno para equiparar el poder de negociación.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



sierra y selva
exportadora

- Los precios de los productos orgánicos son más altos y van a diferentes mercados, en especial, EE.UU. y algunos países de Europa, por lo que es necesario y conveniente trabajar de manera conjunta la obtención gradual de certificaciones diversas (Orgánica, Comercio Justo, BPM y otros) que demanda el mercado.
- Diseñar estrategias de exportación adaptándose a cada uno de los mercados ya que existe el Mercado de Latinoamérica como Panamá y el Caribe que están comprando volúmenes interesantes y se necesita se implementen mecanismos de promoción.
- Mercados como Colombia, o Chile que son cercanos tienen programas de alimentos como parte de su diseño de política para evitar la desnutrición, por lo que se podría formar sinergias para participar de los procesos públicos de compra en estos países, lo mismo para el caso de Perú donde se podría solicitar que exista un mayor consumo o promoción del consumo de la quinua como parte del currículo escolar pensando en el mediano y largo plazo.
- Incentivar el consumo interno a través de fuertes campañas de marketing en las principales ciudades del país para cambiar los hábitos de consumo, no solo hacia la quinua sino otros granos andinos. Se debería encargar una investigación de mercados especializada para escoger el segmento decisor y las campañas elaboradas para cada grupo identificado, con enfoque en las escuelas y universidades para beneficio de toda la población indistintamente de su edad, entre otros segmentos.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



sierra y selva
exportadora

VII. Bibliografía

- Aroni, Jimmy. El sector de la quinua: Estudio comparativo entre Perú y Bolivia. Trabajo presentado para optar por el Título de Especialista de la Universidad de Buenos Aires, Área Agronegocios y Alimentos, 2013. Recuperado de:
<http://ri.agro.uba.ar/files/download/tesis/especializacion/2018aronihuamanjimmy.pdf>
- FAO. *La quinua: Cultivo milenario para contribuir con la seguridad alimentaria mundial*. 2011. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/aq287s/aq287s.pdf>
- FAO y Universidad Agraria La Molina. Guía de cultivo de la quinua. Lima, Perú. 2016.
- FAO. Catálogo de variedades comerciales de quinua en el Perú. 2013. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-as890s.pdf>
- Euromonitor International. *Reinventing ancient grains: from traditional staple food to modern superfoods*. 2018.
- MINAGRI: *Quinua: Producción y Comercio del Perú. Perfil Técnico N°2*. Ed. Dirección de Estudios Económicos e Información Agraria - Dirección General de Políticas Agrarias. Marzo, 2017.
- MINAGRI: *Manejo Agronómico: Prácticas de conservación de suelos, Producción, Comercialización y Perspectivas de Granos Andinos*. Dirección General de Políticas Agrarias. Lima, Diciembre 2018.
- Vargas, P., R. Arteaga y L.Cruz. *Análisis Bibliográfico sobre el potencial nutricional de la Quinua (Chenopodium Quinoa) como alimento funcional*. Revista: Centro Azúcar. Vol. 46, Octubre – Diciembre, 2019.
- IICA. *El mercado y la producción de quinua en el Perú*. Lima: Nov, 2015. Recuperado de:
<http://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/2652/BVE17038730e.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Estrook, Gina y Alison Angus. *10 principales tendencias mundiales del consumidor 2020*. Euromonitor, Ltd. 2020.
- John Drew, Aaron Dickinson Sachs, Cecilia Sueiro, John R. Stepp, "Ancient Grains and New Markets: The Selling of Quinoa as Story and Substance" In Corporate Social Responsibility and Corporate Governance. Publicado online: 27 Jun 2017; 251-274.
- ODEPA, *Informe Final Avena para Consumo Humano*, 2018. Extraído de: <https://www.odepa.gob.cl/wp-content/uploads/2020/04/Informe-Final-Avena-para-consumo-humano.pdf>



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



sierra y selva
exportadora

- Pinedo, R.; Gómez, L. y A. Julca. *Sostenibilidad de sistemas de producción de quinua (Chenopodium quinoa Willd.)* Ecosistemas y Recursos Agropecuarios. ISSN-e 2007-901X, Vol 5, N° 15, 2018, págs.. 399-409.
- Revista Agrobanco. *Agrobanco y la quinua*. Edición: Diciembre, 2012. Perú <https://www.agrobanco.com.pe/wp-content/uploads/2017/07/REVISTA-AGROPECUARIA-07.pdf>

Páginas web citadas:

- Cadena de tiendas Flora y Fauna, canal e commerce <https://www.florayfauna.pe/>
- Johns Hopkins – Coronavirus Resource Center, <https://coronavirus.jhu.edu/map.html>
- Supermercado Wong, www.ewong.com.pe
- Amazon de Estados Unidos, Europa, Emiratos Árabes Unidos y Arabia Saudita.
- Supermercado Ruso, <https://sbermarket.ru/metro/kinoa-vitamin-s-ovoshchami-i-bazilikom-sviezhiezamorozhiennaia>
- FAO Stat. Página web con estadísticas diversas para productos agrícolas. <http://www.fao.org/faostat/en/>
- Otros citados en el desarrollo del documento