



# Quinua

Un futuro sembrado  
hace miles de años



Gobierno del Perú



Memoria del Año Internacional  
de la Quinua en el Perú







## Memoria del Año Internacional de la Quinoa en el Perú



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA  
Y RIEGO







Título: Quinua. Un futuro sembrado hace miles de años.  
Memoria del Año Internacional de la Quinua en el Perú

© 2014, Ministerio de Agricultura y Riego-MINAGRI  
Jr. Yauyos 258, Lima 1, Perú.

© De esta edición

2014, Santillana S. A.  
Av. Primavera 2160, Santiago de Surco  
Lima 33, Perú  
Tel. 313 4000 / Fax 313 4001

REPÚBLICA DEL PERÚ  
Ollanta Moisés Humala Tasso  
Presidente Constitucional del Perú

Juan Manuel Benites Ramos  
Ministro de Agricultura y Riego  
Presidente de la CM AIQ 2013

César Sotomayor Calderón  
Viceministro de Políticas Agrarias

María Elena Rojas Junes  
Directora General de Políticas Agrarias

Marco Antonio Vinelli Ruiz  
Director General de Negocios Agrarios

Rosalyn Aranda Díaz  
Directora de la Oficina de Comunicaciones e Imagen Institucional

Colaboradores:

Roberto Alvarado Rodríguez  
Víctor Cabrera La Rosa  
Wilbert Cruz Hilacondo  
Orlando Huamán Sánchez  
Berta Llanos Osorio  
Javier Martínez Ruíz  
Marleny Miranda Dueñas  
Juan Carlos Moreyra Muñoz  
Franco Oviedo Angüis  
José Luis Rabines Alarcón  
Elar Sifuentes Montes  
Elsa Valladares Acero

Fotografía:

Daniel Lagares  
Heinz Plenge  
Jimena Agois

Edición:

Proyectos Institucionales de Santillana S. A.

Diseño de cubierta e interiores:

Danitzá Navarro Duich

Impresión: Cecosami

Calle Los Plateros N°142

Urb. El Artesano Ate, Lima 3

Tiraje: 1000 ejemplares

Impreso en Perú- Printed in Peru

Primera edición: noviembre de 2014

ISBN: 978-612-01-0217-6

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú: 2014-15145

Registro de Proyecto Editorial: 11501401401011



# ÍNDICE

|                                                                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| INTRODUCCIÓN DEL MINISTRO DE AGRICULTURA Y RIEGO (MINAGRI)                                                  | 9  |
| DISCURSO DEL DIRECTOR DE LA ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO) | 13 |
| DISCURSO DE LA EMBAJADORA ESPECIAL DE LA FAO PARA EL AÑO INTERNACIONAL DE LA QUINUA                         | 17 |
| I. QUINUA, ALIMENTACIÓN, TRADICIÓN                                                                          | 23 |
| II. UN AÑO GLORIOSO PARA LA QUINUA                                                                          | 33 |
| III. PRINCIPALES LOGROS                                                                                     | 53 |
| IV. UNA MIRADA DESDE LOS PRODUCTORES RURALES                                                                | 71 |
| V. PERSPECTIVAS: DESPUÉS DEL AÑO INTERNACIONAL DE LA QUINUA                                                 | 79 |
| VI. ANEXOS                                                                                                  | 91 |







## In memóriam



**U**n profundo agradecimiento y reconocimiento al chef José Luis Higashionna Nakandakari, por dedicar su vida al desarrollo de proyectos y actividades que impulsaron el consumo de la quinua y otros granos andinos.

*Con responsabilidad y dedicación, asumió la presidencia de la Asociación de Restaurantes Saludables, participó como miembro de la Comisión Multisectorial del Año Internacional de la Quinua, y fue el conductor de los espacios gastronómicos de las diversas actividades realizadas por esta Comisión.*

*Cultivó una gran amistad en nuestros corazones brindando desinteresadamente sus conocimientos sobre una buena alimentación nutritiva y de calidad en base a los granos andinos.*

*José Luis, gracias por tu amor a la cocina peruana, por tu profundo cariño y valioso aporte que han contribuido a potenciar el uso de los granos andinos en la alimentación saludable de todos los peruanos.*

*José Luis Higashionna,  
descansa en paz.*









## Introducción del Ministro de Agricultura y Riego (MINAGRI)

Desde que las Naciones Unidas declaró 2013 como el Año Internacional de la Quinua (AIQ), el Estado Peruano creó una Comisión Multisectorial presidida por el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) e integrada por diversas entidades de los sectores público y privado, con lo que se inició una intensa campaña de promoción del llamado «grano de oro», que representa el fruto del esfuerzo de diversas comunidades altoandinas que lo cultivaron y preservaron por generaciones hasta nuestros días, en armonía con la naturaleza; y dejaron además sus valiosos conocimientos ancestrales.

Por ello, el MINAGRI en el marco de esta celebración, junto con los integrantes de la Comisión Multisectorial, impulsó una serie de actividades y eventos nacionales e internacionales vinculados a la quinua, que han contribuido a mejorar los ingresos de aproximadamente 80 000 pequeños y medianos agricultores del Perú y demás agentes de la cadena agroproductiva (transformadores, comercializadores, proveedores de bienes y servicios, agentes vinculados a la gastronomía y turismo, entre otros).

Además, la quinua, junto a otros granos andinos, se constituye en una valiosa alternativa para las familias de las zonas rurales, no solo por lograr un mejor aprovechamiento de los agro ecosistemas andinos ante el cambio climático, sino también por estar contribuyendo a mejorar la nutrición de sus consumidores.

La quinua representa un aporte fundamental del Perú a la seguridad alimentaria y nutricional del mundo y estamos convencidos de que el AIQ constituye un hito que marcará su mejor aprovechamiento tanto por el país como por las demás comunidades de los diversos continentes. Lo mismo ocurrirá con otros granos andinos de gran valor alimenticio, como el tarwi o chocho, cañihua, kiwicha o amaranto, entre otros cultivos de los Andes.

Uno de los mayores logros obtenidos por el Perú en los últimos diez años es haber incrementado la producción del «grano de oro», que pasó de las 27 000 toneladas en 2004 a las 52 100 toneladas registradas en 2013, con una proyección al cierre de 2014 de alrededor de 100 000 toneladas.

Para este año, el sector agrario pronostica exportar más de 27 000 toneladas de quinua a más de 40 países (siendo EE. UU., Canadá, Holanda, Australia, Alemania y Brasil los principales destinos), lo que evidencia el interés de la población mundial por este valioso cultivo, ratificando la nominación otorgada por la FAO como «alimento del futuro».



Cabe señalar que los diversos sectores continuamos realizando actividades, planes, proyectos y programas orientados a contribuir al desarrollo sostenido de los granos andinos con énfasis en la quinua, así como en otros cultivos que permitan mejorar las condiciones de vida de las familias rurales y lograr una alimentación saludable. Entre ellos se tiene a PROQUINUA, Mi Riego, la Estrategia de Seguridad Alimentaria y Nutricional, programas sociales que incorporan a los granos andinos, entre otros.

El presente documento refleja la importante labor desarrollada por el gobierno peruano a través de la Comisión Multisectorial del Año Internacional de la Quinua 2013, los productores y demás agentes, en beneficio de nuestra población y del mundo.

**Juan Manuel Benites Ramos**  
Ministro de Agricultura y Riego











*El Año Internacional de la Quinoa realzó el cultivo de quinoa, fue como un premio para seguir produciendo. Nos abrió las puertas a diferentes países del mundo. Yo, por ejemplo, participé en una rueda de negocios en el Cusco el año pasado y establecimos contacto con compradores de Panamá, Canadá, Guatemala y Estados Unidos, quienes nos pidieron unas 40 toneladas por mes, incluso desean comprar quinoa procesada*

**Carlos Güere Canqui**  
**Presidente de la**  
**Asociación de Productores**  
**Inmaculada Concepción,**  
**Departamento de Junín**







## Discurso del Director de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

**E**n diciembre de 2011, la Asamblea General de las Naciones Unidas declaró 2013 como Año Internacional de la Quinua en reconocimiento a los pueblos andinos que han preservado la quinua como alimento para generaciones presentes y futuras gracias a sus conocimientos tradicionales y en armonía con la madre tierra.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés, Food and Agriculture Organization of the United Nations) recibió el encargo de implementar este año internacional, una tarea que habría sido imposible sin la colaboración de aliados clave como los gobiernos, organismos de la ONU, organismos de investigación y desarrollo, ONG, asociaciones de productores, comunidades rurales y pueblos indígenas, el sector académico y el sector privado.

En especial, quisiera destacar la importante contribución del Gobierno del Perú, que otorgó la más alta prioridad en su agenda a la quinua como compromiso con el desarrollo rural y en favor de la erradicación del hambre y la pobreza, y de su Primera Dama, doña Nadine Heredia, cuyas múltiples intervenciones internacionales y acciones en favor de elevar la visibilidad de la quinua han sido un factor fundamental para el éxito del Año Internacional de la Quinua.

Por ello, estamos honrados por el hecho de que la Primera Dama del Perú haya aceptado seguir acompañándonos como embajadora de la quinua durante 2014, Año Internacional de la Agricultura Familiar, porque la quinua y la agricultura familiar están estrechamente relacionadas.

Quisiera agradecer al Perú por compartir la quinua con todo el mundo y por haber enseñado a la humanidad cómo puede preservar su cultura, sus tradiciones y sus alimentos. El esfuerzo del Perú ha contribuido también para que toda Sudamérica siga avanzando en la lucha contra el hambre.

El Año Internacional de la Quinua ha cumplido con creces su meta, dejando de lado siglos de olvido y entrando con renovadas fuerzas para la alimentación del futuro. La quinua sigue hoy el mismo sendero trazado antes por el maíz y la papa, también originarios de los Andes. Pero la quinua no es solo fruto de la naturaleza, sino de las personas que la han cultivado. Por eso, durante 2013 no solo celebramos un grano, sino a toda una cultura que ha sabido resguardar, cultivar y mejorar ese producto. Los pueblos andinos, como el pueblo peruano, han trabajado la riqueza de la quinua durante miles de años, manteniendo vivo este legado alimenticio.

Quiero reconocer también el aporte fundamental que hacen las mujeres como guardianas de la biodiversidad, por sus labores en la transmisión y conservación de conocimientos tradicionales vinculados al cultivo de quinua, así como a la preservación de su diversidad de especies.

La quinua ha comenzado a echar raíces en todos los continentes y ya está presente en más de setenta países. Veintiséis países de África, Asia y del Cercano Oriente, hoy día experimentan su cultivo. La FAO está apoyando a estos gobiernos, introduciendo semillas, muchas de ellas originarias del Instituto Nacional de Innovación Agraria del Perú, para que puedan seguir cultivando. Seguiremos apoyando el desarrollo de la quinua como una alternativa para aquellos países que sufren inseguridad alimentaria.

Termino haciendo un llamado a todos para que redoblemos esfuerzos, conscientes de que hoy, gracias a la quinua, podemos empezar a cosechar los frutos de un futuro sembrado hace miles de años.

**Discurso de Graziano da Silva  
Director de la Organización de las Naciones Unidas  
para la Alimentación y la Agricultura (FAO)**















## Discurso de la Embajadora Especial de la FAO para el Año Internacional de la Quinua 2013

**E**s para mí un alto honor encontrarme con ustedes en esta trigésima tercera celebración del Día Mundial de la Alimentación.

El tema que nos reúne este año es de especial importancia porque pone frente a nosotros el gigantesco desafío de contar con Sistemas Alimentarios Saludables y Sostenibles para tener una población sana.

Cada día, la posibilidad de contar con alimentos nutritivos depende de múltiples factores, como los precios internacionales de los alimentos, las condiciones socioeconómicas de las familias, su nivel educativo y su situación de vulnerabilidad.

Los estudios de organismos como FAO, Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola y Programa Mundial de Alimentos, indican que el número de personas que padecen hambre y malnutrición se está reduciendo. Pero, aunque existen esfuerzos en el despliegue de estrategias y políticas de Estado, aún 842 millones de seres humanos en el planeta carecen de alimento, están malnutridos y no puedan tener una vida sana. La cifra sigue siendo abrumadora y torna inaceptable el gran desperdicio de alimentos que se genera en los países desarrollados.

Los resultados más alentadores se están logrando allí donde se articulan programas de desarrollo agrícola, educación en nutrición, desarrollo de infraestructura productiva, saneamiento doméstico, así como programas de alimentación para todas las edades y etapas de la vida. Todo ello en una mirada a largo plazo y con enfoque de género.

Pero no hay fórmula exitosa sin la voluntad política al más alto nivel y la acción integrada multisectorial que incluya a la salud pública y la educación, así como a los diversos actores vinculados al tema.

El crecimiento de la economía mundial en los últimos años, y en particular, el crecimiento sostenido que hemos tenido algunos países en desarrollo, ha sido clave para avanzar en la reducción del hambre, la desnutrición y la pobreza.

Pero si no hay políticas de inclusión intencionalmente dirigidas a que el crecimiento beneficie a todos, no podremos reducir las desigualdades y las brechas entre los pobladores del campo y la ciudad o entre niños y niñas, por dar un ejemplo.

Como todos ustedes saben, solo los gastos de atención sanitaria derivados de la precaria alimentación en el mundo podrían representar un 5 % de la productividad planetaria total, ¿se imaginan cuánto significaría en términos de

oportunidad de crecimiento y desarrollo la incorporación de esta enorme cantidad de gente en la dinámica de mercado?

Necesitamos canalizar recursos hacia los sectores más necesitados con un doble objetivo: primero, paliar de inmediato la urgencia de alimentación y salud; y, segundo, fomentar su adecuada inserción en los circuitos productivos, principalmente a partir de la educación y el fortalecimiento de capacidades.

Por ello, a las políticas de inversión y promoción se han sumado, en países como el Perú, políticas y programas de inclusión social que dan soporte a las familias en situación de mayor vulnerabilidad, mientras logran salir de la pobreza y asumir el destino de sus vidas.

Pero por increíble que parezca, la lucha contra el hambre tiene opositores. En una lógica instalada donde prima el beneficio, algunos olvidan que lo central de las políticas son las personas, y argumentan que es mejor «enseñar a pescar que entregar pescado».

Nosotros decimos que hay situaciones en las que es necesario hacer ambas cosas: entregar alimento, al tiempo que se trabajan programas y estrategias para que cada familia pueda procurarse su propio sustento.

Por ello se requiere de voluntad política en todos los niveles de gobierno y una acción a largo plazo para incorporar la seguridad alimentaria y la nutrición en las políticas y programas, más allá de quién se encuentre a la cabeza del Gobierno.

Aquí no vale la lógica del rédito político. En este tema, la única meta aceptable es sumar, a través de los sucesivos gobiernos, con todos los actores involucrados para alcanzar sistemas alimentarios saludables y sostenibles que garanticen el derecho a acceder a una alimentación nutritiva cada día.

Permítanme hacer alusión a Qali Warma, («niño sano» en quechua), nuestro reciente programa de desayunos y almuerzos escolares. No es fácil llegar con alimentos a las profundidades de la Amazonía ni a las alturas de los Andes. Hay aspectos que se deben ir ajustando casi a diario, pero el objetivo es mejorar las condiciones para que estos niños y niñas puedan desarrollar sus potencialidades, su inteligencia, su creatividad; todo aquello que el hambre y la malnutrición les arrancarían y privarían irremediablemente, poniendo un techo a su desarrollo.

En este contexto, el Tercer Informe Nacional de Cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio-2013 (ODM) de las Naciones Unidas trae buenas noticias para mi país. El Perú ya alcanzó los ODM en reducción de la pobreza y se ubica entre los cinco países con mejores resultados en este campo. Asimismo, entre 1991 y 2012, logramos reducir el porcentaje de niños y niñas menores de 5 años con desnutrición crónica, superando la meta establecida para 2015.









Estos logros son el resultado de haber mantenido una consistente política de Estado que combina crecimiento económico, incremento sostenido del gasto social, mejor calidad y focalización de los programas sociales e incremento de la inversión pública, especialmente la orientada a mejorar servicios básicos como agua y saneamiento.

Señoras y señores, este Día Mundial de la Alimentación nos pone frente al reto de avanzar en los logros, recuperar los aprendizajes e identificar lo que aún queda por hacer.

Estamos avanzando en mejorar la producción, la disponibilidad y el acceso a productos nutritivos; tenemos que avanzar más en la educación para cambiar hábitos de consumo y alimentarnos de manera saludable.

Hemos avanzado en tecnología agrícola, investigación, mejora de semillas, infraestructura; hagamos que el diálogo sea mayor con los conocimientos ancestrales. Experiencias como las de los promotores campesinos permiten implementar fórmulas inclusivas y más eficaces en desarrollo agrícola.

Las familias agricultoras tienen un rol fundamental en todo esfuerzo por lograr la seguridad alimentaria. Hacemos bien en revalorar sus saberes y tecnologías, pues gracias a estos conocimientos lograron por miles de años preservar cultivos hoy mundialmente reconocidos por su altísimo valor nutritivo, como la quinua.

Somos muchos los que buscamos un mundo con hambre cero, muchos más de los que estamos acá. Por eso reiteramos el pedido que hicimos en el lanzamiento del Año Internacional de la Quinoa: hagamos todo lo posible para que los superalimentos, aquellos que pueden librar del flagelo del hambre a la humanidad, no sean tratados y comercializados con las mismas reglas egoístas y monopolizadoras que rigen muchas veces el comercio mundial. Reafirmemos el compromiso de ampliar las alianzas con movimientos, organizaciones de base, las ONG y empresarios, a quienes nos une el objetivo de lograr la seguridad alimentaria. La suma de sus estrategias exitosas y los programas del Estado permitirán ampliar los resultados.



Sigamos con fuerza ensayando aquello que nos ha dado resultado: las estrategias integradas que involucran fuertemente la participación de las familias agricultoras y buscan, a su vez, el empoderamiento de las niñas y las mujeres. Esa es la oportunidad de romper el círculo de transmisión generacional de la malnutrición y la pobreza.

Asimismo, requerimos trabajar en base a las evidencias y metas para medir resultados, fortalecer el seguimiento y profundizar la evaluación de nuestras intervenciones.

Aún tenemos un largo camino por recorrer y siempre será mejor hacerlo juntos. Desde ya, nos comprometemos a apoyar a la FAO en las iniciativas que emprenda en 2014, declarado el Año Internacional de la Agricultura Familiar.

Estimados amigos, el Perú es un país privilegiado en cuanto a biodiversidad. Nuestra compleja geografía ha dotado al territorio de infinitud de microclimas y zonas de vida que permiten la existencia y el cultivo de todo tipo de alimentos. Somos un país libre de transgénicos y así nos queremos conservar.

Celebramos el haber aportado a la alimentación nutritiva de la humanidad desde hace muchos años con productos como la papa, el maíz y la quinua.

Creemos que asegurar sistemas alimentarios sostenibles es una exigencia ética que implica reordenar las prioridades de los gobiernos para invertir primero en la nutrición y la vida sana de las poblaciones. No se puede dejar a los mercados la decisión de quién vivirá y quién no, quién lo hará desarrollando su potencial y quién ya perdió desde el inicio toda posibilidad.

Este es un trabajo de largo aliento que solo verá resultados si los sucesivos gobiernos de nuestros países se comprometen con una firme voluntad a que no falte el pan de cada día en las manos de cada niño, cada anciana, cada poblador. Así vendrán tiempos mejores.

Muchas gracias.

**Nadine Heredia Alarcón**  
**Primera Dama de la Nación y**  
**Embajadora Especial de la FAO para el**  
**Año Internacional de la Quinua,**  
**en ocasión de la Ceremonia del**  
**Día Mundial de la Alimentación 2013**





I.

Quinoa,  
alimentación,  
tradición



“ Para mí, el AIQ fue muy fructífero porque nos ayudó a mejorar la calidad de vida de todos los productores gracias a que el cultivo se volvió altamente rentable. Ayudó a ampliar las áreas de siembra y los rendimientos, pero también nos ayudó a articularnos al mercado nacional y del extranjero. Por ejemplo, tenemos un pedido de Francia para abastecer mensualmente un contenedor de quinoa, así como de otros supermercados grandes de nuestro país ”

**Carmen Valle Arroyo**  
**Presidenta de la Asociación de**  
**Productores de Quinoa**  
**Departamento de Junín**





# Quinua peruana: un alimento para el mundo

**S**e conoce desde tiempos inmemoriales. Se sabe de su existencia, pero por mucho tiempo, estuvo ausente en buena parte de las mesas peruanas. Excepto en el Ande, donde la sapiencia y la tradición de los pobladores supieron velar por su cuidado y su uso como eje de una alimentación demandante de proteínas y riqueza nutritiva para ver crecer a sus hijos sanos y fuertes.

## Clasificación científica de la quinua

|          |                |
|----------|----------------|
| Reino    | Plantae        |
| División | Magnoliophyta  |
| Clase    | Magnoliopsida  |
| Orden    | Caryophyllales |
| Familia  | Amaranthaceae  |
| Género   | Chenopodium    |
| Especie  | C. quinoa L.   |

Fuente: MINAGRI

Aunque suene incomprensible, hubo una ausencia de diálogo entre sabiduría y modernidad que, gracias a la iniciativa de la FAO, el Ministerio de Agricultura y Riego del Perú, la Comisión Multisectorial AIQ, las asociaciones de productores del país, cientos de miles de agricultores y entusiastas cocineros, un buen día de 2013, encontraron que los unía un mismo idioma: la quinua; y un camino: trabajar en conjunto.

Por ello, nunca mejor recibida la designación de ese 2013 como el Año Internacional de la Quinua.





Quinua: Un grano pequeñito, a veces blanco, otras rojo, amarillo, rosa, café, negro y cuantas otras posibilidades cromáticas pueda haber. Perlititas que encierran cualidades nutricionales envidiables y posibilidades culinarias infinitas.

Buena y noble por donde se la mire. Así es la quinua y sus casi tres mil cultivares. Un granito que nace en una planta herbácea de nombre sofisticado (*Chenopodium quinoa*) y que sin mayores pretensiones crece feliz con poca agua, sea al borde del mar, en tierras salitrosas o soportando heladas que arrasan con lo demás. Ese pequeño grano se ganó al Perú y al mundo con su propio lenguaje. Surgió como ese idioma integrador que, hoy, todos entienden.

Es originaria de la cuenca del gran lago Titicaca que comparten Perú y Bolivia. De hecho, toda esa área es identificada en la actualidad como uno de los ocho centros en el mundo de zonas dedicadas al cultivo de plantas originales y cuna del desarrollo tecnológico en agricultura en los Andes. Así, se sabe que las variedades originales y las que se multiplicaron espontáneamente sorprendieron al hombre por lo menos hace cinco mil años. Este con su pericia, conocimiento y dedicación lograron hacer de la quinua un cultivo domesticado y adorado, al punto de considerarlo sagrado.

Es muy probable que primero se diera el consumo de sus hojas antes que de su grano, una práctica casi olvidada que expertos cocineros como José Luis Higashionna trataron de poner en valor cinco milenios después: «Los brotes de la quinua tienen niveles más altos de proteínas que el propio grano. No hay nada que tenga tanto calcio en el reino vegetal, además de hierro, fósforo, entre otros nutrientes», sostenía Higashionna.

Pero es el grano el que conquistó al hombre y la naturaleza, adaptándose con el tiempo a diversos pisos ecológicos y territorios. Y, si bien pudo haber quedado algo relegada cuando llegaron los cereales desde el viejo continente, nunca dejó de estar presente en las tierras del Inca, donde la tecnología de cultivo tecnificado desarrollada y la concepción sagrada del grano prevalecieron. Sabedores de su valor, han sido los hogares ru-



rales del mundo andino, sus mujeres decididas y trabajadoras las que siguieron alimentando a sus familias con la nutritiva quinua, cuidándola con celo en sus campos de cultivo. Han sido ellas las guardianas de este grano andino que, en pleno siglo XXI, se constituye en un importante alimento para frenar la desnutrición en el mundo. Así de inmenso es el significado de la quinua en la actualidad.

En la actualidad, gracias a la investigación y la transferencia de tecnología, la quinua ha logrado ser introducida con éxito en diversos países de América, (desde Canadá hasta Chile), además de Europa, Asia y África, donde tiene interesantes niveles de producción.

El Perú es el segundo productor mundial de quinua (más de 52 000 toneladas en 2013). Puno encabeza largamente la lista de las regiones productoras (aproximadamente 30 000 toneladas anuales) y es el principal exportador de este grano, pues llega a más de 40 países que pagan precios altos por este producto.

De aquellos tiempos ancestrales, llegan hasta hoy diversas variedades para el consumo cotidiano que fueron domesticadas por el hombre andino:

| Variedad            | Usos y características        |
|---------------------|-------------------------------|
| Chulpy              | para sopas y mazamorras       |
| Pasankalla          | para el tostado               |
| Coyto               | para hacer harina             |
| Real                | de buen graneado              |
| Utusaya             | resistente a tierras salinas  |
| Witulla y Achachino | resistentes al frío           |
| Cheweca             | fuerte ante exceso de humedad |
| Ayara               | de gran valor nutritivo       |
| Kancolla            | resistente a las sequías      |
| Quellu o Amarilla   | de alto rendimiento           |
| Ratuqui             | de gran versatilidad          |

Fuente: INIA



Como parte del estudio, conservación y mejoramiento de la quinua se preservan alrededor de 3000 accesiones\* en los bancos de germoplasma del INIA-MINAGRI, universidades y ONG. De estas, 100 a 120 son manejadas por las comunidades altoandinas, y gracias al mejoramiento genético tecnológico y de selección se han logrado obtener 20 variedades comerciales caracterizadas por su tolerancia a plagas y enfermedades, por su mayor rendimiento y por tener un grano de gran calidad. Entre ellas destacan: Salcedo INIA, Blanca de Juli, Kancolla, Illpa INIA, Blanca de Hualhuas, Blanca de Junín, Amarilla Maranganí, Quillahuamán, Amarilla Sacaca, Pasankalla, Negra Collana, Altiplano.

«Estamos tratando de organizar la información nacional y mundial en base a un solo descriptor, para lograr obtener datos más reales de cuántos cultivares hay», señala el ingeniero José Luis Rabines, especialista en Granos Andinos del MINAGRI.

.....  
\* Accesoión o entrada: se denomina así a la muestra viva de una planta, cepa o población mantenida en un banco de germoplasma para su conservación y/o uso.



## Distribución geográfica de la quinua

La distribución geográfica de la quinua en América del Sur se extiende desde los 5° Latitud Norte, hasta los 43° Latitud Sur (Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Argentina y Chile), y su distribución altitudinal varía desde el nivel del mar hasta los 4000 m s. n. m., existiendo la mayor diversidad genética en el altiplano del Perú y Bolivia (Cuenca del Lago Titicaca). En tal sentido, se tienen quinuas del altiplano, de puna, de valles interandinos y de costa\*\*. Por eso la gran importancia de este grano andino para la economía y alimentación desde la costa a la sierra del Perú.

Actualmente, el cultivo de la Quinua se viene extendiendo a varias regiones del país, siendo culturalmente su centro de siembras y producción la sierra del país. Entre agosto y julio de la campaña agrícola 2013-2014, se han sembrado alrededor de 66 700 hectáreas (lo que representa un crecimiento del 40 % respecto de la campaña anterior).

## Un alimento para el mundo

Uno de los principales objetivos de la FAO al declarar el Año Internacional de la Quinua se centra en el valor nutricional de este superalimento, porque constituye una esperanza de contribución a la erradicación del hambre en el mundo. De hecho, se le considera un «alimento funcional» por sus características nutricionales superiores, en especial por la cantidad y calidad de proteínas, aminoácidos esenciales, calcio, fósforo, hierro, magnesio y vitaminas y fibra soluble e insoluble que lo componen. Además, no contiene colesterol ni gluten, es fácil de digerir y su sabor neutro lo hace sumamente adaptable. Un alimento funcional significa que contribuye a reducir el riesgo de varias enfermedades.

Es importante anotar que la Organización Mundial de la Salud ha calificado a la quinua como «alimento único», dada su propiedad y capacidad de sustituir notablemente a las proteínas de origen animal.

.....  
\*\* Plan Maestro para la Celebración del Año Internacional de la Quinua, FAO- Octubre, 2012.



**Cuadro 1: Contenido de macronutrientes en la quinua y en alimentos seleccionados por cada 100 g de peso seco**

|                        | Quinua | Frijol | Maíz | Arroz | Trigo |
|------------------------|--------|--------|------|-------|-------|
| Energía (Kcal/100 g)   | 399    | 367    | 408  | 372   | 392   |
| Proteína (g/100 g)     | 16.5   | 28.0   | 10.2 | 7.6   | 14.3  |
| Grasa (g/100 g)        | 6.3    | 1.1    | 4.7  | 2.2   | 2.3   |
| Total de carbohidratos | 69.0   | 61.2   | 81.1 | 80.4  | 78.4  |

Fuente: FAO

**Cuadro 2: Comparación de los perfiles de los aminoácidos esenciales de la quinua y otros cultivos seleccionados con el patrón de puntuación recomendado por la FAO para edades comprendidas entre los 3 y los 10 años (g/100 g de proteína)**

|              | Patrón FAO | Quinua | Maíz | Arroz | Trigo |
|--------------|------------|--------|------|-------|-------|
| Isoleucina   | 3.0        | 4.9    | 4.0  | 4.1   | 4.2   |
| Leucina      | 6.1        | 6.6    | 12.5 | 8.2   | 6.8   |
| Lisina       | 4.8        | 6.0    | 2.9  | 3.8   | 2.6   |
| Metionina    | 2.3        | 5.3    | 4.0  | 3.6   | 3.7   |
| Fenilalanina | 4.1        | 6.9    | 8.6  | 10.5  | 8.2   |
| Treonina     | 2.5        | 3.7    | 3.8  | 3.8   | 2.8   |
| Triptófano   | 0.6        | 0.9    | 0.7  | 1.1   | 1.2   |
| Valina       | 4.0        | 4.5    | 5.0  | 6.1   | 4.4   |

Fuente: FAO

**Cuadro 3: Contenido de mineral en la quinua y en alimentos seleccionados, en mg por cada 100 g de peso seco**

|          | Quinua | Maíz  | Arroz | Trigo |
|----------|--------|-------|-------|-------|
| Calcio   | 148.7  | 17.1  | 6.9   | 50.3  |
| Hierro   | 13.2   | 2.1   | 0.7   | 3.8   |
| Magnesio | 249.6  | 137.1 | 73.5  | 169.4 |
| Fósforo  | 383.7  | 292.6 | 137.8 | 467.7 |
| Potasio  | 926.7  | 377.1 | 118.3 | 578.3 |
| Zinc     | 4.4    | 2.9   | 0.6   | 4.7   |

Fuente: FAO



## Un grano altamente versátil

Si bien la producción actual de quinua en el Perú, tanto para consumo local como para exportación, se centra en el objetivo nutricional del grano, los alcances de esta planta van mucho más lejos, y son producto de la sabiduría tradicional del mundo andino.

Este producto se puede presentar en diversas condiciones:

- Quinua limpia: libre de impurezas y clasificada.
- Quinua perlada: el grano limpio se somete a un proceso mixto (escarificado y lavado) para eliminar casi toda presencia de saponina (0.06 %). Mantiene características proteicas. Humedad de 8 a 11 %.
- Harina: se obtiene de la molienda y tamizado de la quinua lavada.
- Hojuelas: se obtiene del laminado de la quinua lavada.
- Pop o pipocas: se obtiene mediante un proceso de expandido de la quinua lavada.

- Otros derivados: pastas, barras energizantes y como ingrediente de diversos productos.

## Principales usos

Los primordiales empleos y consumo de la quinua son:

- Grano: en preparación de sopas, guisos, graneados, purés, postres y bebidas.
- Harina: en panificación, galletas, postres, dulces, bebidas, elaboración de fideos mezclado con otras harinas, ingrediente de salchichas y albóndigas.
- Hojuelas: bebidas, sopas, dulces.
- Pop o pipocas: para uso directo solo o con yogur, helados, postres y chocolate.

El grano de quinua esencialmente es utilizado como alimento y, en menor medida, para fines medicinales.

También permite usos industriales con los subproductos saponina, almidón y harina.

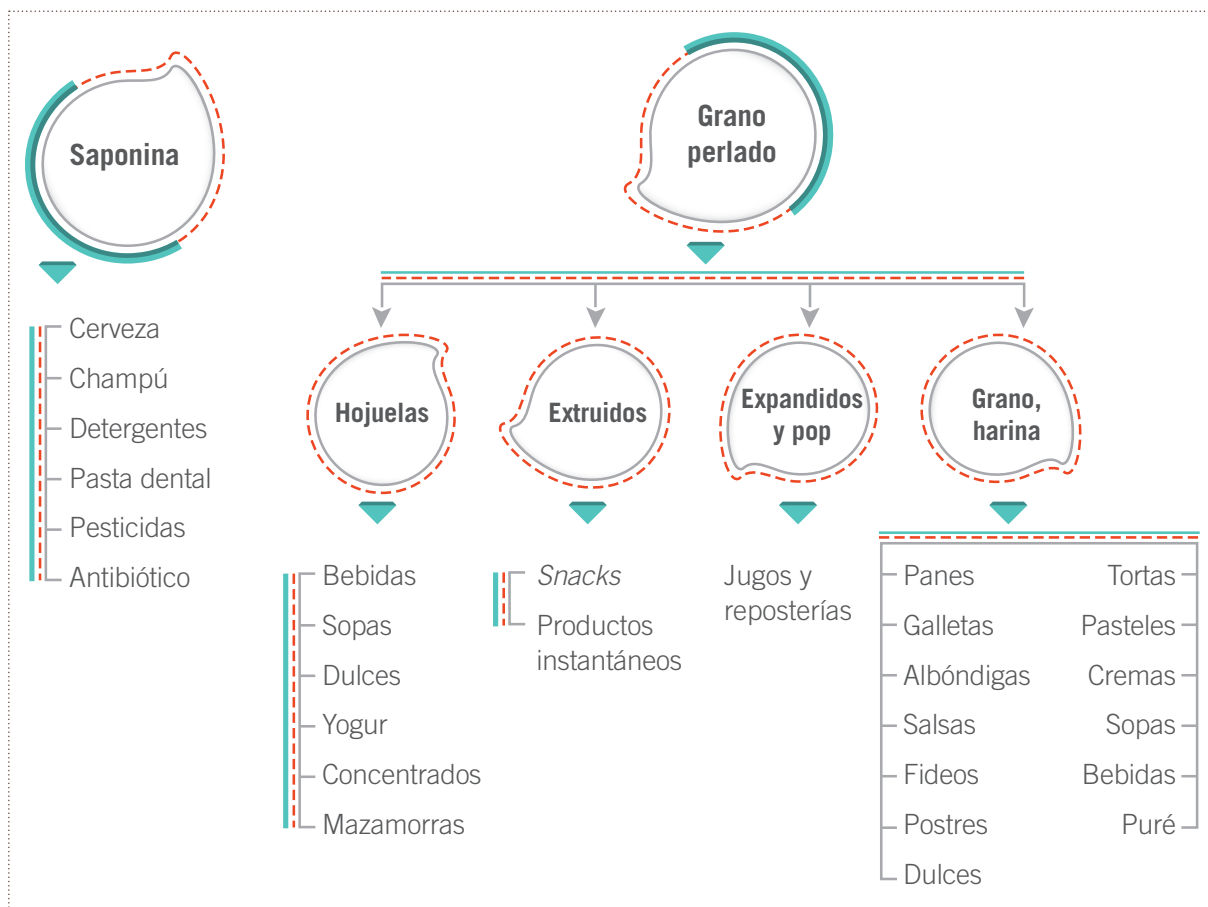
## Utilización de la quinua



Fuente: MINAGRI



## Industrialización de la quinua



Fuente: MINAGRI









# II.

Un año  
glorioso para  
la quinua

# Quinua: un futuro sembrado hace miles de años

## Hechos resaltantes

**2 de julio de 2011**

Resolución del Consejo de la FAO para la celebración del Año Internacional de la Quinua (AIQ).  
*Roma, Italia (Sede de la FAO).*



**22 de diciembre de 2011**

Resolución de la Asamblea General de las Naciones Unidas para la celebración del AIQ.  
*Nueva York, Estados Unidos (Asamblea General de las Naciones Unidas).*



**16-18 de noviembre de 2012**

Festival Internacional de la Quinua y la Cañihua 2012 y Lanzamiento Nacional del AIQ.  
*Puno, Perú.*

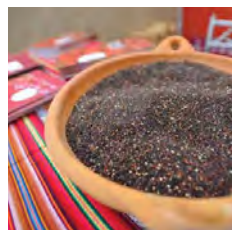


**24 de noviembre de 2012**

Exposición itinerante «Quinua, un futuro sembrado hace miles de años».  
*Smithsonian's National Museum of the American Indian. Washington, Estados Unidos.*

**20 de febrero de 2013**

Lanzamiento del AIQ.  
*Nueva York, Estados Unidos (Asamblea General de las Naciones Unidas).*



**15 de junio de 2013**

Feria de semillas Muhu Raymi Huancapallac-Kichki.  
*Huánuco, Perú.*



**27 de julio de 2013**

El Banco Central de Reserva del Perú lanza una nueva moneda conmemorativa de la quinua, Perú.  
*Lima, Perú.*

**20 de febrero de 2013**

Nombramiento de la Primera Dama del Perú, Nadine Heredia, como Embajadora Especial para el AIQ.  
*Nueva York, Estados Unidos (Asamblea General de las Naciones Unidas).*



**17 de junio de 2013**

Eventos paralelos sobre la quinua en la trigésimo octava sesión de la Conferencia de la FAO.  
*Roma, Italia (sede de la FAO).*



**8-10 de agosto de 2013**

Encuentro Nacional de Granos Andinos.  
*Cusco, Perú.*



**8 de marzo de 2013**

Día Internacional de la Mujer. En esta celebración, el ministro de Cultura de Perú concedió el reconocimiento de «Personalidad Meritoria de la Cultura» a tres mujeres rurales.  
*Lima, Perú.*

**11-12 de julio de 2013**

Festival de la Quinua y Productos Alternativos Andinos 2013, Perú.  
*Lima, Perú.*





**29 de agosto de 2013**

Mesa redonda: «Acceso a los recursos genéticos de la quinua en Perú».

*Lima, Perú.*



**26-27 de septiembre de 2013**

Feria «Innovaquinua», Perú.



**18 de octubre-22 de abril de 2014**

Concurso Internacional de Innovación Tecnológica en Quinua.

*Lima, Perú.*



**15 de diciembre de 2013**

Primer Festival Gastronómico de la Quinua y concurso «Plato más saludable».

*Lima, Perú.*



**3 de septiembre de 2013**

Presentación de recetarios de la quinua logrados en el marco del AIQ. Lima, Perú.

**5 de septiembre de 2013**

Feria gastronómica internacional «Mistura». Lima, Perú.



**10 de octubre de 2013**

Visita de la Primera Dama de Perú Nadine Heredia a Abancay, Comunidad Pcsica, Ayamaraes.

*Apurímac, Perú.*



**28 de octubre-31 de diciembre de 2013**

Exposición fotográfica «Quinua, un antiguo alimento para el mundo». Lima, Perú.

**16 de septiembre de 2013**

Presentación del libro *Ayara, Madre Quinua*-MINAGRI, Editorial Santillana y FAO.

*Lima, Perú.*



**10 de octubre de 2013**

Seminario Nacional (Día Mundial de la Alimentación)-Debate sobre el papel de la quinua en apoyo de sistemas alimentarios sostenibles, en colaboración con el Gobierno de Perú y Sierra Exportadora.

*Lima, Rabat, Marruecos.*

**18 de octubre de 2013**

Celebración del Día Mundial de la Alimentación, Quinua y Alimentación. Embajada de Perú en Francia. París, Francia.

**9-10 de noviembre de 2013**

Demostración de cocina y degustación de quinua en colaboración con Slow Food y la Embajada de Perú.

*Casablanca, Marruecos.*



**14-15 de noviembre de 2013**

Congreso Científico Internacional sobre la Quinua y Granos Andinos. Lima, Perú.



**16 de diciembre de 2013**

Ceremonia de cierre Año Internacional de la Quinua: Un futuro sembrado hace miles de años.

Publicación de catálogos de variedades en los países con mayor diversidad (Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador, Perú). Presentación de la publicación sobre el estado del arte de la quinua en el mundo.

Publicación del *Recetario de Quinua*. Lima, Perú.

julio

agosto

septiembre

octubre

noviembre

diciembre

“La quinua es reconocida y aceptada en el mundo como un recurso natural alimentario de alto valor nutritivo de origen andino, constituyéndose en alimento de calidad para la salud y la seguridad alimentaria de las actuales y futuras generaciones”

**Organización de las Naciones Unidas  
para la Alimentación y la Agricultura (FAO).  
Documento oficial**



## El AIQ 2013 en el mundo

La quinua, «el grano de oro» de los Andes, logró un protagonismo extraordinario gracias a la contribución y aporte de diversas entidades del Estado, además de organismos internacionales, que han visto en nuestro grano andino todo un potencial para la humanidad. Entonces, no estamos hablando solo de la importancia que tiene para el Perú y su gente, sino para el resto de países. La FAO, organismo mundial dedicado a la alimentación, ha explicado y sustentado por qué eligió a la quinua para dedicarle todo un año de actividades, convenios, congresos y conferencias que hicieron de ella el gran tema de la alimentación durante todo el 2013. Las razones son de diversa índole, y fueron planteadas en un documento oficial de la FAO en los siguientes términos:

«El año 2013 ha sido declarado como el “Año Internacional de la Quinua” (AIQ) en reconocimiento a los pueblos andinos que han mantenido, controlado, protegido y preservado la quinua como alimento para generaciones presentes y futuras gracias a sus conocimientos tradicionales y prácticas de vida en armonía con la madre tierra y la naturaleza.

El Año Internacional de la Quinua fue propuesto por el gobierno del Estado Plurinacional de Bolivia, con el apoyo de Argentina, Azerbaiyán, Ecuador, Georgia, Honduras, Nicaragua, Paraguay, Perú y Uruguay, así como con el respaldo de la FAO, siendo aprobado por la Asamblea de las Naciones Unidas en diciembre de 2011. La Conferencia tomó nota de las excepcionales cualidades nutricionales de la quinua, su adaptabilidad a diferentes pisos



agroecológicos y su contribución potencial en la lucha contra el hambre y la desnutrición».

Asimismo, el Año Internacional de la Quinua planteó un escenario amplio basado en una visión y diversos objetivos que van más allá de 2013, pues existe una mirada a largo plazo con el objetivo de «centrar la atención mundial sobre el papel que juega la biodiversidad de la quinua en la seguridad alimentaria y nutricional, así como en la erradicación de la pobreza, en apoyo al logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio.

A la fecha, las acciones realizadas y derivadas del AIQ siguen en marcha impulsando la difusión, la producción y el consumo de la quinua en el Perú y en resto del mundo, pues la labor continúa. Como se señaló en la ceremonia de clausura del AIQ, realizado en febrero de 2014, es «El final de un viaje, el comienzo de un legado» \*.

### Objetivos del AIQ

El Año Internacional de la Quinua tuvo como objetivo «centrar la atención mundial sobre el papel de la biodiversidad de la quinua y su valor nutricional en la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza en apoyo al logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio».

#### ¿Cuáles han sido los objetivos específicos?

- Aumentar la visibilidad del gran potencial de la quinua para contribuir a la seguridad alimentaria mundial, especialmente en países donde la población no tiene acceso a otras fuentes de proteínas o donde las condiciones de producción son limitantes.
- Preparar las bases técnicas y normativas para la conservación y uso sostenible de la diversidad de quinua en el mundo.
- Reivindicar y valorizar la contribución de los pueblos indígenas andinos como custodios de la quinua y conservadores de un alimento para las generaciones presentes y futuras.
- Mejorar la asociación y la cooperación internacional entre entidades públicas, organiza-

\* Director General de la FAO, Graziano da Silva.







ciones no gubernamentales y privadas relacionadas con el cultivo de la quinua.

- Valorar la importancia de desarrollar sistemas de producción sustentable de la quinua para el consumo y la seguridad alimentaria.

Se trata de recuperar la rica historia de este humilde grano de extraordinario potencial que nos llena de orgullo, y al que el mundo dirige ahora su mirada.

La maravilla de este discreto pero poderoso grano radica en que la quinua es una estupenda contribución a la erradicación de la desnutrición, un camino eficaz, práctico y realista que desde el Perú se extrapola al mundo.

Pero ¿qué hace tan atractiva a la quinua? Por un lado, llama la atención su alto contenido nutricional. De otro, la impresionante variedad que posee, aunque no todas sean comerciales.

Y es que detrás de todo esto hay una historia y una cultura milenarias que han permitido poner en los ojos del mundo alimentos valiosos como la quinua; la oferta que nuestros antepasados, al igual que con la papa, le siguen dando al mundo; y el hecho de que el Ministerio de Agricultura y Riego, sector que, en su calidad de presidente de la CM AIQ 2013, se ha preocupado porque en todo el país se hable un mismo idioma en torno a este grano andino. Ha sido, básicamente, toda una política nacional de trabajo integrado con un objetivo común.

### ¿Y los resultados esperados?

El AIQ ha servido para sensibilizar sobre el contenido nutricional de la quinua y la importancia de este grano de oro para aliviar el hambre en el mundo.

También nos ha permitido mejorar la comprensión de los mercados, las oportunidades, las limitaciones y los canales de distribución de la quinua con el fin de vincular a los productores de las comunidades indígenas con los nuevos mercados y ampliar los existentes.





Además, ha contribuido a fortalecer los conocimientos científicos y técnicos, el intercambio de información sobre la quinua e impulsar programas y proyectos encaminados a promover la ampliación de las fronteras de la quinua más allá de los Andes.

### Un Plan Maestro para el Año Internacional de la Quinua

Parte de la importancia del AIQ radica en centrar la atención mundial sobre el papel que juegan la biodiversidad y el valor nutricional de la quinua en la seguridad alimentaria y nutricional así como en la erradicación de la pobreza apoyando al logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM).

En consecuencia, el AIQ fue un catalizador que facilitó el intercambio de información y sirvió para generar programas y proyectos a mediano y largo plazo para el desarrollo sostenible del cultivo de la quinua a nivel nacional y global. Y, a corto plazo, el trabajo incidió en la importancia de la producción y consumo de la quinua y su contribución a la seguridad alimentaria y nutricional.

En este contexto, para implementar el AIQ se diseñó el plan maestro basado en tres componentes:

1. Información y comunicación.
2. Investigación, tecnología y comercialización.

3. Mecanismos de cooperación y movilización de fondos.

El plan maestro se implementó a nivel local, nacional e internacional.

### Nombramiento de los embajadores

En febrero de 2013, en las instalaciones de la Asamblea General de las Naciones Unidas, en Nueva York, y en el contexto del lanzamiento mundial del Año Internacional de la Quinua, la FAO invistió oficialmente al Presidente de Bolivia Evo Morales y a la Primera Dama del Perú, Nadine Heredia, como Embajadores Especiales del AIQ.

La designación como Embajadora Especial se realizó en reconocimiento a la labor que hace la Primera Dama en favor de las comunidades que cultivan y conservan este grano andino, lo que contribuye así a la erradicación de la pobreza y a la mejora de la seguridad alimentaria y nutricional.

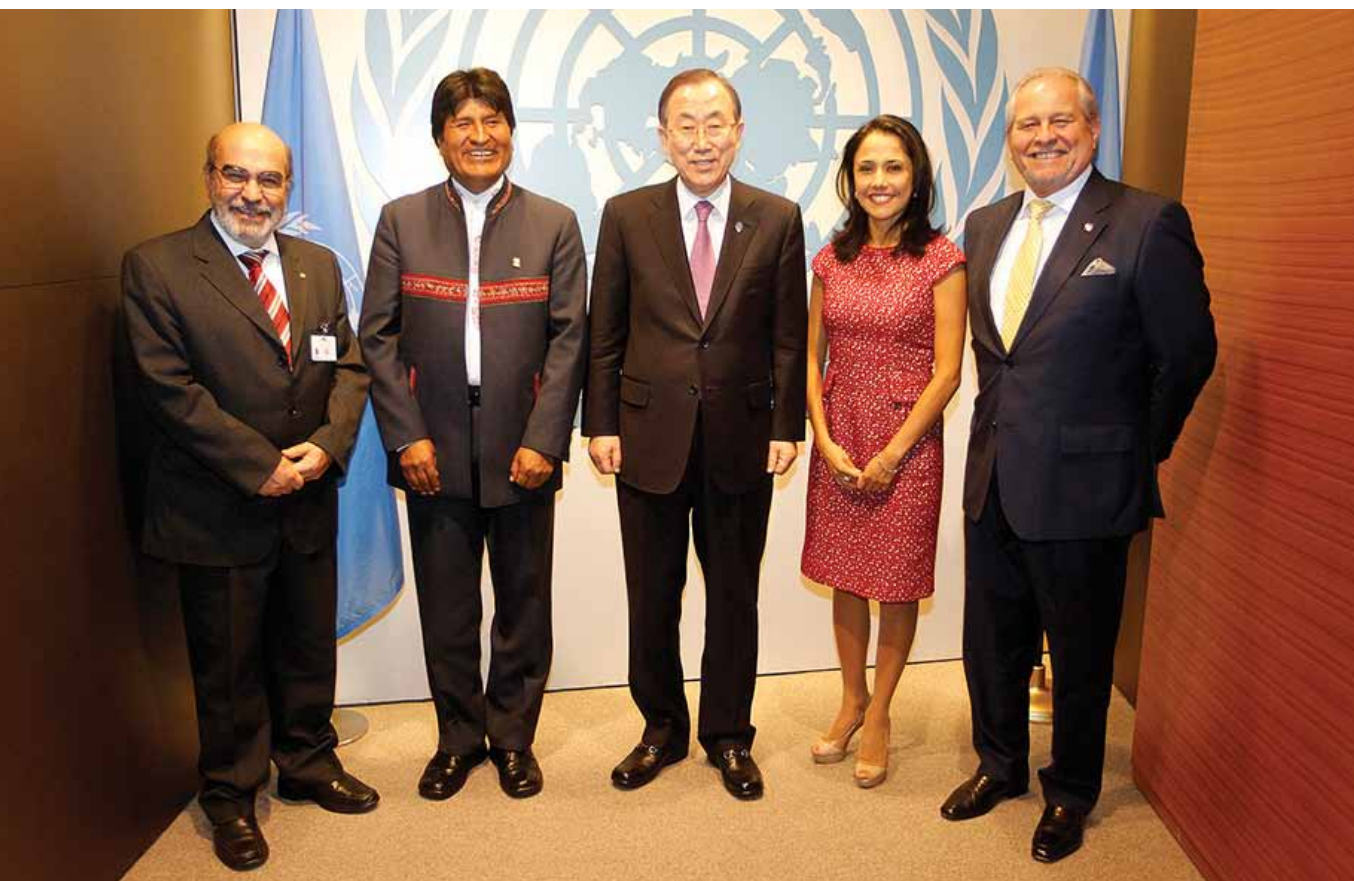
En su discurso de investidura, Nadine Heredia destacó que la quinua puede convertirse en el soporte fundamental del Programa Fomento de la Nutrición (*Scaling Up Nutrition*, o SUN, por sus siglas en inglés), una iniciativa impulsada por el Secretario General de las Naciones Unidas, Ban Ki-Moon, como parte de la estrate-

“Como embajadora, nuestro reto será que cada vez más personas y familias conozcan al “grano de oro nacido en los Andes”; lo adopten en su alimentación diaria y puedan gozar de sus beneficios nutritivos”

**Nadine Heredia**  
**Primera Dama de la Nación y Embajadora Especial de la FAO para el Año Internacional de la Quinua, en ocasión de la ceremonia del Día Mundial de la Alimentación 2013**

gia mundial para luchar contra la desnutrición: «Estamos seguros de que la quinua puede ser el aliado perfecto para contribuir en esta lucha en la que todos estamos comprometidos», precisó la Primera Dama, quien es parte de los veintisiete líderes mundiales que integran parte del movimiento SUN.

En el marco del lanzamiento del AIQ, realizado en la sede de las Naciones Unidas en Nueva York, se llevó a cabo una rueda de negocios que se realizó con catorce compradores estadounidenses en las que participaron catorce empresas exportadoras y cinco asociaciones de productores peruanos; lo que significó cincuenta y cinco reuniones comerciales de trabajo. Posteriormente a la rueda de negocios, se desarrolló una misión de prospección con la visita a once puntos de ventas como supermercados, tiendas especializadas en productos naturales, entre otros; y posteriormente se desarrolló un foro técnico en donde asistieron





representantes empresariales, compradores y exportadores peruanos.

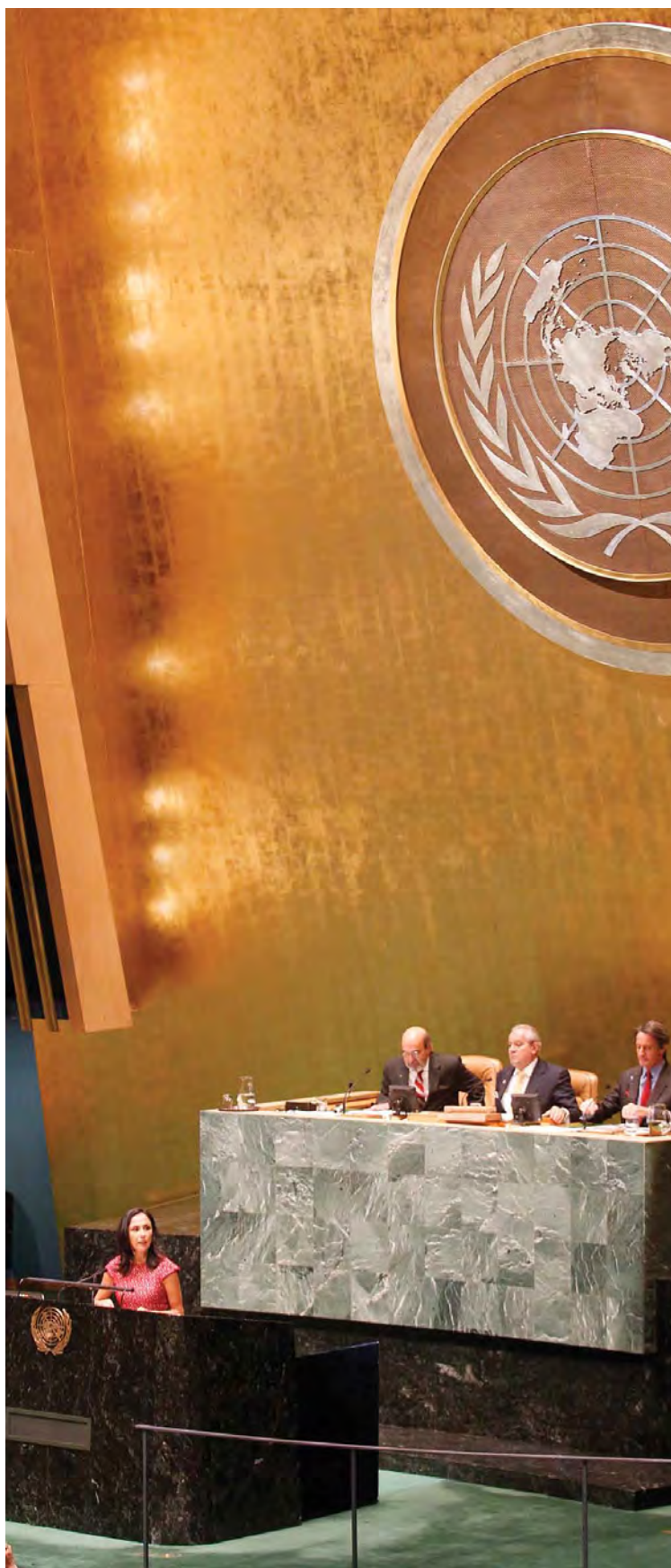
Cabe destacar que lo logrado en el marco del AIQ se articula y está siendo potenciado por el Año Internacional de la Agricultura Familiar. César Sotomayor, Viceministro de Políticas Agrarias del MINAGRI ha dicho: «la quinua y los demás granos andinos son cultivos desarrollados principalmente por la Agricultura Familiar que les asignan un rol importante, por lo que las acciones emprendidas por nuestro sector seguirán fortaleciéndose, beneficiando a miles de pequeños y medianos agricultores».

### Promoción internacional

Los eventos de promoción del consumo internacional, realizados por las instituciones especializadas y miembros de la Comisión Multisectorial, se ejecutaron en el marco de diversos seminarios, festivales, degustaciones, demostraciones, concursos gastronómicos, presentaciones y conferencias.

Ha sido muy significativo el número de países en los que se han realizado estas acciones de promoción, entre los cuales figuran Japón, Francia, Malasia, República Checa, Argentina, Uruguay, Italia, Panamá, Israel, Kuwait, China, Holanda, Hong Kong, Honduras, Indonesia, Colombia, Brasil, España, Ecuador y Chile.

Estas acciones han permitido posicionar a la quinua peruana como uno de los principales alimentos que pueden ser considerados en las diferentes estrategias de Seguridad Alimentaria a nivel mundial, debido a su alto valor nutricional y versatilidad, al tiempo que se redonda en el prestigio internacional ya ganado por la gastronomía peruana.



## El AIQ en el Perú

**E**l lanzamiento del AIQ en el Perú se realizó en Puno en el marco del XV Festival Internacional de la Quinua y Cañihua, dada la importancia de esta región en la producción de quinua. Puno concentra más del 50 % de la producción total del Perú.

Por primera vez, el Perú apreció cómo uno de sus granos más emblemáticos y ancestrales se abría al mundo; desde su altiplano impulsó de manera impresionante una producción, difusión y comercialización nunca antes experimentadas.

En ese contexto, se rindió un merecido homenaje a los productores de estos granos, gracias a los cuales las variedades se han preservado y multiplicado; y a las mujeres que con su tenaz y entregada labor, han sacado adelante hogares, familias, campos y semillas. Su contribución a la salud y alimentación del ser humano a través de la quinua y los granos andinos es incomparable.

### **Promoción de la producción y el consumo**

La promoción interna del consumo de la quinua ha sido impulsada desde diferentes acciones contando, todas ellas, con la participación activa





de la Comisión Multisectorial para el AIQ 2013 (CM AIQ 2013), la representación de la FAO en el Perú, gobiernos locales y regionales de las zonas productoras de quinua, y especialmente de la Primera Dama de la Nación en su calidad de Embajadora Especial de la FAO para el AIQ.

Entre la diversidad de acciones realizadas para promover internamente el consumo de la quinua se pueden mencionar:

- Ferias de productores a nivel nacional.
- Visitas de campo a familias productoras en épocas de siembra y cosecha.
- Lanzamiento de nuevas variedades de la quinua.
- Ferias gastronómicas.
- Lanzamiento del portal [quinua.pe](http://quinua.pe) con posibilidad de consultas técnicas.
- Elaboración de recetarios y publicaciones sobre la quinua
- Promoción de la investigación.
- Lanzamiento de moneda y sellos postales conmemorativos.
- Proyecto de Ley de seguridad alimentaria y nutricional.
- Ley de promoción de bebidas tradicionales.
- Incorporación de la quinua en el programa de alimentación escolar Qali Warma.
- Alianzas con cocineros reconocidos para la divulgación de recetas económicas y nutritivas con quinua y granos andinos.

Adicionalmente, aprovechando distintas fechas conmemorativas como el Día Mundial de la Alimentación, se ha promocionado la producción y el consumo de quinua resaltando sus extraordinarias cualidades nutricionales.



## La Comisión Multisectorial del AIQ

Uno de los aspectos más resaltantes de la quinua es que en ella convergen una serie de sectores orientados a incrementar su consumo, producción, comercialización, conocimiento, preservación e investigación. Estas fueron razones más que suficientes para que se creara la Comisión Multisectorial del Año Internacional de la Quinua 2013 (CM AIQ 2013), a través de la Resolución Suprema N° 208-2012-PCM (ver anexo 4). La Comisión estuvo encargada de proponer, diseñar y ejecutar las actividades oficiales que destaquen a nivel nacional e internacional el valor de este extraordinario grano.

Esta Comisión se instaló oficialmente en Palacio de Gobierno con presencia de los ministros de estado que la integraron, así como el Representante de la FAO en el Perú, la Embajadora Especial del AIQ, productores líderes, profesionales vinculados con los granos andinos y personalidades de los sectores público y privado, lo que marcó el inicio de las diversas actividades desarrolladas por el Perú.

### Entidades públicas y privadas que integraron la Comisión:

- Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI)
- MINAGRI-Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA)
- Ministerio de la Producción (PRODUCE)
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR)
- MINCETUR-Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ)
- Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS)
- Ministerio de Salud-Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, CENAN/MINSA
- Ministerio de Salud-Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA-MINSA)
- Ministerio de Educación (MINEDU)
- Ministerio de Relaciones Exteriores (MRE)

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) Representación en el Perú
- Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica (CONCYTEC)
- Gobierno Regional de Puno
- Municipalidad Metropolitana de Lima (MML)
- Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI)
- Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM)
- Universidad Nacional del Altiplano-Puno
- Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA)

### Entidades invitadas a apoyar actividades de AIQ 2013:

- Despacho Presidencial-Dirección General de Bienestar y Acción Social-Secretaría General Presidencia de la República.
- La Asociación de Exportadores (ADEX)
- ALICORP
- Agroindustrias Cusco S. A. (INCA SUR)
- AGROBANCO
- CREDINKA S. A.
- MINAGRI-AGRORURAL
- Programa Mundial de Alimentos (PMA) de las Naciones Unidas en el Perú
- Asociación de Restaurantes Saludables (ADERESA)
- Sierra Exportadora
- FILMICO

Para César Sotomayor, Viceministro de Políticas Agrarias del MINAGRI, «el principal objetivo de la Comisión fue lograr una mayor visibilidad del citado grano andino para promover su consumo y desde allí dinamizar los sistemas de producción con una orientación al mercado».



## Actividades multisectoriales para la promoción de la quinua

En el marco del AIQ 2013, la Comisión Multisectorial ha desarrollado una serie de actividades que han contribuido a impulsar y desarrollar este cultivo, cuyo principal resultado ha sido el notable incremento en la producción nacional y la mejora sustantiva de los ingresos de las familias rurales que se dedican a este cultivo.

También la Comisión propició la realización de importantes eventos de promoción, tanto para la producción y consumo nacional e internacional de quinua, como para la exportación, la promoción científica, tecnológica y de innovación; de capacitación y de promoción del valor sociocultural de la quinua.

Entre los eventos de promoción para impulsar la producción y el consumo nacional de quinua, que realizaron las diferentes instituciones en Lima y en varias regiones del país, destacan los siguientes: festivales (Lima, Junín, Ancash, Puno, Huancave-

lica, Ayacucho), ferias (Puno, Ancash, Huancavelica, Junín, Ayacucho, Cusco, Arequipa), encuentros regionales de productores (Cusco, Huancavelica), Rutas de la Quinua (Puno, Junín, Ayacucho). Estos se constituyeron en puentes de integración y desarrollo de los granos andinos, y han permitido identificar los centros potenciales de producción de la quinua, revalorar la biodiversidad genética de este cultivo, fortalecer las cadenas productivas regionales y promover el consumo interno de los granos andinos en general.

Los eventos de promoción del consumo internacional (realizados por las instituciones especializadas y miembros de la Comisión) se llevaron a cabo en el marco de diversos seminarios, festivales, degustaciones, demostraciones, concursos gastronómicos, presentaciones y conferencias que permitieron posicionar a la quinua peruana como uno de los principales alimentos que pueden ser considerados en las diferentes estrategias de Seguridad Alimentaria







a nivel mundial, debido a su alto valor nutricional y versatilidad, al tiempo que se redonda en el prestigio internacional ya ganado por la gastronomía peruana.

Las actividades de promoción de la exportación de la quinua se centraron en los siguientes eventos: ruedas de negocio en el marco del Lanzamiento del AIQ 2013 en la ciudad de Nueva York; la feria sectorial Expoalimentaria 2013, a través del Salón de los Granos Andinos. De igual manera, a través de la realización de la 1ª Convención de los Granos Andinos, en el Encuentro Nacional llevado a cabo en Cusco, fortaleciendo el rol decisivo de los agricultores, como primer eslabón de la cadena productiva y demás actores.

Los eventos de promoción científica, tecnológica y de innovación, realizados por las instituciones especializadas (universidades, institutos de investigación y organismos públicos), se orientaron al desarrollo y liberación de variedades de quinua, realización de simposios, congresos científicos, foros, ferias tecnológicas y concursos de proyectos de investigación e innovaciones tecnológicas.

Estas acciones han permitido incrementar el conocimiento sobre los granos andinos y propiciar nuevas herramientas tecnológicas para el incremento de la productividad y calidad de los cultivos. En ese contexto, se ha iniciado un proceso de articulación entre la comunidad académica, el sector productivo y las empresas, para desarrollar emprendimientos que generen mayor valor agregado en la producción de quinua y otros granos andinos.

Los eventos de capacitación realizados por las diversas instituciones estuvieron orientados a desarrollar capacidades para la producción de la quinua, principalmente en aspectos de manejo agronómico, así como para la utilización sostenible de los recursos genéticos, enfatizando la protección de su diversidad biológica. Igualmente, se realizaron cursos y talleres para fortalecer las capacidades de comercialización y gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos elaborados con granos andinos.





Los eventos de promoción del valor sociocultural estuvieron guiados a reconocer la importancia en las políticas nacionales de salud, alimentación, género e inclusión social de estos cultivos. Así, se implementaron un número importante de iniciativas de carácter sectorial, nacional y regional, como concursos, celebraciones, foros y reconocimientos que han puesto en relieve el aporte de las madres campesinas y de los comedores populares, así como han evidenciado los retos y oportunidades que se presentan en los nuevos programas sociales.

El evento que cerró las actividades del AIQ 2013 fue la ceremonia de premiación del Concurso Internacional de Innovación Tecnológica en Quinua que se realizó en Palacio de Gobierno. Contó con la presencia del Presidente de la República, Ollanta Humala Tasso; cinco ministros de estado, entre ellos, el Ministro de Agricultura y Riego, Juan Manuel Benites Ramos, en su calidad de Presidente de la Comisión Multisectorial; el Representante de FAO en Perú, John Preising y la Embajadora Especial de la FAO para el AIQ 2013, Nadine Heredia Alarcón; entre otras destacadas personalidades.

## Revaloración cultural: Las Rutas de la Quinua

Un ejemplo manifiesto del desarrollo de actividades integradas en las regiones llevadas a cabo por la Comisión Multisectorial son las Rutas de la Quinua. Las mismas son un mecanismo de promoción y difusión del grano de oro de los Andes en el que los gobiernos regionales y autoridades locales cumplen un rol protagónico.

La organización de las Rutas de la Quinua estuvo a cargo de los gobiernos regionales de Junín, Puno y Ayacucho a través de la Dirección Regional de Agricultura con el apoyo del Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI).

En estos espacios los participantes del evento lograron apreciar, in situ, la diversidad biológica de la quinua, su cosecha, la transformación con máquinas especializadas y su gastronomía. Las rutas de la quinua lograron fortalecer las capacidades de los productores y demás agentes de la cadena productiva.

A partir de los logros alcanzados en el AIQ, se busca que la Ruta de la Quinua pueda ser asumida y desarrollada por las demás regiones productoras que lo consideren oportuno.

El AIQ ha permitido visibilizar y revalorizar con mayor claridad un activo agrícola ancestral que ya venía manifestándose en los últimos años: un cultivo que forma parte de la biodiversidad y conocimientos ancestrales preservados por los agricultores altoandinos.

La creación de la Ruta de la Quinua y Granos Andinos, ha sido sin duda una importante estrategia para volver la mirada hacia lo nuestro, la rica biodiversidad que crece en nuestra tierra y que significa la mejor despensa alimentaria para lograr una familia sana y saludable.

En este contexto, la Ruta constituye un puente de integración y mecanismo para el desarrollo de estos cultivos, contribuyendo a mejorar el nivel de vida de los productores y demás agentes de la cadena agroproductiva, elementos claves para revalorar lo nuestro, recuperando nuestra cultura e identidad.

### Ruta de la Quinua en Puno

Se realizó del 19 al 21 de junio de 2013, el recorrido tuvo como objetivo reconocer los centros potenciales de producción de la quinua, revalorar su biodiversidad genética y promover el consumo interno de los granos andinos.

La Ruta de Puno abarcó las provincias de Azángaro (localidades de comunidades campesinas Chaupi Sahuacasi-Macaya Piripirini); Lampa (Distrito de Lampa-Cooperativa Lampa); San Román (Cabanillas-Planta piloto de perlado y quinua); Cabana (COOPAIN Cabana, Collana); y el Collao (Ilave-Jachocco-Pantihueco).

Esta actividad estuvo a cargo del Gobierno Regional a través de la Dirección Regional de Agricultura con el apoyo del MINAGRI. Participaron la Asociación de Productores de Quinua y Cañihua de la región, así como especialistas y técnicos de los gobiernos locales (municipalidades); y de la Mesa de Trabajo del Producto Quinua.





Entre los principales resultados destacan la identificación de las provincias de Azángaro, San Román y el Collao, como zonas potenciales en la producción de Quinua, el reconocimiento al distrito de Cabana como conservador de la biodiversidad ecológica de este grano andino y la innovación de nuevas presentaciones de platos con quinua.

### **Ruta de la Quinua en Junín**

Buscó integrar los aspectos del manejo agronómico del cultivo y transformación de la quinua con la gastronomía variada, relacionó el cultivo con los atractivos turísticos del Valle del Mantaro, incluyó la presentación de danzas típicas y la visita a zonas turísticas.

Esta ruta se realizó en el mes de mayo de 2013 e incluyó las provincias de Huancayo, Chupaca, Concepción y Jauja. En la jornada participaron: Gobierno Regional de Junín (Gerencia Regional de Desarrollo Económico), Dirección Regional de Agricultura, las Agencias Agrarias de las mencionadas provincias, DIRCETUR, MINAGRI, CARE-Perú, MIDIS, municipalidades distritales de Sicaya, Orcotuna, Hualhuas, Sapallanga, Concepción y la Municipalidad Provincial de Jauja. Asimismo, participaron PROMPERU, Cámara de Comercio, Centro Internacional de la Papa, FONCODES, Dirección Regional de Transportes, asociaciones de productores de quinua de las provincias indicadas, así como empresas procesadoras de alimentos.

La ruta permitió el fortalecimiento de capacidades e intercambio de experiencias en el manejo del cultivo, la industrialización de productos de quinua, entre otros puntos. Finalmente, los asistentes disfrutaron de hermosos paisajes, danzas típicas, lugares turísticos y participaron de la degustación de diversos platos elaborados con quinua.



### Ruta de la Quinua en Ayacucho

Se realizó con la finalidad de fortalecer las capacidades de los productores y demás agentes de la cadena en el cultivo de quinua. A través de ella se dio a conocer y se apreció la gran diversidad de productos transformados de quinua como panes, mermeladas, galletas, fideos, panetón, entre otros.

Esta ruta se realizó en el mes de junio de 2013 y comprendió las siguientes localidades: Huamanga, Chiara, Manayasac, Vischongo y Vilcashuamán.

Contó con la participación de diversos actores de la cadena agroproductiva, autoridades locales, regionales y del Gobierno Central. Entre las instituciones presentes figuran el Gobierno Regional de Ayacucho a través de la Dirección Regional de Agricultura; el MINAGRI, DIRCETUR, MIDIS y la Mesa Técnica Regional de la Cadena de Quinua. Fue muy importante la labor cumplida por la Mu-

nicipalidad Distrital de Chiara y el Centro Poblado de Manallasac quienes presentaron el I ALLIN MIKUY GRANO DE ORO 2013. Allí se destacó la presencia de la Primera Dama de la Nación y Embajadora Especial de la FAO para el AIQ 2013, Nadine Heredia, y otras altas autoridades del Gobierno Central.

Se ofreció un desayuno nutritivo utilizando quinua orgánica de la zona, con la participación del Instituto Gastronómico de Alta Cocina Juan Pablo II, cuyos alumnos realizaron la preparación de la mixtura culinaria con la quinua.





## La quinua más allá de 2013

Una mayor producción, consumo, visibilidad y conocimiento científico sobre la quinua es el legado que deja para el mundo el AIQ.

El mundo ha visto en este grano andino un camino de solución a la alimentación de los pueblos, por lo que seguirá difundiéndose mientras se revalora la trascendencia histórica y cultural que posee.

Es importante subrayar la contribución de los pueblos indígenas andinos como custodios de la quinua, así como promover su producción, planteando estrategias claras de trabajo desde el Estado con los productores de la quinua, reconociendo su vital rol que a través de generaciones que supieron mantener el uso de sus conocimientos y prácticas tradicionales para cultivar y proteger la especie.

La promoción de la quinua y nuestros granos andinos es parte importante de la política de seguridad alimentaria y nutricional que Perú está trabajando. Como sostiene el Director General de la FAO, Graziano da Silva, «Perú y Bolivia supieron reclutar la voluntad de la comunidad internacional para rescatar la quinua».

En este sentido, el AIQ ha servido para posicionar la quinua y los granos andinos como una alternativa de nutrición y fuente de ingresos para un segmento de la población.

Como manifiesta José Luis Rabines, especialista en Granos Andinos, «el Perú ha avanzado en la construcción de planes estratégicos para el desarrollo de los granos andinos, trabajados por expertos en la materia a nivel global con una visión de futuro a 2021, Año del Bicentenario de la Independencia».

Finalmente, la designación del 30 de junio como el Día Nacional de los Granos Andinos, servirá para recordar a la población las ventajas, importancia y potencialidades que tienen los granos andinos, no solo en la alimentación y la economía nacional, sino también como alimentos alternativos a nivel global, especialmente en los países donde existen aún problemas de hambre y malnutrición.

Como sabemos la quinua es poco exigente en recursos hídricos, en este sentido, se constituye en una alternativa para afrontar el cambio climático.









# III.

Principales  
logros



*Hoy en día, a nivel mundial, la quinua está presente en las mesas gastronómicas más renombradas, y también en las casas comunes, porque hay personas que están comiendo quinua por sus altas tasas de nutrición, de aminoácidos esenciales. El hecho de que ya se esté consumiendo mundialmente, haya una demanda, y, a nivel de los países andinos, se esté produciendo mucho más que hace cinco años y mucho más que el año anterior, son para nosotros señales de éxito del AIQ*

**John F. Preissing**  
Representante de la FAO en el Perú





# Logros del Año Internacional de la Quinua

**E**l impacto alcanzado por las actividades realizadas en el marco del AIQ marca un hito importante en la relación del mundo y del Perú con este grano andino. Por primera vez, políticas conjuntas y coordinadas por diferentes sectores han establecido una serie de acciones y mecanismos coherentes de inclusión social necesarias para el país y, lo más valioso, se inició un camino a largo plazo donde la quinua y los granos andinos seguirán su puesta en valor junto con el merecido reconocimiento a nuestros pueblos que han cuidado de ellos.

El AIQ trajo consigo una serie de logros e hitos que son importantes para medir el impacto y efectos de esta denominación. De hecho, se trató de un año muy prolífico en políticas eficientes, incremento de la producción, mejora de la calidad de vida de los productores y una mayor

difusión, por tanto, mayor conocimiento de uno de los llamados alimentos superiores para la humanidad. Además se formularon estrategias y políticas de los granos andinos cuyos resultados se vienen apreciando con una proyección ascendente a 2021.

El AIQ ha sido un año muy activo que se prolonga a lo largo de 2014, con el Año Internacional de la Agricultura Familiar, y lo hará en los años siguientes, pues lo trabajado ha sido pensado para ser cosechado a lo largo del tiempo.

En este contexto, el AIQ 2013 permitió visualizar el potencial alimentario del país, entre ellos los granos andinos, e impulsar una nueva estrategia de seguridad alimentaria y nutricional, por lo que el Estado Peruano constituyó una Comisión Multisectorial de carácter permanente, encargada de concretar este objetivo.





## Se generó la Nueva Estrategia de Seguridad Alimentaria y Nutricional

Así como 2013 fue designado por las NN. UU. como el Año Internacional de la Quinua, el Gobierno peruano lo declaró Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria —concepto que vincula naturalmente la quinua, porque representa un alimento valioso para afrontar la desnutrición mundial—, lo que afirmó y consolidó la política orientada a mejorar la calidad de vida de las poblaciones rurales, especialmente las más pobres.

De acuerdo con la Cumbre Mundial sobre Alimentación de 1996 convocada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Seguridad Alimentaria «existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana» (Cumbre Mundial sobre Alimentación, 1996). Para lograr la seguridad alimentaria, los cuatro componentes en su totalidad deben ser adecuados.

En el Perú, en diciembre de 2013 se aprobó la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013-2021, en la que se adoptó la siguiente definición: «Seguridad alimentaria y nutricional es el acceso físico, económico y sociocultural de todas las personas en todo momento a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos, de manera que puedan ser utilizados adecuadamente para satisfacer sus necesidades nutricionales, a fin de llevar una vida activa y sana». Asimismo, se estableció además de los cuatro componentes propuestos por FAO, adicionar el componente de institucionalidad, con la finalidad de asegurar la sostenibilidad de la Estrategia.

La citada estrategia considera clave el período de lactancia materna, pues este requiere nutricionalmente de un grupo de alimentos estratégicos claves\*, considerados de primera necesidad para

---

\* Alimento estratégico es aquel que tiene como fin directo alterar la fortaleza del país en relación a sus competidores. La leche, huevos, la carne de ave, el pescado como proveedores de proteína animal, y la quinua, entre otros, como proveedor de proteína vegetal, son alimentos estratégicos para los peruanos,



la nutrición de la madre y el niño<sup>\*\*</sup>, pues es este el que se constituirá en la PEA de reemplazo generacional con mejores perspectivas económicas y óptimo nivel de vida para el aprovechamiento del llamado «Bono Demográfico» que presenta el país, durante los próximos treinta y cinco años.

Los factores que hacen de la quinua un alimento ideal para contribuir a mejorar la Seguridad Alimentaria y Nutricional se sustentan en los siguientes puntos:

- La quinua es uno de los pocos alimentos del reino vegetal que presenta un excelente balance de los principales aminoácidos esenciales para el desarrollo de la vida.

porque están llamados a contribuir a la ventaja nacional. Por lo que el Estado debe asegurar su disponibilidad, por encima de las consideraciones económicas, habida cuenta de que son bienes no transables sujetos a grandes distorsiones del mercado.

<sup>\*\*</sup> «Trabajar para la primera infancia es la mejor inversión que un país puede realizar, ya que ayuda al desarrollo de los niños en una etapa clave de sus vidas. Se trata de eliminar las barreras que la pobreza impone a las personas y que obstaculizan sus oportunidades. Invertir en la primera infancia es fundamentalmente una cuestión de derechos». Nadine Heredia. Discurso inaugural, Primera Reunión Internacional de la 'Red Hemisférica de Parlamentarios y exparlamentarios por la Primera Infancia. Lima Perú, agosto de 2012.

- La quinua posee características agronómicas especiales que permiten su adaptación al cambio climático (sequía, suelos pobres y diferentes alturas), uno de los principales retos para la alimentación y la agricultura.
- Es un cultivo ideal en aquellos lugares donde las condiciones de producción son limitadas por la escasez de agua, la baja disponibilidad de insumos y la aridez.
- La quinua se produce en gran proporción en las regiones con mayor nivel de pobreza y es conservada por la gente de los pueblos andinos, quienes la siguen manteniendo, protegiendo y preservando en su estado natural, permitiendo contar con un valioso alimento para las presentes y futuras generaciones.
- La quinua tiene un significado cultural y religioso para los habitantes del altiplano y valles interandinos, y tiene roles múltiples en el sistema de producción, en la generación de ingresos económicos y en la producción de subproductos para la alimentación de animales domésticos de la zona.



## Se contribuyó al Desarrollo Rural

El Estado peruano, en el marco del AIQ 2013, planificó un conjunto de intervenciones con el fin de apoyar a las familias pobres y extremadamente pobres del campo, a través de la promoción y difusión de la quinua.

Entre las acciones más importantes destaca el Fondo de Promoción del Riego en la Sierra-Mi Riego, cuyo objetivo contribuye a reducir las brechas en la provisión de los servicios e infraestructura del uso de los recursos hídricos con fines agrícolas que tengan el mayor impacto en la reducción de la pobreza y la pobreza extrema en el país, en localidades ubicadas por encima de los 1500 m s. n. m. para lo cual el MINAGRI destinó en un inicio mil millones de nuevos soles.

Adicionalmente, con el fin de fomentar, implementar, consolidar y expandir sosteniblemente el mercado de insumos agropecuarios en las zonas altoandinas del país, el MINAGRI creó el Pro-

grama de Mejora de la Productividad de los Pequeños Agricultores Altoandinos-Buena Siembra que busca implementar un mecanismo focalizado que apoya la mejora de la productividad de los cultivos de la población altoandina en mayor estado de vulnerabilidad.

Otra acción importante la constituye el Compromiso Nacional para la Lucha Articulada contra la Desnutrición Crónica Infantil en el país, para lo cual se emprendieron labores articuladas con el apoyo de la Secretaría Técnica de la Comisión Interministerial de Asuntos Sociales (CIAS) del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS).

De otro lado, con el fin de mejorar los niveles de atención a los escolares, incentivarlos a ir a la escuela y vincular la lucha contra la desnutrición infantil con el uso de alimentos originarios como la quinua, el MIDIS implementó el programa nacional de alimentación escolar Qali Warma, el cual provee menús especialmente





preparados para la nutrición de escolares de inicial y primaria del país, tomando en cuenta el patrimonio alimentario según las características específicas de las regiones. Con este programa se busca incrementar la calidad en el aporte nutricional para los escolares peruanos y dinamizar las economías rurales.

Finalmente, intervenciones promovidas por el Ministerio de Agricultura y Riego a través de DIGNA, AGROIDEAS, AGRORURAL, AGROBANCO, INIA, entre otros, contribuyeron a promover la asociatividad y gestión empresarial de los pequeños y medianos productores, así como el acceso al financiamiento y adopción de nuevas tecnologías, mejorando su vinculación con los mercados y fomentando que los productores de alimentos conformen organizaciones para mejorar y generar una adecuada oferta de productos que contribuya a mejorar la calidad de vida de la población rural.

Estas y otras acciones permitieron acercar el Estado con todos sus servicios a las poblaciones más alejadas, generar valor agregado a la producción de quinua, fortalecer capacidades de los productores agrícolas, ampliar mercados, trabajar por la conservación y reproducción de los cultivos, entre otros, logrando así un mayor posicionamiento de la quinua y otros granos andinos tanto a nivel nacional como internacional.

Con la implementación de estas actividades se logró visibilizar la quinua y otros granos andinos a nivel nacional e internacional, se fortaleció la organización de los productores, se mejoró su articulación al mercado lo que contribuyó a elevar el nivel de vida de alrededor de 80 000 pequeños y medianos agricultores del país.







## Se incrementó la producción de quinua en el Perú

Como resultado de las múltiples acciones realizadas por la Comisión Multisectorial del AIQ 2013, se incrementó significativamente la producción de quinua, pasando de 44 200 toneladas en 2012 a 52 100 toneladas en 2013, con una proyección al término de 2014 de aproximadamente 100 000 toneladas, lo que representa un crecimiento de 230 % en los últimos diez años.

La campaña agrícola 2013-2014 ha culminado con un incremento superior a las 19 000 ha respecto a la campaña anterior, al haber alcanzado las 66 700 ha a nivel nacional que han sido trabajadas por alrededor de 80 000 pequeños y medianos agricultores, quienes continuarán mejorando sus ingresos y condiciones de vida. De igual forma, se beneficiarán los diversos actores de la cadena productiva (transformadores, comercializadores, proveedores de bienes y servicios, gastronomía y turismo, entre otros).

«Este salto productivo en quinua, se produjo por el aumento de las superficie sembrada en sierra y además por el avance de su cultivo en la costa peruana, además por el uso de nuevos cultivares desarrollados por el INIA y las nuevas tecnologías y sistema de riego que se vienen implementado en el manejo del cultivo, lo que en conjunto está originando un significativo incremento del rendimiento promedio en campo», señala César Sotomayor, Viceministro de Políticas Agrarias del MINAGRI.

Al respecto, el rendimiento nacional del cultivo de quinua pasó de 1.07 t/h promedio nacional el año 2013, a 1.41 t/ha en lo que va del presente año; siendo la región costa la que presenta los mejores niveles de productividad por sus condiciones agroclimáticas favorables y por el uso de un mayor paquete tecnológico.





Fuente: MINAGRI



Fuente: MINAGRI



## Se lograron buenos precios para los agricultores

Las acciones de promoción del AIQ 2013 originaron un incremento sustantivo de precios de la quinua en campo. Esto repercutió positivamente en los pequeños y medianos agricultores, pues mejoraron sus ingresos y también los motivó a incrementar sus áreas de siembra y mejorar sus sistemas de manejo agronómico del cultivo.

En el 2008, el productor nacional recibía en promedio S/. 1.60 por kilo de quinua en campo, luego pasó a S/. 3.70 en 2011 y en 2013 alcanzó en promedio S/. 6.29, llegando en algunos casos a recibir hasta S/. 13.00 a inicios de 2014, ya sea por calidad, oportunidad y/o algún tipo de certificación como la orgánica.

Cabe destacar que los precios del mercado internacional influyeron directamente en el mercado nacional, registrando un ascenso importante durante el 2013, pasando de US\$ 3.17 por kg en enero, a US\$ 6.03 en diciembre (valor FOB).

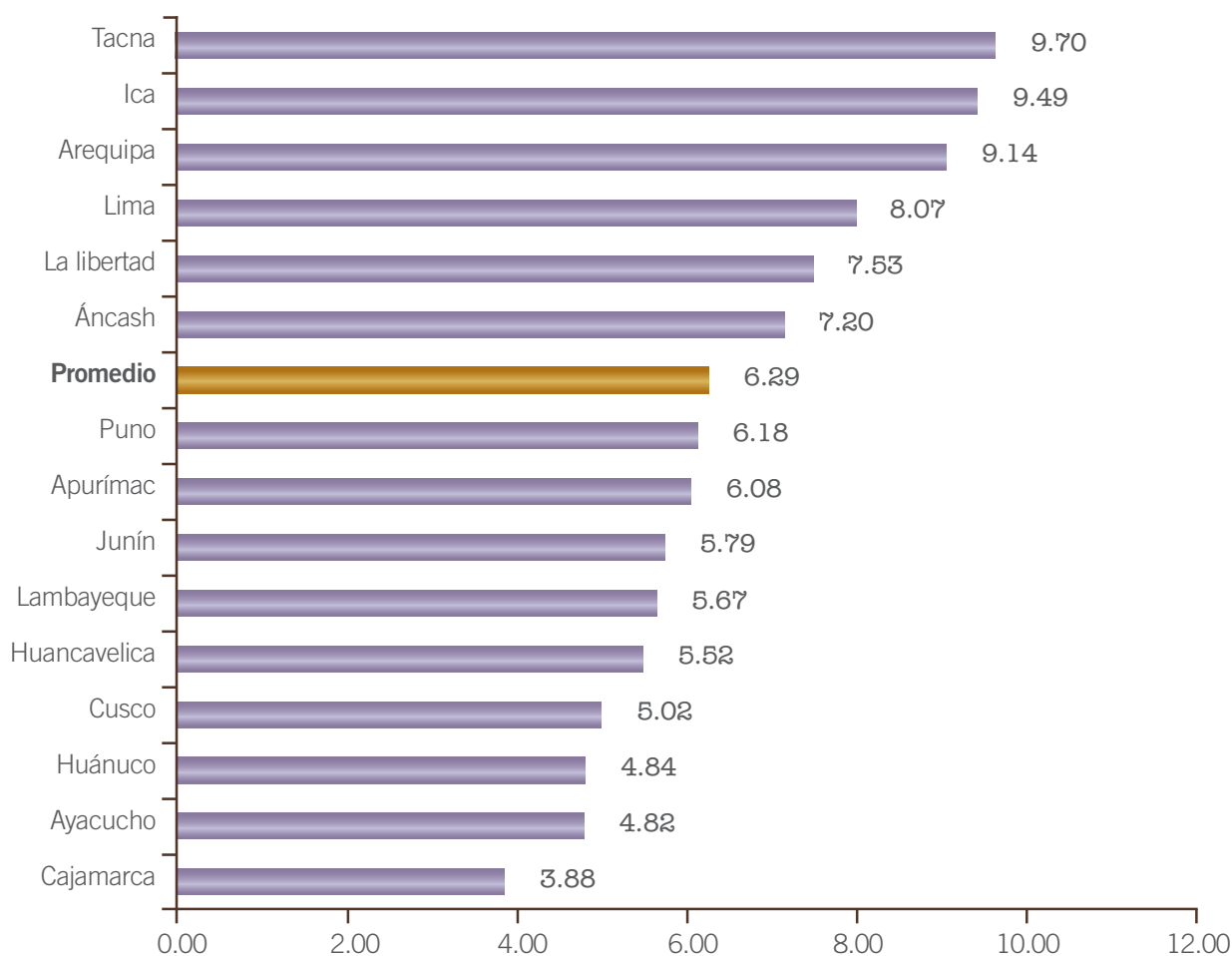
Estos precios han contribuido a que se amplíen de manera significativa las áreas de siembra, logrando mayores volúmenes de producción, que en la actualidad está permitiendo reducir los precios en beneficio de los consumidores.





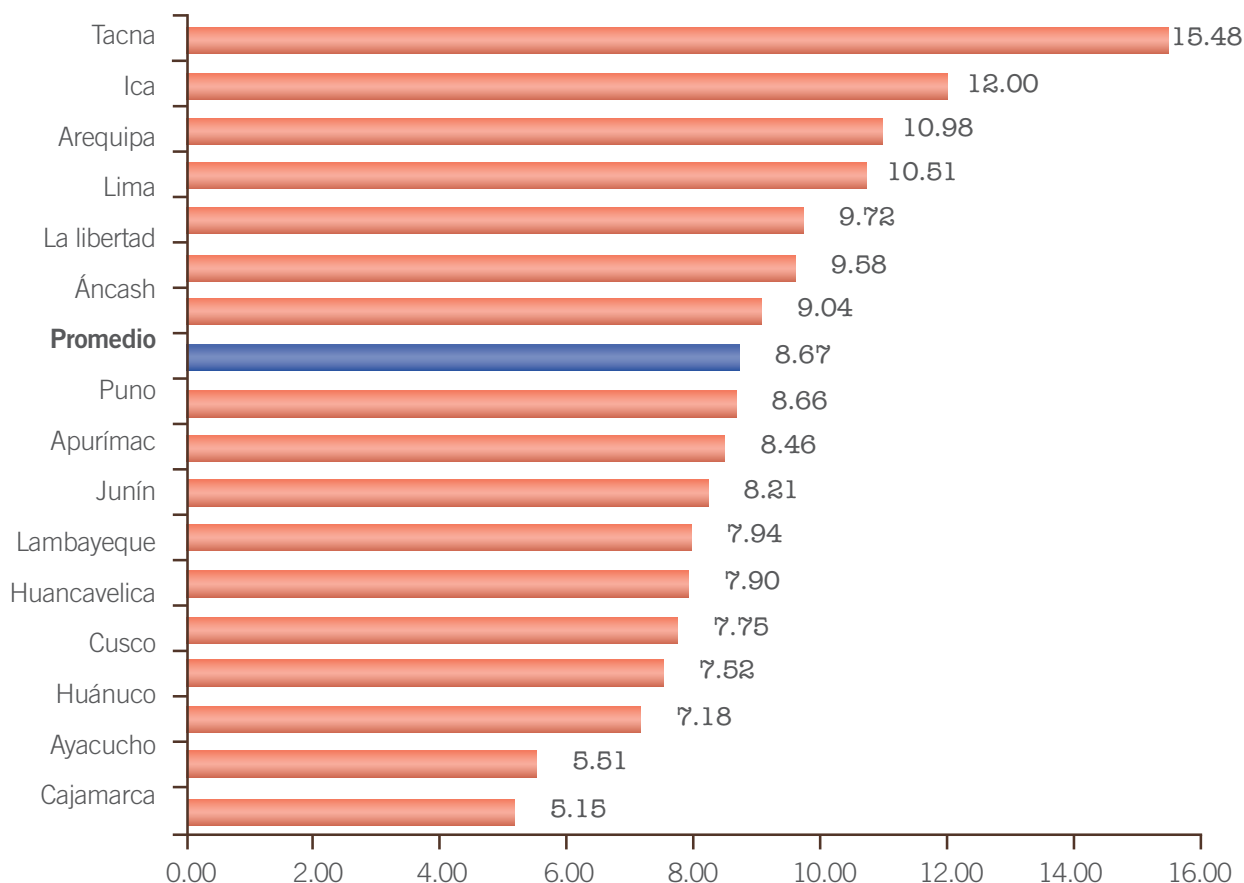


Perú: Quinoa. Precios promedio al productor según regiones (nuevos soles x kg), año 2013



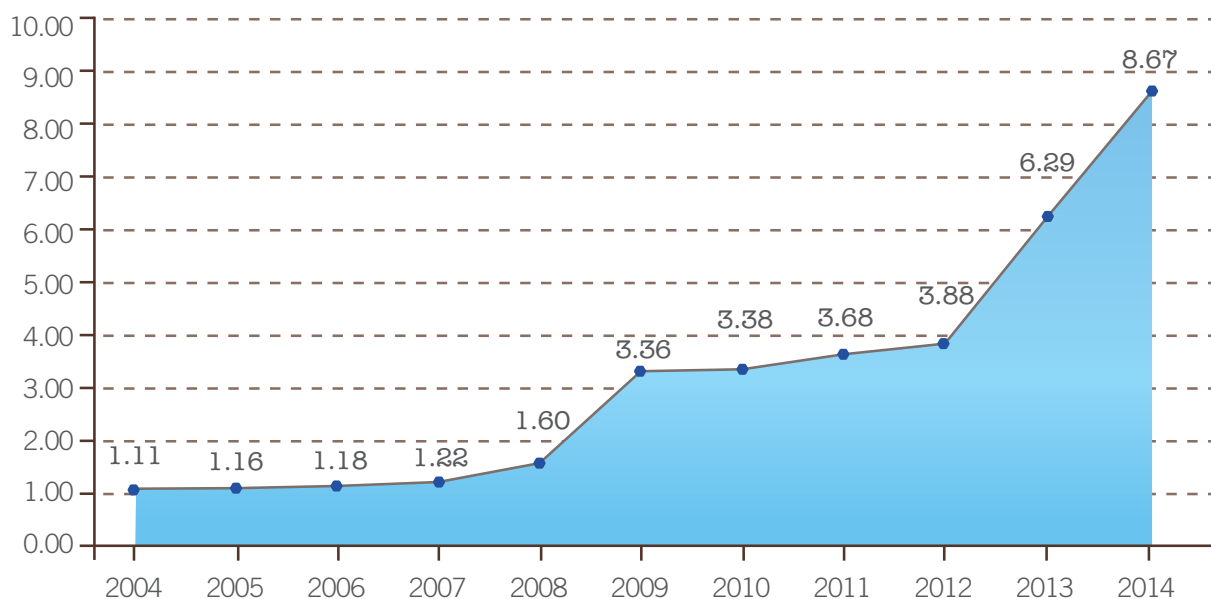
Fuente: MINAGRI

**Perú: Quinua. Precios promedio al productor por departamento (nuevos soles x kg), enero-julio 2014**



Fuente: MINAGRI

**Perú: Quinua. Evolución del precio en chacra (nuevos soles x kg)**



Fuente: MINAGRI



## Se dinamizó la economía rural y nacional

Uno de los rubros de nuestra economía, que se vio favorecida con el desarrollo de la quinua, fue el considerable incremento del Valor Bruto de la Producción, el cual pasó de 151.5 millones de nuevos soles en 2011 a 171.6 en 2012, habiendo cerrado en 2013 con un monto aproximado de 322 millones de nuevos soles, con una proyección al término de 2014 de alrededor de 700 millones de nuevos soles.

De igual modo, gracias a la gran demanda del mercado internacional, el Perú viene incrementando las exportaciones de quinua pasando de 7 570 toneladas en 2011 a 10 674 t en 2012, habiendo cerrado en 2013 con 18 501 t que representa un crecimiento del 70 % respecto al año anterior. Es preciso destacar que en este rubro, el crecimiento en los diez últimos años fue exponencial, pasando de 209 t en 2004 a más de 18 000 t en 2013.

Este notable incremento de las exportaciones de quinua, se traduce en divisas para el país, las cuales han superado los 78.8 millones de dólares americanos en 2013 y que significó un crecimiento cercano al 150 % respecto al año anterior.

Estas cifras representan el resultado del trabajo conjunto y sostenido de los diversos actores de la cadena agroproductiva, empezando por los agricultores, lo que ha permitido fortalecer la inclusión social de las familias del Ande y en particular de la mujer que desempeña un rol decisivo en la comercialización de los productos agrarios.





### Perú: Exportación de quinua por mercado

| País           | Miles US\$ |        | toneladas |        |
|----------------|------------|--------|-----------|--------|
|                | 2012       | 2013   | 2012      | 2013   |
| Total          | 31 131     | 78 826 | 10 674    | 18 501 |
| Estados Unidos | 20 723     | 43 379 | 6984      | 9916   |
| Canadá         | 1564       | 6377   | 592       | 1621   |
| Australia      | 1506       | 5806   | 462       | 1272   |
| Reino Unido    | 506        | 4516   | 202       | 1083   |
| Francia        | 242        | 2562   | 93        | 652    |
| Holanda        | 613        | 2691   | 210       | 650    |
| Alemania       | 1496       | 2433   | 463       | 605    |
| Israel         | 1024       | 2009   | 401       | 553    |
| Brasil         | 597        | 2232   | 229       | 477    |
| Italia         | 704        | 1535   | 273       | 403    |
| Otros          | 2156       | 5286   | 765       | 269    |

Fuente: SUNAT



Fuente: MINAGRI



## Se generaron instrumentos de política

Otro logro de importancia nacional para el desarrollo sostenido de la quinua y otros granos andinos lo constituye, en materia de instrumentos de políticas públicas, la formulación de Planes Estratégicos (tanto para la propia quinua como para otros granos andinos, como del tarwi o chocho, kiwicha o amaranto y cañihua), creados con la intención de encauzar y promover su desarrollo hasta el año del bicentenario. Estos planeamientos serán validados en las principales regiones productoras del país con la participación de los principales agentes de la cadena agroproductiva.

Como se puede ver en el capítulo V, estos planeamientos se han basado en el análisis de los factores internos y externos de estos cultivos, con el objetivo de llevar a cabo un diagnóstico situacional mediante el mecanismo FODA (análisis de sus principales Fortalezas, Debilidades, Oportunidades y Amenazas) sobre cuya base se ha construido un aparato de planificación que establece las principales líneas de acción, involucrando tanto al Estado como al sector privado y buscando un crecimiento competitivo y sostenible, que considera el enfoque de mejora continua, pudiendo adaptar sus líneas de acción en la medida en que vaya implementándose y monitoreándose.

Asimismo, se han oficializado una serie de normas declaratorias que han permitido fortalecer las labores de difusión de la Quinua y otros granos andinos, siendo ejemplo de ello la declaración de la Quinua como Producto Bandera (Resolución Ministerial 144-2013-MINCETUR-DM) y la designación del 30 de junio como Día Nacional de los Granos Andinos (Resolución Ministerial 0392-2013-MINAGRI). A esto se suma la implementación de las Rutas de los Granos Andinos en las regiones de Puno, Ayacucho y Junín, las mismas que podrán ser adoptadas por otras regiones productoras y se constituirán en puentes de integración y desarrollo de estos cultivos.

Además, se han formulado y actualizado normas técnicas peruanas de granos andinos; esto contribuirá al fortalecimiento de la competitivi-

dad de las pequeñas y medianas empresas para la comercialización y acceso real a los mercados.

En resumen, se han sentado las bases técnicas y normativas para la conservación y uso sostenible de la diversidad de granos andinos, así como valorar la contribución de los pueblos indígenas como custodios de estos alimentos para las generaciones presentes y futuras.









## Se logró mayor visibilidad de la quinua y otros granos andinos

Con el conjunto de actividades realizadas, así como la difusión de una serie de publicaciones, enfocadas en distintas temáticas y formatos, dirigidas a diferentes públicos (productores, científicos, tomadores de decisiones, formadores de opinión y público en general) se ha logrado una mayor visibilidad del gran potencial de la quinua y otros granos andinos a nivel nacional e internacional.

Las diversas publicaciones que se difundieron, fueron elaboradas por las diferentes instancias públicas y privadas, nacionales e internacionales que han acompañado la labor de la comisión multisectorial, dentro de ellas destacan el MINSA, PRODUCE, FAO, PMA, UNALM, Sierra Exportadora, Editorial Santillana y el MINAGRI.

Considerando el objetivo de divulgación científica, técnica y de producción, se han elaborado catálogos, dípticos, trípticos y encartes, enfocados en divulgar conocimientos tanto sobre las cualidades agronómicas y variedades propias de este grano como de su manejo y la innovación tecnológica en torno al mismo, centrados en la

comunidad científica nacional e internacional y de productores, considerando en este último caso, las características culturales.

Por otro lado, buena parte de las publicaciones logradas por la Comisión Multisectorial ha estado abocada en la promoción y difusión general de este alimento, mediante la elaboración de diferentes recetarios, enfocados en diferentes públicos objetivos, mostrando la amplitud de posibilidades gastronómicas y las propiedades nutricionales de la quinua, buscando llegar tanto a las familias peruanas (destacando el doble objetivo de fomentar el consumo de este producto y la mejora en la nutrición de las familias) como a los grandes *chefs* de la alta cocina internacional (*Recetario Gourmet de la Quinua* en Inglés)

Dentro de esta categoría cabe mencionar de manera especial el libro *Ayara. Madre Quinua* cuya detallada elaboración ha hecho que su autor fuera reconocido por Gourmand World Cookbook Awards como el mejor autor de un libro de cocina de 2014. Este premio, el más importante de su género pone en la palestra mundial a nuestra gastronomía, sobre todo la elaborada con quinua.









# IV.

Una mirada desde  
los productores  
rurales



## Voces que expresan

La política agraria en el Perú se orienta, principalmente, a mejorar la calidad de vida de las personas en el campo. Bajo este gran marco, las acciones implementadas a partir del Año Internacional de la Quinua, e incluso aquellas que se originaron con anterioridad, han buscado aprovechar todo el potencial y posibilidad de este grano, dando resultados que se traducen en mayor productividad, incremento de la producción, mejoramiento de los sistemas de cultivo, cosecha y almacenamiento, mejoramiento de las semillas utilizadas, acceso a nuevos y más amplios mercados, tanto a nivel nacional como internacional, acceso a mejores y más justos mecanismos de comercialización, incremento de la asociatividad, mejora en las condiciones de vida, nutrición y salud de los agricultores, revalorización cultural e inclusión social.

Luego de esta gran labor de promoción de la quinua, fueron múltiples las organizaciones de





productores de este grano andino que se fortalecieron y continúan beneficiándose con la mejora sustantiva de precios e incremento significativo de su demanda; de igual forma los productores individuales, que suman alrededor de 80 000 familias rurales, vieron incrementados sus ingresos y con ello continúan mejorando sus condiciones de vida.

En suma, una amplia gama de beneficios que se han visto potenciados gracias al AIQ y las políticas implementadas.

Los auténticos protagonistas de estos logros son los propios campesinos y campesinas, hombres y mujeres que dejan oír sus voces para que el Perú los escuche. Precisamente por ello César Sotomayor, Viceministro de Políticas Agrarias del MINAGRI, destaca que una preocupación de la Comisión Multisectorial fue visibilizar a los productores y darles la palabra. El cumplimiento de este propósito se ha manifestado en la activa participación que tuvieron los productores en los diferentes eventos de promoción que la comisión impulsó.

### Julio Ochoa Gamboa

Presidente de la Asociación de Productores Agro-ganaderos Inti Raymi, presidente de la Mesa Técnica Regional de Quinua. Productor de Quinua Blanca de Junín, Roja Pasankalla, Negra Collana. Provincia de Vilcashuamán, región Ayacucho.

«Viajé el 19 y 20 de febrero de 2013 al Lanzamiento del Año Internacional de la Quinua en Nueva York. El AIQ ha sido para nosotros un año muy importante. En Ayacucho, en la provincia de Vilcashuamán, se han desarrollado varias actividades: el Festival de la Quinua Regional, La Ruta de la Quinua con apoyo del MINAGRI, la Mesa Técnica Regional y la Mesa Técnica de las Provincias.

En el AIQ se incrementó el área de cultivo y se incentivó el consumo de este producto. Para mejorar la alimentación de los pobladores, se trajeron *chefs* con apoyo de MINCETUR y del Gobierno Regional para enseñarnos a preparar distintos platos con quinua, porque antes, las personas que cocinaban solo conocían unas recetas, pero ahora saben preparar varias. Debido a esta pro-







moción de la quinua, la desnutrición infantil va a disminuir, estamos trabajando en eso. Vamos a tener una reunión en Ayacucho para hacer frente a este problema con distintos proyectos de las instituciones que existen en la región.

La tecnología también está cambiando, se está sembrando a otro nivel, preparando los campos y ya no se desperdicia el guano de corral de los pobladores que viven en el campo.

Gracias al AIQ, el precio de la quinua ha aumentado y existe competencia en los mercados. Nos han llegado pedidos de Estados Unidos, Francia y otros países de Europa; y ahora último de China, pero piden muchos requisitos para exportar, así que en eso estamos».

### **Apolinaria Arapa Paricahua**

Presidenta de la Asociación de productores orgánicos LIZACIA. Productora de Quinua Orgánica. Distrito de Cabanillas, provincia de San Román, región Puno.

«El AIQ ha cambiado nuestra vida, nos sentimos más animosos, el precio de la quinua ha aumentado, así como el área de cultivo. Tuvimos apoyo del Estado y nosotros nos organizamos aquí en el campo. Nuestra producción está destinada a Lima y al mismo Puno, por lo cual el nivel de alimentación de los pobladores de la zona ha mejorado.

Nos gustaría que el MINAGRI nos sigan apoyando más para poder vender nuestra quinua y mejorar nuestra semilla».

### **Ofelia Pari Neyra**

Representante la planta procesadora de cultivos andinos OFVI ubicada en Puno. Su oferta comprende productos envasados como hojuelas, harina, quinua perlada, quinua bañada en chocolate.

«El AIQ nos abrió un poco más al mercado, se hizo más conocida la quinua, creció la producción y aumentó la demanda. Nosotros nos dedicamos a procesar la quinua y hemos participado en distintas ferias de Piura y Puno donde nos han ayudado a promocionar más nuestros productos. El precio de la quinua ha aumentado



bastante, por lo cual la gente del campo tiene un poco más para invertir.

Hemos recibido apoyo por parte del MINAGRI, ya que nos han invitado a participar en ferias, eso es lo más importante para nosotros, porque nos abre mercado y así podemos atender varios pedidos. Por ahora, nuestros productos solo se comercializan a nivel nacional».

### Genaro Miranda Vilca

De la Asociación de Productores Mosog Illary. Productor de Quinua Blanca, Roja y Negra. Distrito de Cabana, provincia de San Román, región Puno.

«El AIQ, como a todo agricultor, nos enaltece, nos levanta la moral para poder seguir trabajando y así estar siempre considerados como productores del campo.

Nuestro objetivo es mejorar, salir adelante, a pesar de que no siempre son años buenos, ha habido altibajos. El año pasado, por ejemplo,

nuestra producción se vio afectada por problemas de la naturaleza; sin embargo, el 50 % se pudo rescatar y comercializar.

El precio de la quinua aumentó, esto debido a la cantidad de pedidos nacionales como internacionales. He exportado quinua, pero en calidad de muestras, ya que la cantidad de producción que tengo no me alcanza para los pedidos del extranjero. Con ayuda del MINAGRI y PROMPERÚ pude ir a ferias y así promocionar mi producto.

Los pobladores consumen más quinua ahora. En nuestra cooperativa manejamos el 70 % para comercialización, el 15 % como semilla y el otro 15 % para autoconsumo».

### Carlos Güere Canqui

Presidente de la Asociación de Productores Inmaculada Concepción. Productor de Quinua Hualhuas, en el anexo de La Libertad y distrito de Santa Rosa de Ocopa, provincia de Concepción, región Junín.



«Como Asociación, estamos sembrando 80 hectáreas y también pensamos darle valor agregado al producto porque es más beneficioso por su mayor costo. Asimismo, quiero destacar el trabajo que tuvo la Dirección Regional de Agricultura Junín, que nos ayudó a organizarnos, capacitarnos, e incluso nos insertó al mercado nacional e internacional. También pido que el MINAGRI y todas las instituciones del sector sigan difundiendo las bondades de la quinua para así producir más y de esta manera acercarla a la mesa popular a un precio más accesible».

### Carmen Valle Arroyo

Presidenta de la Asociación de Productores de Quinua Región Junín, constituida en marzo de 2013. Productora de Quinua Blanca de Junín y Hualhuas, hojuelas de quinua, harina de quinua y quinua perlada. Sembríos en el barrio San Antonio, distrito de Orcotuna, provincia de Concepción. Región Junín.

«Como “Asociación Heroínas Toledo de Concepción”, ya tenemos registro sanitario para comercializar, incluso tenemos marca. Nuestro objetivo es salir al mercado internacional pero con valor agregado, en eso estamos trabajando fuerte. Para ello, es fundamental la organización de los productores, porque además bajamos costos de producción y juntos podemos atender la demanda de los mercados.

La Dirección Regional Agraria-Junín desarrolló un trabajo interesante durante 2013, primero organizándonos por asociaciones provinciales y luego se creó la Asociación Regional de Productores. También nos llevó a grandes ferias y eventos nacionales e internacionales, y en estos espacios hemos tenido contactos comerciales con compradores de diferentes países, por lo que ahora solo nos queda producir con calidad y en cantidad. Felizmente, tenemos un gobierno peruano solidario y abierto».





## Carlos Carbajal Cabieses

Vocal de la Asociación de Productores de la Provincia de Jauja. Productor de Quinua Blanca de Junín y Hualhuas, hojuelas de quinua, harina de quinua y quinua perlada. Sembró en las comunidades campesinas de Huancas y Chocón, distrito de Yauyos, provincia de Jauja, región Junín.

«Debemos reconocer que en 2013, con la denominación del AIQ, comenzó el auge de la producción de quinua, y esto gracias al Gobierno del Perú, especialmente a la Primera Dama, señora Nadine Heredia, quien fue la embajadora de este grano a nivel mundial y promocionó por todo lo alto este cultivo ancestral. En años anteriores muy pocos consumían quinua porque desconocían sus grandes bondades nutricionales.

Para esta campaña, por ejemplo, la mayoría de productores han triplicado sus áreas de siembra. Los rendimientos también han mejorado bastante: con la variedad Blanca de Junín, coseché 3500 kilos por hectárea. Si bien siempre hubo mercado nacional para la quinua, ahora ya tenemos compradores de otros países. Una importante empresa ya nos ha pedido toda la producción de esta campaña para exportarla con valor agregado a diferentes mercados internacionales.

La expectativa es cada vez mayor por nuestro grano de oro, y quiero resaltar también el trabajo de la Dirección Regional Agraria Junín y el MINAGRI por promocionar las bondades de la quinua, llevándonos también a ferias de talla internacional para mostrar la calidad de nuestra producción, donde nos contactamos con compradores del extranjero. Asimismo, quiero pedirles que nos sigan capacitando para producir mejor y pueden realizar constantemente intercambio de experiencias entre productores de diferentes regiones del país».

César Sotomayor, Viceministro de Políticas Agrarias del Ministerio de Agricultura y Riego, ha señalado: «El Perú viene incrementando sostenidamente las exportaciones de quinua habiendo logrado el año 2013 un volumen superior a las 18 000 t que representa un crecimiento del 75 % respecto al año anterior». Y añade con acierto: «El

panorama es optimista. Es importante consolidar lo que se ha logrado, donde un aspecto a reforzar es la organización de los productores sobre todo para su participación en un mercado que es relativamente nuevo, exigente y que requiere ser atendido de manera oportuna y adecuada».









V.

Perspectivas:  
después  
del AIQ

# Legado de la Comisión Multisectorial AIQ 2013



**L**uego del éxito alcanzado por el AIQ y la atención mundial que se ha generado sobre este producto y su cultivo, los agricultores tienen una visión fortalecida y orientada no solo a ser verdaderos guardianes de esta riqueza natural, sino de incrementar y mejorar la calidad de sus cosechas, buscando con ello, como ha señalado César Sotomayor, Viceministro de Políticas Agrarias, que «los productores destinen una parte de su producción al mercado y, al contar con mayores ingresos, puedan estar incorporando algunos otros alimentos que les permita lograr una dieta balanceada con el fin de mejorar la calidad de vida de los productores y de los demás agentes de la cadena productiva, que fue uno de los objetivos centrales del AIQ 2013».

Dichas acciones se han traducido en resultados concretos y positivos que se revelan en el gran impulso de la producción nacional, la generación e im-





plementación de innovaciones tecnológicas a todo nivel, una mayor diversidad de productos transformados, la disponibilidad de mayor información para los diversos actores de la cadena productiva, un mayor dinamismo de la gastronomía al utilizar granos andinos, el incremento del consumo tanto a nivel nacional como internacional, lo que ha permitido visibilizar a nivel mundial las bondades agronómicas y nutricionales de este cultivo milenario.

Si bien se han logrado avances significativos, aún falta mucho por hacer para consolidar el desarrollo sostenido de la quinua y los granos andinos. Al respecto, la Comisión Multisectorial del Año Internacional de la Quinua 2013 (CM AIQ 2013) deja como legado dos importantes instrumentos para continuar con esta labor: la propuesta de planes estratégicos de los granos andinos a 2021 y el Acta de Compromisos.

Para dar sostenibilidad al importante crecimiento y desarrollo de la quinua y demás granos andinos, el equipo técnico de la CM AIQ 2013 formuló planes estratégicos en torno a estos valiosos productos: quinua, tarwi o chocho, cañihua y kiwicha o amaranto. Si bien la quinua fue el producto estrella, se consideró pertinente impulsar los demás granos andinos al 2021, debido a sus similares características.

Las propuestas de planes estratégicos serán enriquecidas y validadas en las principales regiones productoras, luego se constituirán en las líneas maestras para encausar el desarrollo de estos cultivos.

Respecto al acta de compromiso, esta tiene como finalidad que los sectores y actores involucrados continúen trabajando a favor de la promoción y desarrollo de la quinua y demás granos andinos en sus diversas facetas.

## Acta de Compromiso

### Resumen

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Investigación</b>                               | Promover estudios, centros de investigación sobre la quinua y granos andinos, dentro de los cuales destaca la obtención de semillas de calidad.                                                                                                                                             |
| <b>Espacios multisectoriales</b>                   | Espacios de trabajo para fortalecer el proceso de desarrollo de la quinua y de los granos andinos y constituir un Comité Multisectorial para el Desarrollo de los Granos Andinos e implementar las recomendaciones.                                                                         |
| <b>Normatividad</b>                                | Mecanismo para salvaguardar la quinua orgánica. Las entidades deberán incorporar las recomendaciones y estrategias del Acta de compromiso dentro de sus planes operativos. Finalmente lograr que los planes estratégicos de los granos andinos se constituyan en lineamientos de políticas. |
| <b>Productores de granos andinos.</b>              | Fortalecer la organización, promover el acceso a la innovación tecnológica y mejorar el nivel de vida.                                                                                                                                                                                      |
| <b>Valor agregado</b>                              | Desarrollar la agroindustria utilizando la quinua y demás granos andinos.                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Infraestructura agraria</b>                     | Acciones que contribuyan a la implementación de sistemas de riego y sistemas adecuados de almacenamiento para granos, entre otros.                                                                                                                                                          |
| <b>Nutrición y educación</b>                       | Promover la presencia de los granos andinos en la alimentación de la niñez.                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Producción nacional y promoción del consumo</b> | Mejorar los sistemas de producción e impulsar la promoción del consumo de alimentos locales, regionales y del país, siendo el tema educativo a nivel escolar y poblacional un mecanismo para destacar su importancia económica, social y cultural.                                          |

Fuente: MINAGRI



## Incrementar el consumo de la Quinua



La superficie sembrada y la producción de quinua se han incrementado rápidamente en los últimos años, principalmente como consecuencia del aumento de la demanda en los países de la Unión Europea y de Estados Unidos.

Sin lugar a dudas, el principal motor de la expansión productiva registrada en los últimos años es la revalorización de la quinua como producto natural, de alto valor nutritivo y con un fuerte vínculo a las raíces culturales indígenas del altiplano sudamericano (Perú y Bolivia), que han dado lugar a un sostenido aumento de la demanda en los mercados de los países industrializados, y esto se ha reflejado igualmente en el nivel de los precios internacionales del producto.

Según la FAO, en los últimos años las cifras muestran un crecimiento de la demanda externa en torno al 10 % anual, lo que de mantenerse en el futuro inmediato, significaría duplicar la deman-





da agregada en un plazo de 5 o 6 años. Es decir, el Perú podría verse beneficiado de este potencial crecimiento en la demanda, por consiguiente podríamos estar hablando de exportar alrededor de 37 000 toneladas aproximadamente, si se concreta el crecimiento proyectado por la FAO.

Apoyando a esta proyección estimada, es posible inferir que el crecimiento de la demanda externa, por ser todavía un producto de nicho, tiene un comportamiento que no está estrechamente asociado al ciclo económico de los países de altos ingresos.

Una fuerte promoción del producto en dichos mercados sería un elemento clave para ampliar el posicionamiento ya obtenido hacia nuevos segmentos de consumidores y, poder así, incrementar los volúmenes de las exportaciones peruanas a los distintos destinos.

En definitiva, desde el punto de vista de la demanda, el mercado para la quinua y sus derivados parece estar asegurada. Será necesario estar preparado para la mantención de los actuales ritmos de incremento de la superficie bajo cultivo, lo que llevaría a duplicar la oferta en el corto plazo\*.

La expansión de la demanda de quinua y sus derivados agroindustriales en los países de mayores ingresos, está asociada a tendencias más generales de modificaciones en los patrones de consumo, que privilegian cada vez más alimentos que reúnan características nutricionales saludables, ofrezcan garantías de sanidad e inocuidad y estén asociados a algunas características especiales, como la condición de ser productos orgánicos o ser expresión de tradiciones culturales de reconocido valor. En el caso de la quinua, está claro que reúne al menos dos de dichas características:

.....  
\* Plan Maestro para la Celebración del Año Internacional de la Quinua, FAO- Octubre, 2012.



- Su condición de alimento saludable y
- Las características étnicas que se asocian a su historia y tradición cultural.

Para sustentar estas características señaladas, en estudios recientes clasifican los atributos de valor de los alimentos procesados en 5 ejes principales: Placer, Salud, Forma, Practicidad y Etnicidad. La posibilidad de reunir una o más de estas características sería lo que en definitiva permitirían agregar valor a los alimentos y garantizar una demanda dinámica en los mercados internacionales (Gautier 2010)\*\*. Esto no hace sino reforzar que las características nutricionales de la Quinua sustentarían las perspectivas de crecimiento (demanda) de los países de mayores ingresos por ser esta, un alimento de gran valor nutricional y asociada a las características ancestrales de su producción. Todo esto contribuye a generar una gran expectativa en los mercados externos.

El gráfico explica cuáles son las tendencias en el consumo de alimentos y las características

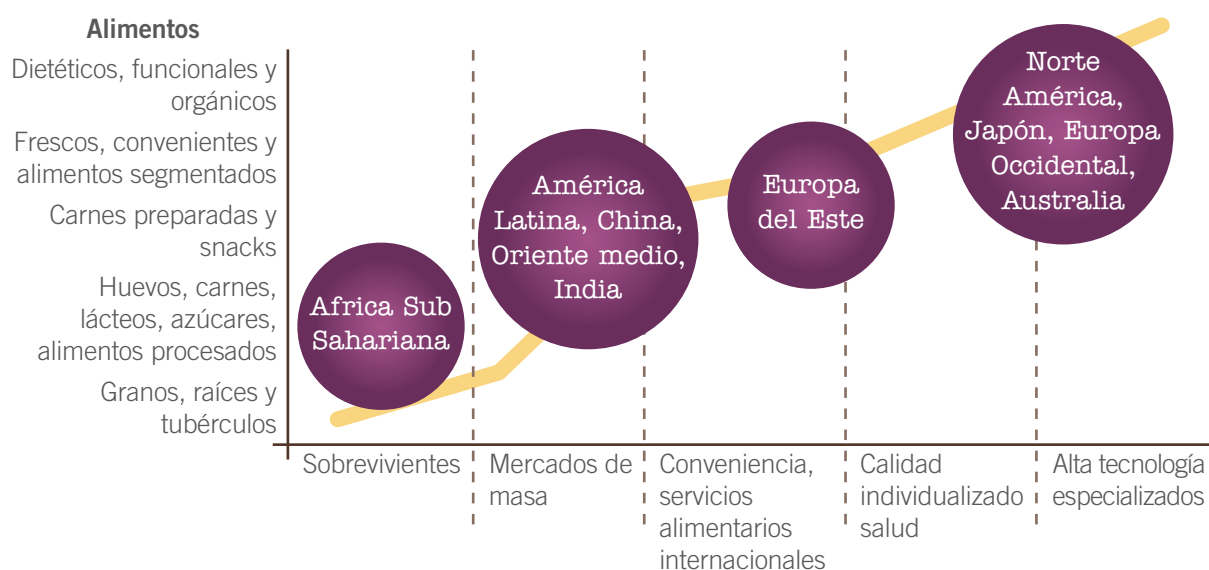
.....  
\*\* Gautier, F. (2010). *Principales tendencias de la innovación alimenticia*. Presentación ILACAD world retail. Santiago de Chile, 13 de octubre de 2010.

de los mismos. Como se aprecia en el gráfico, se detallan los alimentos con sus características dietéticas, funcionales y orgánicas. En ese sentido, la quinua puede generar su nicho de mercado y acrecentar la demanda del grano, dado que se encuentran en los países con mayores ingresos per cápita del mundo, dispuestos a consumir productos naturales y orgánicos, con alta especialización y tecnología, un reto por conseguir en la producción y agroindustria nacional.

En este contexto, el Perú se plantea el reto de continuar aprovechando esta oportunidad e impulsar las ventajas comparativas de la cadena agroproductiva de quinua y seguir trabajando para hacerla más competitiva, a fin de lograr un mejor posicionamiento en los mercados, contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional tanto a nivel nacional como internacional.

En respuesta a ello, el Perú lanza el 10 de julio de 2014, el Plan de Promoción y Desarrollo de la Quinua (PROQUINUA) en el Perú, cuyo objetivo es mejorar la producción e incrementar el consumo de la quinua, como cultivo alternativo frente a la escasez de agua y el cambio climático. Entre las

## Tipo de alimento frente a atributos y características de los alimentos



Fuente: FAO



estrategias que contempla este plan, destacan el desarrollo de semilleros de acuerdo a las exigencias del mercado, contribuir a fortalecer e implementar la reconversión de cultivos en el marco de la actual política del gobierno, fomentar el valor agregado, promover la articulación al mercado y desarrollar un sistema integrado de información.

Asimismo, el Sector Agrario, a fin de darle sostenibilidad al cultivo, continua promoviendo y ejecutando diversas actividades que faciliten el desarrollo y fortalecimiento de la innovación tecnológica agraria en aspectos de manejo del cultivo, desarrollo de nuevas semillas, sistemas de riego, almacenamiento de granos e inocuidad del producto, así como el fortalecimiento de las organizaciones de productores, entre otras acciones.

Igualmente el Estado peruano viene implementado diversos programas sociales, los mismos que incorporan una diversidad de productos alimenticios, entre ellos la quinua y otros granos andinos. También se viene promoviendo los quioscos y loncheras saludables a nivel de los centros educativos, incorporando los granos andinos y otros valiosos alimentos.

Con la finalidad de aprovechar la agrobiodiversidad del Perú, el Estado junto al sector privado, viene impulsando el aprovechamiento del biocomercio y otros mercados especiales, dentro de los cuales se consideran a los granos andinos, ofreciendo de esta manera un mejor horizonte comercial para la agricultura familiar.

Con estas acciones se espera alcanzar los objetivos trazados tanto en producción, agroindustria, exportación, consumo per cápita, lo que permitirá mejorar los ingresos de lo pequeños y medianos productores y demás agentes de la cadena agroproductiva.



## Propuesta de planes estratégicos de granos andinos a 2021



Los planes estratégicos constituyen el resultado del análisis exhaustivo de los factores externos e internos del cultivo, que ha permitido identificar cuáles eran las principales oportunidades, amenazas, fortalezas y debilidades en la producción y en la industria de estos cultivos. Asimismo, a partir de la elaboración de diferentes matrices, se establecieron las estrategias principales para cumplir con los objetivos a corto y largo plazo con la finalidad de poder alcanzar la visión establecida en cada cultivo.

En relación con el planeamiento formulado para la Quinoa, destaca como visión la de convertir al Perú en el primer productor y exportador de este alimento en el ámbito global, partiendo de las fortalezas de este producto (valor nutritivo, variedad genética), del país (suelos y climas aptos para el cultivo, estabilidad macroeconómica), del mercado (demanda creciente asociada a su alto valor nutricional) y tomar en consideración que se deben continuar en las mejoras de los niveles de producción, mercado y gestión del conocimiento.





### Planeamiento Estratégico de la Quinua

Destacan aquellos factores que permitirán a la quinua del Perú obtener una posición competitiva a nivel mundial. Entre dichos factores figuran: valor nutritivo, variedad genética, los suelos y climas aptos para el cultivo, demanda creciente por tratarse de productos nutritivos y saludables en los mercados internacionales y estabilidad macroeconómica del Perú.

Precisa, asimismo, que para alcanzar los objetivos propuestos será indispensable superar otros factores como la baja productividad del cultivo; las tierras sin títulos de propiedad, el bajo nivel de asociatividad de los productores, el bajo consumo de productos con valor agregado, la limitada integración entre el Gobierno Central, los gobiernos regionales y locales; y la insuficiente articulación de la investigación y la transferencia tecnológica.

En este contexto, se da la creación de la Comisión para la Producción e Industrialización de la quinua,

que se desempeñará en temas de competitividad, investigación, promoción, entre otros. Asimismo, se propone la creación del clúster de la Quinua de la región sur, que trabajará de la mano con el Consejo Directivo de la comisión antes mencionada.

### Planeamiento Estratégico del Tarwi o Chocho

Busca que los agentes de la cadena productiva de este grano andino, tengan una visión empresarial orientada a la generación de productos con valor agregado y de mejor calidad mediante el uso de una tecnología adecuada. Asimismo, busca como reto, la innovación y desarrollo tecnológico para el desamarrado del grano, a bajo costo y amigable al medioambiente.

Se trata de una leguminosa con apreciables cualidades nutritivas, destacando su alto contenido de proteínas, fibras y grasas no saturadas. Asimismo presenta múltiples aplicaciones en el consumo humano, animal y como pesticida or-



gánico. Todas estas características convierten a este producto en una poderosa alternativa que contribuirá a la seguridad alimentaria y al desarrollo de las regiones productoras.

Frente a las actuales tendencias, orientadas al consumo de alimentos nutritivos y saludables, el tarwi representa una importante opción.

### **Planeamiento Estratégico de la Kiwicha o Amaranto**

Tiene como objetivo principal, impulsar su demanda tanto a nivel local, nacional como internacional, promoviendo su consumo en diferentes presentaciones con valor agregado.

La kiwicha en el Perú cuenta con una gran variedad de factores que facilitan el desarrollo de la industria, pero en su mayoría son factores innatos al grano y al suelo peruano; se debe invertir en tecnología, infraestructura, investigación y desarrollo.

La industria de la kiwicha está conformada por pocas empresas dedicadas a la elaboración y comercialización de productos con valor agregado, muchas veces en alianza con agricultores, a quienes se les compra sus granos a bajos precios.

Las estrategias que propone el plan se centran en crear demanda, promover la asociatividad y desarrollar nuevos productos con valor agregado; todo con el fin de fortalecer y desarrollar el sector, para que las personas, empresas y comunidades involucradas en la industria de la kiwicha puedan mejorar su calidad de vida y colaborar con el crecimiento del país.

### **Planeamiento Estratégico de la Cañihua**

Las estrategias propuestas en el planeamiento estratégico de la cañihua se centran en promover las bondades nutricionales de la cañihua a nivel local, regional y nacional, así como focalizar su difusión en EE. UU., Unión Europea, y Canadá (principa-





les países importadores de cañihua) y organizar la cadena productiva, tecnificar el cultivo, realizar el mejoramiento genético de la semilla para crecer de forma sostenible y rentable, con la visión de llegar a ser el segundo grano andino en producción y consumo a nivel nacional y tercero a nivel internacional. No obstante es importante señalar que la industria de la cañihua es incipiente, pues su producción ha sido utilizada principalmente para el autoconsumo, siendo prácticamente desconocida en diversas zonas del Perú.

Igualmente, se han adoptado normas declaratorias que continuarán fortaleciendo la difusión de la quinua y otros granos andinos: la declaración de la quinua como Producto Bandera (Resolución Ministerial 144-2013-MINCETUR-DM) y la designación del día 30 de junio como Día Nacional de los Granos Andinos (Resolución Ministerial 0392-2013-MINAGRI). A esto se suma la implementación de las Rutas de los Granos Andinos en la regiones de Puno, Ayacucho y Junín, las mismas que podrán ser adoptadas por otras regiones productoras y se constituirán en puentes de integración y desarrollo de estos cultivos. También se ha formulado y actualizado normas técnicas de granos andinos, lo que contribuirá al fortalecimiento de la competitividad de las pequeñas y medianas empresas para la comercialización y acceso real a los mercados.









VI.

Anexos





# ANEXO 1

## Principales actividades de la CM AIQ 2013

A continuación se presenta un resumen de las principales actividades desarrolladas en el marco del Año Internacional de la Quinua (AIQ 2013) que contribuyeron a aumentar la visibilidad del gran potencial de la quinua y otros granos andinos.

El principal resultado ha sido el notable incremento en la producción nacional y la mejora sustantiva de los ingresos de las familias rurales que se dedican a este cultivo.

### Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI)

#### **Fortalecimiento de capacidades de profesionales, técnicos y productores líderes, vinculados al desarrollo de la quinua y otros granos andinos**

Acciones desarrolladas en las siguientes regiones:

Huánuco, junio de 2013

Cajamarca, septiembre de 2013

La Libertad, mayo de 2013

Apurímac, Andahuaylas, noviembre de 2013

La organización se realizó de manera conjunta con los gobiernos regionales a través de sus respectivas direcciones regionales de agricultura.

El objetivo fue fortalecer las capacidades técnico-productivas, a fin de mejorar la productividad y calidad de la quinua, logrando capacitar a más de 250 participantes.

#### **Capacitación y fomento del consumo de alimentos de producción nacional con énfasis en quinua**

Esta labor se realizó en diversos escenarios con la participación de universidades entre las cuales destacan, la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Universidad San Ignacio de Loyola, escuelas de gastronomía, Asociación de restaurantes saludables-ADERESA, entre otros, lo que contribu-

yó a enriquecer el staf de profesionales que incorporan a los granos andinos en la cocina peruana.

#### **Actividades de promoción y difusión**

Desde agosto de 2012 hasta abril de 2014, se distribuyeron diversos materiales de comunicación tales como: recetarios, trípticos, encartes, entre otros con la finalidad de sensibilizar a la población respecto a la importancia de la quinua y demás granos andinos para lograr una dieta saludable y nutritiva. Todos estos materiales conjuntamente con: gorros, polos, lapiceros, mandiles, bolsas y otros se entregaron a instituciones aliadas como Alianza Francesa, Universidad Agraria La Molina, INIA, Cancillería, Palacio de Gobierno, Restaurantes saludables, Gobiernos Regionales, Medios de Comunicación, revistas especializadas, municipalidades e integrantes de la Comisión Multisectorial del AIQ 2013, entre otros.

#### **Encuentro nacional de los granos andinos**

Se realizó en el Centro de Convenciones de la Municipalidad de Cusco, los días 8, 9 y 10 de agosto de 2013. Con la organización de MINAGRI, el apoyo de ADEX y el Gobierno Regional del Cusco.

En este encuentro se logró una mayor y mejor integración de los actores de la cadena productiva de los granos andinos, el fortalecimiento de sus capacidades y una mayor visibilidad de estos granos en el mercado nacional e internacional.

Los participantes intervinieron en los segmentos de capacitación, disertación, rueda de negocios, exhibición de productos y día de campo. Asistieron representantes de Cusco, Puno, Arequipa, Ayacucho, Lima, Junín, La Libertad, entre otras regiones.

### **Taller nacional para contribuir a la formulación de los planes estratégicos de la quinua y demás granos andinos**

Se recopiló importante información directa de los actores de la cadena a fin de enriquecer los planes estratégicos de la quinua, tarwi, cañihua y kiwicha consolidando los planes estratégicos nacionales a 2021. Participaron expertos en Granos andinos, profesionales, investigadores, empresarios, agroindustriales, productores líderes de varias regiones, *chefs*, entre otros. El taller estuvo a cargo del MINAGRI y de CENTRUM de la Pontificia Universidad Católica del Perú en las instalaciones del SENASA y el INIA

### **Presentación del libro *Ayara. Madre Quinua***

MINAGRI presentó el libro *Ayara, Madre Quinua*, del reconocido *chef* peruano Flavio Solórzano con el apoyo del sello editorial Santillana, en el marco de la sexta edición de la Feria Gastronómica Internacional Mistura, 2013 en Mundo Quinua.

Las doscientas páginas y siete capítulos del libro nos invitan a descubrir la evolución del grano desde su origen ancestral hasta sus potencialidades gastronómicas. De la mano del autor, se recorren diversos puntos del país para conocer la historia detrás del grano y escuchar la voz de los protagonistas.

### **Programas y proyectos Quinua del MINAGRI**

Se viene implementando los programas «Mi Riego», «Buena Siembra» que permitirán mejorar la producción, productividad y calidad de los granos andinos, así como otros cultivos que son importantes para la seguridad alimentaria y nutricional del país.

Adicionalmente, este Sector ha desarrollado el Proyecto Promoción y Desarrollo Sostenible de la Agricultura Orgánica en las Microcuencas Altoandinas de la región Huancavelica, beneficiando a alrededor de 1700 pequeños agricultores de quinua, kiwicha, tarwi, entre otros. También ha brindado asesoría a productores organizados para la elaboración de propuestas productivas sobre quinua en el marco de PROCOMPITE, las que se han implementado en las regiones de Huancavelica, Puno y Ayacucho.

Mediante el Programa de Compensaciones para la Competitividad-AGROIDEAS, se aprobaron

siete planes de negocio para el desarrollo del cultivo de quinua en las regiones de Puno, La Libertad y Junín (del incentivo de adopción de tecnología) habiendo logrado beneficiar a doscientos ochenta y cuatro pequeños y medianos productores asociados, que cuentan con 760 hectáreas para este cultivo. La inversión total para la ejecución de estos planes de negocio asciende a S/. 2 761 690, de los cuales AGROIDEAS cofinancia S/. 2 054 311.

Asimismo, se encuentran en evaluación ocho planes de negocio que beneficiarán a trescientos veinticuatro pequeños y medianos productores asociados, y que cuentan con 1707 hectáreas para el desarrollo del cultivo de este grano andino en las regiones de Ayacucho, Puno y Junín. La inversión total para la ejecución de estos planes de negocio asciende a S/. 2 573 318, de los cuales AGROIDEAS cofinancia S/. 2 058 654.

Las labores de promoción están permitiendo apalancar nuevas inversiones en campo orientadas al desarrollo del cultivo, semilleros, planes de negocios y otros.

### **Concurso Internacional de Innovación Tecnológica en Quinua**

Este importante evento organizado por la Comisión Multisectorial bajo el liderazgo del MINAGRI y el soporte de un equipo de trabajo, contó con la participación de 36 innovaciones procedentes de 12 países (Argentina, Austria, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, Francia, India, Indonesia, Rusia y Perú) en las áreas temáticas de: agronomía, genética, nutrición y valor agregado.

Los innovadores que fueron reconocidos y premiados por el Presidente de la República del Perú, en el marco de una ceremonia especial realizada en Palacio de Gobierno son los siguientes:

**Primer puesto:** «Aves Plagas del cultivo de Quinua (*Chenopodium quinoa* Willd) y alternativas de control» presentada por Pedro Delgado Mamami, Líder del equipo de trabajo del INIA, Puno-Perú.

**Segundo puesto:** «Desarrollo de líneas mutantes mejoradas de Quinua para las condiciones de la costa peruana» presentada por Luz Gómez



Pando, líder del equipo de trabajo de la Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima-Perú).

**Tercer puesto:** «Desarrollo de tecnologías para pequeños productores, trilladoras y venteadora de quinua» presentada por Maximiliano Paoli, líder del Ministerio de Producción Sustentable, Provincia de Salta-Argentina.

**Cuarto puesto:** «Desarrollo de un alimento innovador tipo snack a base de quinua y chia» presentada por Silvina Patricia Meriles, líder de Universidad Nacional de Córdoba-Argentina.

**Quinto puesto:** «Mejor calidad de granos de quinua a través del emparvado en sistema de caballetes» presentada por Rodolfo Cahuana Quispe, líder del INIA, Puno-Perú.

**Sexto puesto:** «Fideos 100 % de quinua orgánica» presentada por Yuri Vegas Cerna, líder de la empresa Inka Gold Investments SAC, Lima-Perú.

Cabe destacar que este concurso internacional se desarrolló en el marco de un proceso que duró alrededor de 7 meses (Octubre 2013 hasta abril 2014), así mismo resaltar el valioso aporte de cada uno de los investigadores, quienes han dejado información técnico-científica acerca de sus tecnologías desarrolladas, que permitirá mejorar la cadena agroproductiva de quinua.

## El MINAGRI a través del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA)

Desarrolló eventos donde se han generado espacios para la difusión de los avances en tecnología e innovación agrícola. Ha realizado simposios, congresos científicos, foros, ferias tecnológicas y premiación a proyectos de investigación con innovaciones tecnológicas. Asimismo, inició una articulación entre la comunidad científica, el sector productivo y las empresas para desarrollar innovaciones que permitan un mayor valor agregado en la producción de quinua.

Durante el Año Internacional de la Quinua, se han realizado diferentes actividades, dentro de las cuales destacan:

### Liberación Quinua INIA 431-ALTIPLANO

Variedad que ha sido desarrollada luego de siete años de sostenido trabajo que contó con la participación activa de los productores del departamento de Puno. Sus principales características son:

- Adaptación agroecológica:  
Desde 0-3900 m s. n. m.
- Periodo vegetativo:  
Costa 110 días  
Sierra 130 días.
- Muestra tolerancia a bajas temperatura y sequía.
- Tiene tolerancia moderada Mildiu.
- Rendimiento:  
Costa 4000 kg/ha, sierra 2800 kg/ha.
- Calidad de grano:  
Color de grano: Blanco.
- Tamaño de grano: 2.2 mm.

### Liberación Quinua INIA 433- SANTA ANA/AIQ/FAO

Esta variedad que demandó igual dedicación que la anterior presenta las siguientes características:

- Adaptación agroecológica:  
Desde 2800-3800 m s. n. m.
- Período vegetativo:  
Sierra 160 días.
- Tiene tolerancia moderada Mildiu.
- Rendimiento:  
Sierra 2500-3000 kg/ha.
- Calidad de grano:  
Color de grano: Blanco cremoso.
- Tamaño de grano: 2.1 mm.

### Propuesta del Programa Centro Nacional de Investigación y Desarrollo de la Quinua y otros Granos Andinos

Documento que fue presentado al Ministerio de Agricultura y Riego (Oficio N° 1114-2013-INIA-DIA/J) para su aprobación. Esta propuesta tendrá los siguientes objetivos:

- Promover la investigación científica a través de una red de trabajos experimentales con instituciones públicas y privadas; asimismo, impulsar la transferencia de tecnologías agrarias.
- Establecer un sistema para la conservación del germoplasma de quinua y otros granos, así como el fortalecimiento de la infraestruc-

tura de los bancos regionales y locales. También la formación de recursos humanos técnicos y científicos.

El programa beneficiará a los pequeños productores de las comunidades campesinas que se dedican a la producción de quinua y otros granos andinos.

### **Instalación de parcelas demostrativas**

Durante tres campañas (3 años), en el Centro Experimental La Molina del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), se ha instalado parcelas experimentales con la finalidad de evaluar el comportamiento fisiológico y agronómico de cultivos comerciales a las condiciones de la costa central, identificándose las épocas oportunas para la siembra.

Durante el presente año se instaló una parcela demostrativa con dos variedades comerciales de Quinua liberadas por el INIA: INIA-Salcedo e INIA 431-Altiplano, con el fin de difundir entre los pequeños y medianos productores el manejo adecuado del cultivo. Se incorporaron importantes tecnologías.

### **Instalación de un jardín botánico**

Con la finalidad de difundir y mostrar la gran variabilidad de material genético que cuenta el Perú, se instaló un jardín con variedades comerciales y ecotipos nativos de quinuas de diferentes regiones del país. Igualmente, en la misma parcela se sembró las siete variedades mejoradas por INIA.

### **Curso teórico práctico de manejo integrado del cultivo de quinua en costa central**

Por la gran expectativa que se generó en el Año Internacional de la Quinua, se realizó un curso para dar a conocer el manejo del cultivo en condiciones de la costa central, se tuvo una buena convocatoria, con la participación de productores, empresarios, exportadores, estudiantes entre otros.

Este curso que tuvo una nutrida participación, se desarrolló en tres módulos:

- I. Siembra
- II. Labores culturales
- III. Cosecha y postcosecha

### **Feria INNOVAQUINUA**

En el mes de septiembre de 2013, se llevó a cabo uno de los eventos más importante dentro de las actividades programadas por el AIQ, con una participación masiva del público limeño. El evento denominado Feria INNOVAQUINUA se desarrolló en la parcela del Centro Experimental La Molina, y se calcula que ingresaron a la Feria alrededor de tres mil personas en los dos días programados. Se contó con la participación de autoridades internacionales y nacionales.

En este evento se llevó a cabo las siguientes actividades:

- Exposición de 65 stands de la cadena agro-productiva de quinua (conservacionistas, productores, agroindustriales, exportadores, gastronomía, academia).
- Concurso fotográfico «Los rostros de la quinua».
- Premiación a agricultores conservacionistas.
- Concurso gastronómico a base de quinua.

### **Desarrollo de proyectos de investigación**

El Programa Nacional de Innovación en Cultivos Andinos de las Estaciones Experimentales Agrarias de Illpa y Andenes desarrolló dos proyectos con el apoyo económico del CONCYTEC.

- «Aves plaga del cultivo de la quinua y alternativas de control».
- «Conservación y valoración de materiales élite de la diversidad de la quinua en zonas productoras de Ayacucho, Cusco, Junín y Puno como alternativa al cambio climático y su seguridad alimentaria».

Cabe destacar que el primer proyecto fue premiado en el marco del Concurso Internacional de Innovación en Quinua por haber obtenido el primer puesto. El premio fue otorgado por el Presidente de la República en Palacio de Gobierno.

### **Comunicación para el desarrollo**

Con la finalidad de difundir los avances y resultados de la investigación y la transferencia de tecnología se logró elaborar y difundir los siguientes materiales:



- Almanaque 2013, para difundir los objetivos del AIQ y la promoción de las variedades desarrolladas por el INIA.
- Catálogo de Variedades Comerciales de Quinua.
- Fascículo con la descripción de siete cultivares mejorados.
- Video técnico para la capacitación de productores: «Cosecha y postcosecha en quinua»
- Ficha técnica de la variedad de Quinua INIA 433-Santa Ana.
- Video del curso: Manejo Integrado del Cultivo de Quinua en Costa Central.
- Video técnico: Cultivo de Quinua en Costa Central.

### **Difusión mediática**

Se ha realizado una amplia difusión en los medios de comunicación, para dar a conocer las actividades de investigación y transferencia que ha desarrollado el INIA, resaltando los logros más importantes como es el caso de la liberación de variedades que se han posicionado en el mercado nacional e internacional, la producción de semilla de calidad y la asistencia técnica que brinda el INIA en las diferentes regiones del país.

Igualmente se ha difundido la importancia de los trabajos de investigación que se vienen desarrollando con la colección, caracterización y conservación de materiales genéticos que forma parte del Banco de Germoplasma que tiene como mandato el INIA.

La difusión fue a través de entrevistas en las diferentes emisoras radiales, canales de televisión y diarios de circulación nacional.

### **Línea base en el cultivo de quinua-diciembre**

El MINAGRI desarrolló El Simposio de Innovación Tecnológica en el Cultivo de Quinua, que congregó a profesionales, investigadores, empresarios, agroindustriales, especialistas en industrias alimentarias, entre otros; la información obtenida en la reunión formará la línea base para direccionar la ruta de innovaciones tecnológicas en el cultivo de quinua.

### **Desarrollo de semillas de calidad**

Si hablamos del éxito del cultivo de quinua en la agricultura del Perú, gran parte se debe al desarrollo de variedades mejoradas que vienen ge-

nerando las diferentes instituciones nacionales como el Instituto Nacional de Innovación Agraria INIA en Puno, Cusco y Junín, la Universidad del Centro en Junín, la Universidad Daniel Alcides Carrión en Pasco, la Universidad Nacional del Altiplano en Puno y Universidad Nacional Agraria La Molina en Lima.

En la actualidad, los agricultores demandan principalmente quinuas precoces, de grano grande, blanco, altamente productivo; en tal sentido las variedades INIA 431-Altiplano y Salcedo INIA cumplen en gran medida los requisitos solicitados por los agricultores cuyos rendimientos en condiciones experimentales superan las 4 t/ha y 3 t/ha respectivamente. Sin embargo, algunas localidades de la costa peruana como es el caso de Arequipa reportan rendimientos mayores a las 5 t/ha bajo un sistema de riego por goteo.

El Programa de Innovación en Cultivos Andinos del INIA desde 1980 ha desarrollado variedades de quinua, que pueden clasificarse en dos grupos: de color (INIA 420-Negra Collana, INIA 427-Amarilla Sacaca e INIA 415-Pasankalla) las cuales han sido obtenidas mediante métodos de mejoramiento convencional; y las variedades de color blanco como son Quillahuamán-INIA, Salcedo-INIA, Illpa-INIA, INIA 431-Altiplano e INIA433-Santa Ana/AIQ/FAO. Estas variedades son producto de cruzamientos.

Debemos mencionar que existen variedades que se han desarrollado a nivel regional como son las variedades Hualhuas, Huancayo, Blanca de Junín (Junín), Blanca de Julí (Puno) cuyo rendimientos son interesantes, con una variación en el diámetro de grano, alguno de ellos con alto contenido de saponinas, aún así todas estas tienen una gran aceptación en el mercado de consumo interno.

La plasticidad genética del cultivo de quinua permite adaptarse a diferentes sistemas agroecológicos, lográndose cultivar desde los 0 hasta los 3900 m s. n. m. Tiene la capacidad de ser tolerante a ambientes extremos como son los suelos salinos, altas y bajas temperaturas (8-30°C) y la necesidad de agua es relativamente baja en comparación con otros cultivos, lo cual

permitiría ampliar la frontera agrícola en zonas donde no se ha desarrollado la agricultura.

A la fecha, existe una gran demanda por semilla certificada que asegure rentabilidad del cultivo, ante esta problemática, el INIA viene desarrollando campos semilleros de las variedades Salcedo

INIA e INIA 431-Altiplano, con el objetivo de satisfacer la demanda de semilla certificada, para ello viene trabajando con el Centro Experimental de La Molina, y desarrollando capacitaciones a las personas interesadas en el cultivo.

### Principales variedades comerciales de quinua en el Perú

| Variedades               | Eflusión de Saponinas | Color de pericarpio | Color de Episperma | Tamaño de grano | Zona de producción                    |
|--------------------------|-----------------------|---------------------|--------------------|-----------------|---------------------------------------|
| INIA 431 Altiplano       | Nada                  | Crema               | Blanco             | Grande          | Altiplano, costa                      |
| INIA 427 Amarilla Sacasa | Mucha                 | Amarillo            | Blanco             | Grande          | Valles interandinos                   |
| INIA 420 Negra Collana   | Nada                  | Gris                | Negro              | Pequeño         | Altiplano, valles interandinos, costa |
| INIA 415 Pasankalla      | Nada                  | Gris                | Rojo               | Mediano         | Altiplano, valles interandinos, costa |
| Illpa INIA               | Nada                  | Crema               | Blanco             | Grande          | Altiplano                             |
| Salcedo INIA             | Nada                  | Crema               | Blanco             | Grande          | Altiplano, valles interandinos, costa |
| Quillahuamán INIA        | Regular               | Crema               | Blanco             | Mediano         | Valles interandinos                   |
| Ayacuchana               | Regular               | Crema               | Blanco             | Pequeño         | Valles interandinos                   |
| Amarilla Maranganí       | Mucha                 | Anaranjado          | Blanco             | Grande          | Valles interandinos                   |
| Blanca de Julí           | Poca                  | Crema               | Blanco             | Pequeño         | Altiplano                             |
| Blanca de Junín          | Regular               | Crema               | Blanco             | Mediano         | Altiplano, costa                      |
| Cheweca                  | Poca                  | Crema               | Blanco             | Mediano         | Altiplano                             |
| Huacariz                 | Poca                  | Crema               | Blanco             | Mediano         | Valles interandinos                   |
| Hualhuas                 | Nada                  | Crema               | Blanco             | Mediano         | Valles interandinos                   |
| Huancayo                 | Regular               | Crema               | Crema              | Mediano         | Valles interandinos                   |
| Kankolla                 | Poca                  | Crema               | Blanco             | Mediano         | Altiplano                             |
| Mantaro                  | Nada                  | Crema               | Blanco             | Mediano         | Valles interandinos                   |
| Rosada de Junín          | Regular               | Crema               | Blanco             | Pequeño         | Valles interandinos                   |
| Rosada de Taraco         | Mucha                 | Crema               | Blanco             | Grande          | Altiplano                             |
| Rosada de Yanamango      | Poca                  | Crema               | Blanco             | Mediano         | Valles interandinos                   |

Fuente: MINAGRI-INIA, FAO (2013). Catálogo de variedades comerciales de quinua en el Perú



## Ministerio de la Producción (PRODUCE)

### Productores en Expoalimentaria 2013

Promovidas por la Estrategia Multisectorial COOPERA PERÚ que lidera el Ministerio de la Producción, diversas micro, pequeñas y medianas empresas de siete regiones del país de los rubros agroindustrial, tecnológico y acuícola, expusieron sus productos en una de las ferias más importantes de la industria alimentaria de América Latina, Expoalimentaria 2013.

Las MYPE agroindustriales expusieron sus productos como azúcar, miel de abeja, páprika, cacao, orégano, quinua, kiwicha, maca, quinua orgánica, espárragos, frutas frescas como el mango kent, palta hass, vino quebranta, pisco acholado, mermeladas, queso, manjar blanco, yogur, gelatinas, cremas de haba y soya, así como cereales para la elaboración de galletas y pan.

Las MYPE que provienen de Pasco, San Martín, Huánuco, Ica, Cajamarca, Lima y Ancash, tuvieron la oportunidad de insertarse al mercado internacional, mostrando la gran variedad y calidad de sus productos naturales y orgánicos a los más de 30 000 visitantes de la feria, concretando nuevos negocios y llegando a nuevos mercados del mundo.

Estrategia Coopera Perú es un grupo de trabajo multisectorial que involucra el esfuerzo conjunto de los Ministerios de la Producción, Comercio Exterior y Turismo, y Agricultura y Riego; con el propósito de dinamizar el mercado interno de la quinua, mejorar los ingresos de los productores de las zonas más alejadas y activar los circuitos económicos en las regiones del país.

### Feria Perú Mucho Gusto

Evento organizado por el Ministerio de la Producción donde se promovió las bondades nutricionales de la quinua contribuyendo a su mejor consumo.

## Ministerio de Salud (MINSA)

### Instituto Nacional de Salud (INS)-CENAN

Se presentó el quinuatón (panetón a base de quinua) y la chocoquinua (chocolate con quinua), como alternativas nutritivas para las fiestas navi-

deñas. Se realizaron degustaciones para la población en general.

El evento fue organizado por el Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud (Centro Nacional de Alimentación y Nutrición) y la Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería (ASPAN).

### Simposio Internacional Hacia la Construcción de Políticas Públicas de Promoción de la Alimentación Saludable

El Ministerio de Salud y la Organización Panamericana de la Salud organizaron este simposio internacional con el objetivo de lograr que los gobiernos regionales y locales, y el sistema de salud peruano, cumplan la misión de proteger la dignidad personal, mediante la promoción de una alimentación saludable donde se incluyan los granos andinos.

### Exposición La quinua, alimento milenario para el mundo

Se inauguró y difundió la muestra expositiva en la sede central del Instituto Nacional de Salud. Se degustó más de 300 raciones de chaufa de quinua. Se presentó una mesa demostrativa con diversos platos a base de quinua, alimento fundamental para la alimentación, en especial de niños y adultos mayores.

### Inauguración de la muestra Quinua, alimento milenario para el mundo

Se realizó con el objetivo de conocer este grano andino a través de la historia, su importancia nutricional y formas de preparación. Se convocó a nutricionistas y personal de hospitales, EsSalud, Fuerzas Armadas, MINSA, Colegio de Nutricionistas del Perú; universidades públicas y privadas, la Academia Peruana de Medicina, la Policía Nacional, entre otras instituciones.

### Feria Nutricional por el Día Mundial de la Alimentación

Fue organizada por el Instituto Nacional de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición-CENAN, la Municipalidad de Villa El Salvador, la Dirección de Salud Lima Sur a través de la Red de Salud Villa El Salvador, Pachacamac, Lurín y Pucusana.

El objetivo del evento fue promocionar, difundir e informar a la población en general de las actividades científico-tecnológicas que desarrolló el MINSA en los campos de alimentación y nutrición, el control de calidad de alimentos y desarrollo de tecnologías educativas.

Además, se realizó degustaciones de platos elaborados con quinua preparados por madres de los Comités de Villa El Salvador. En este escenario se premió a escolares de la jurisdicción como ganadores de los concursos alusivos a la alimentación en base a quinua.

### **Curso taller: Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria**

Este curso organizado por DIGESA, se realizó en los departamentos de Áncash, Arequipa, Ayacucho y Junín capacitándose en temas relacionados a los Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (HACCP y sus Programas Prerrequisitos: BPM y POES), basados en la Normativa Sanitaria vigente; así como los requisitos sanitarios de acuerdo a la Regulación Nacional e Internacional para la producción y comercialización de Productos Industrializados (D. S. N° 007-98-SA).

Participaron representantes de las empresas procesadoras de alimentos a partir de granos andinos de las regiones, dentro de los cuales se encontraban los proveedores de programas sociales, agroexportadores y pequeños empresarios de procesamiento de alimentos; así como, personal de las direcciones regionales respectivas.

### **Actividades de difusión y promoción de los valores nutricionales de la quinua para medios de comunicación**

Bajo el lema «La mejor receta» se promovió el consumo de quinua mediante la presentación de diversos platos.

### **Lanzamiento del *Recetario de la quinua***

Se presentó el *Recetario de la quinua* con un montaje de dos salas informativas donde se lucieron infografías a gran escala que orientaron al visitante, nacional y extranjero, para conocer un poco más de la quinua; desde su origen, su preparación, sus tipos, los platos a prepararse, entre otros interesantes aspectos. Se promovió la importancia de una alimentación y nutrición saludable.

Se realizaron degustaciones incentivando el consumo del producto andino.

## **Ministerio de Relaciones Exteriores (MRE)**

### **Primer concurso gastronómico: El mejor platillo preparado con quinua en Panamá**

El Consulado General del Perú en Panamá organizó este evento donde se promovieron los valores nutritivos y el comercio de la quinua, así como los lazos de los peruanos que radican en Panamá y su identificación cultural con nuestro Consulado. Actualmente residen unos 10 000 connacionales.

De veinticuatro participantes iniciales, fueron escogidos seis finalistas, quienes combinaron el grano con camarones, arroz, tasajo (corte de carne de res ahumado a la leña y finalmente asado o frito) y pollo.

Con este concurso se ha contribuido no solo a afianzar los lazos entre los residentes de ese país, sino a reforzar el consumo de quinua en Panamá.

### **Edición del festival latinoamericano en Malasia**

Organizada por la Embajada del Perú en Malasia. Participaron el cuerpo diplomático, empresarios y *chefs*. Difundieron las principales propiedades nutritivas de la quinua.

### **Promoción de la quinua en Francia**

Llevada cabo en la ciudad de París, se difundieron las principales propiedades nutritivas de la quinua así como su versatilidad en su uso. Fue organizada por la Embajada del Perú en Francia conjuntamente con la Embajada de Bolivia en ese país.

### **Seminario internacional: Quinua: un aliado para la erradicación del hambre, en Uruguay**

El evento se llevó a cabo en la ciudad de Montevideo, en la sede de la Asociación Latinoamericana de Integración-ALADI. Contó con la participación de destacados expositores de Bolivia, Ecuador, Perú, Uruguay, Argentina y del Secretario Técnico del Año Internacional de la Quinua de la FAO. Asimismo, participaron representantes de la esfera diplomática, académica, empresarial y de la



sociedad civil, así como de diferentes medios de prensa y televisión. La Representación Permanente del Perú ante ALADI organizó el evento con el objetivo de difundir el potencial de la quinua en el marco de la seguridad alimentaria, generar un espacio de discusión y diálogo para la formulación de propuestas sobre posibles cursos de acción de coordinación y cooperación entre los países miembros de ALADI sobre la materia, así como destacar la conveniencia de analizar las oportunidades comerciales que podrían abrirse en el ámbito de la Asociación en torno a este grano andino.

### **Ceremonia de lanzamiento del Año Internacional de la Quinua en Bélgica**

Se llevó a cabo en la sede del Instituto Cervantes en la ciudad de Bruselas. Se informó sobre los valiosos valores nutricionales que tiene la quinua y la diversidad de platos que se puede preparar con ella. Las embajadas participantes de este evento elaboraron platos a base de quinua de sus respectivos países. Lo organizaron, la Embajada del Perú en Bélgica, conjuntamente con las embajadas de Argentina, Bolivia, Ecuador y Colombia acreditadas en Bruselas; así como Representantes de la FAO y el Centro Regional de Información de las Naciones Unidas.

### **Festival de la quinua en Brasil**

El evento fue organizado por la Embajada del Perú en Brasil. Destacaron el «Año internacional de la Quinua» y para conmemorar el «X Aniversario de la Alianza Estratégica entre Perú y Brasil». Se logró distribuir una serie de productos procesados a potenciales compradores y medios de comunicación especializados, para su debida difusión. Participaron empresarios, autoridades, representantes de la comunidad peruana y medios de comunicación de Brasil.

### **Demostración y degustación culinaria de un menú completo a base de quinua en China**

El evento se llevó a cabo en el Hotel Westin Beijing Financial de la ciudad Pekín-China. Asistieron un selecto grupo de periodistas especializados en gastronomía de la agencia de noticias EFE y diversos medios de prensa chinos, entre ellos Xinhua, la agencia de prensa oficial de China; y las revistas China Cooking, *Chef Famosos*, China Hoy y Pueblo en línea, el diario China Food Newspaper

y el canal de televisión chino CCTV. En el evento también participaron los *chefs* de los hoteles Hotel Beijing, Raffles Beijing Hotel, Westin Financial y del restaurante Alameda, uno de los principales establecimientos de difusión de la gastronomía latinoamericana en Beijing, así como representantes de la Asociación Mundial de Cocina China y de la Asociación China de Restaurantes y de la escuela de gastronomía The Hutong Kitchen.

El evento lo organizó la Embajada del Perú en China con el fin de promover la gastronomía peruana a base de platillos con quinua, tales como Solterito con langostinos empanizados en quinua, Quinua a la huancaína con ensalada de pulpo al grill, Quinua al pesto con calamares fritos, Pescado empanizado en quinua con puré con crema agria, postres como Quinua al almíbar de coco, *Mousse* de quinua con lúcuma y Flan de quinua.

### **Evento dedicado a la quinua en Italia**

El evento se llevó a cabo en dos fechas en el Municipio de Busalla, ciudad ubicada a 25 km de Génova, con la finalidad de promover el uso de la quinua, como el tesoro de los Andes, resaltando los valores nutritivos y sus reconocidas propiedades que la hacen única en el mundo. El evento fue organizado por el Consulado General del Perú en Génova y la Asociación Cultural La Meladivetro.

### **Conferencia académica: De los Andes al mundo: la quinua alimento de ayer, hoy y mañana, en Países Bajos**

Se realizó en la ciudad de La Haya, Holanda. Contó con la participación de la doctora en ciencias agrónomas y biología molecular de las Universidades de Lieja y Gantes de Bélgica, señora Ana Hinos-troza, quien disertó sobre las cualidades nutritivas de este grano andino. Se destacó la gran calidad nutritiva de la quinua, que ha sido fundamento cultural y alimento esencial de los pueblos andinos, principalmente del Perú y Bolivia. La organización estuvo a cargo de la Embajada del Perú en los Países Bajos conjuntamente con la Asociación Hispánica de La Haya.

### **Evento cultural y gastronómico sobre quinua en Colombia**

El evento se realizó en la sede de Corferias de la ciudad de Bogotá con una nutrida participación.

Estuvieron presentes el oficial nacional de programas de la FAO y el representante del Programa Mundial de Alimentos en este país. Destacaron el aporte que significaba al mundo la milenaria quinua, el liderazgo internacional que ejerce el Perú en su producción y difusión. Asimismo se exhibió una colección de fotografías didácticas acerca del origen, historia, procesamiento y comercialización del ancestral producto andino. El evento fue organizado por la Embajada del Perú en Colombia conjuntamente con Expoindígenas.

### **Presentación y degustación gastronómica Quinua Fusión en Honduras**

El evento se realizó en el Hotel Intercontinental de Tegucigalpa. Acudieron miembros del cuerpo diplomático, personalidades políticas y autoridades nacionales hondureñas, empresarios y miembros de la comunidad peruana. Fue organizado por la Embajada del Perú en Honduras y Sierra Exportadora. El objetivo fue difundir la gastronomía peruana a base de quinua. Se preparó en vivo un *risotto* de quinua roja, y se degustaron platos diversos elaborados con este valioso grano andino.

### **Presentación de la quinua ante la Asociación de Directores Distritales de Colegios de Hong Kong**

El evento se llevó a cabo en la ciudad de Hong Kong. Contó con la participación de treinta y cinco miembros de esta asociación. Se presentó un proyecto que busca difundir la calidad extraordinaria de la quinua peruana y promover su consumo entre los grupos más vulnerables de la población de Hong Kong, especialmente a nivel municipal, a fin de mejorar sus niveles de nutrición, así como la implementación de un sistema para paliar la pobreza con la distribución de comidas diarias a los niños, mujeres y ancianos en colegios o instituciones identificados por las propias autoridades municipales distritales. El evento lo organizó el Consulado General del Perú en Hong Kong.

### **Festival Mundial de la Quinua en Indonesia**

El evento se realizó en la ciudad de Jakarta. Acudieron autoridades del gobierno de Indonesia, cuerpo diplomático, sectores empresariales del turismo, gastronomía, academia y prensa especializada. Contó con la participación del científico peruano Miguel Pinedo Vásquez, profesor de la Universidad

de Columbia e investigador del Centro Internacional de Investigación Forestal (CIFOR).

El festival fue organizado por la Embajada del Perú en Indonesia conjuntamente con la FAO y las embajadas de Argentina, Colombia y Ecuador en ese país.

### **Demostración de cocina con quinua en Kuwait**

El evento se llevó a cabo en el renombrado Instituto Dasman para la Diabetes de Kuwait. Contó con la asistencia de investigadores, especialistas en nutrición, empresarios, miembros de cuerpo diplomático acreditados y periodistas de ese país. Se logró difundir las principales propiedades nutritivas de la quinua, convirtiéndose en un ingrediente ideal en la dieta diaria de personas con diabetes, que en ese país registra al 30 % de su población. Estuvo organizada por la Embajada del Perú en Kuwait y Sierra Exportadora.

Como resultado destacable de esta demostración de cocina, el director general del Instituto Dasman, Dr. Kazem Behbehani, anunció que la quinua será incorporada en el menú recomendado por dicha Institución como alimento supletorio para las personas que sufren de diabetes, además indicó que este anuncio convertía a Kuwait en el país líder entre los países árabes en el uso de la quinua.

### **Festival Mundial Quinua Fusión, en el marco de la celebración del Día de la Amistad Perú-Israel**

El evento fue organizado por la Embajada de Perú en Israel y se llevó a cabo en la ciudad de Tel Aviv. Asistieron miembros de la comunidad peruana y la comunidad empresarial de Israel. Destacó la presencia de la Directora General de la Cámara de Comercio Israel América Latina, señora Ossie Gluck, quien con especial interés promueve el consumo de la quinua en ese país y quien tuvo comentarios elogiosos y constructivos sobre la degustación y la organización del evento. Esta jornada tuvo una excelente acogida, lo que generó el entusiasmo de miembros de la comunidad peruana quienes expresaron su interés en organizar conjuntamente con nuestra embajada una nueva versión del Festival.



## **Segundo evento celebrando el AIQ 2013 en República Checa**

Se logró presentar una degustación de especialidades peruanas a base de quinua y una disertación sobre la importancia de la quinua en el mundo realizada por el Director del Centro de Información de Naciones Unidas en la República Checa, señor Michal Broze. El evento se llevó a cabo en la ciudad Pilsen, organizada por la profesora de la Universidad de Pilsen, la peruana Margarita Gianino Sánchez, conjuntamente con la Embajada del Perú en República Checa. Participaron alumnos, profesores, empresarios, entre otros. Degustaron una ensalada de quinua y *quinotto* con pollo.

## **Seminario taller sobre el Perú, la quinua y su preparación en Japón**

Se llevó a cabo en la ciudad de Tokio en el Restaurante Principal de las instalaciones del International Artists Center organizada por la Embajada del Perú en Japón. Se difundió los principales atractivos turísticos y los principales platos de cada región del Perú. Asimismo, se dio a conocer las propiedades nutritivas de la quinua así como su versatilidad como ingrediente dentro de la industria alimentaria.

## **Seminario Quinua: integrando la región andina en Argentina**

Tuvo lugar en el Salón Libertador del Palacio San Martín, sede de la Cancillería Argentina. Organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Argentina y la Embajada del Perú en dicho país. Destacó la importancia de la quinua para la mejora en los ingresos de los agricultores familiares y el alto valor nutricional de este grano andino, situación que la ubica en un plano estratégico como parte de la solución al problema de la seguridad alimentaria a nivel mundial.

El evento fue inaugurado por la Secretaria de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar de Argentina; participaron el Jefe de Gabinete de la Subsecretaria de Relaciones Institucionales de la Cancillería y el oficial a cargo de la Representación de la FAO en Argentina. Entre los setenta participantes se encontraban funcionarios del Sector Agrario argentino, del Ministerio de Desarrollo Social, del Programa de Competitividad

Norte Grande, del Instituto Nacional de Tecnología Agrícola, Instituto Nacional de Tecnología Industrial, de las embajadas de Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Estados Unidos, Japón, Turquía, Uruguay y Venezuela, Asociación de Consejeros Económicos y Comerciales, Cámara Binacional Argentino-Peruana, Instituto Cultural Argentino-Peruana, SENASA Argentina, Universidad de Buenos Aires, Universidad de Catamarca, Casa de la Provincia de Salta, empresarios, nutricionistas, *chefs*, representantes de gremios y de medios de prensa local y peruana en Argentina y de organismos internacionales de FAO, IICA y del UNCOR.

## **Participación del Perú en eventos internacionales**

- En la Feria Biofach, en Alemania, especializada en alimentos orgánicos. Las cuatro empresas peruanas participantes reportaron montos de negocios por U\$ 2 150 000 dólares.
- En la feria Natural Products Expo West, en Estados Unidos. Participaron cuatro empresas que comercializan quinua y derivados, logrando montos negociados por U\$ 1 550 000 dólares.
- En la feria ANUGA, en Alemania. Participaron ocho empresas que comercializan quinua y otros granos andinos.
- En el IV Congreso Mundial de la Quinua y I Simposio Internacional de Granos Andinos en Ibarra, Ecuador con presencia de investigadores, profesionales, técnicos y estudiantes.

## **Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR)**

### **Elaboración de diagnósticos productivo y comercial del cultivo de quinua**

Se realizaron en las regiones de Arequipa, Ayacucho, Cusco, Huancaavelica, Junín y Puno. Se identificó el estado actual de la oferta exportable del cultivo de quinua en las regiones para la implementación de un plan de fortalecimiento de la gestión de la cadena productiva, que permita insertarse competitivamente en el mercado internacional.

Se hizo a través de la Dirección Nacional de Desarrollo de Comercio Exterior en coordinación con organizaciones de productores, gobiernos regionales y gobiernos locales.

## **Recetas en base a Quinua**

El MINCETUR y PROMPERÚ lideraron un evento de difusión para promover el consumo de los granos de oro como alternativa alimenticia ante la desnutrición, la anemia y la obesidad.

La presentación de los diversos recetarios se realizó en la Casa de la Gastronomía Peruana y estuvo a cargo de la ministra de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), el Ministro de Agricultura, el Representante de FAO en el Perú y la Primera Dama de la Nación como Embajadora Especial de la FAO para el Año Internacional de la Quinua, Nadine Heredia.

«Hoy se reconoce este grano andino por su valioso aporte a la nutrición. Con las Recetas de la Quinua elaboradas por diversos sectores esperamos contribuir con la salud de población peruana. Además, posee una gran versatilidad para la preparación de platillos, por lo que actualmente se le puede apreciar en las cartas de los más importantes y exclusivos restaurantes del mundo», señaló la titular del MINCETUR.

En este importante evento también participaron productores de Huancavelica, MINAGRI, Sierra Exportadora, Universidad Agraria La Molina, Asociación Peruana de Restaurantes Saludables (ADERESA), escuelas de cocina, Municipalidad de Lima, entre otros.

## **Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS)**

Presentación de recetarios de la quinua con el objetivo de promover el consumo de este producto y disminuir la desnutrición en la población, principalmente en niños y adultos mayores.

En el evento participaron las integrantes del comedor popular Teresa Gumberg de Ancón, ganadoras del concurso La Dieta Andina (2012), organizado por MIDIS con la receta «Dulce de quinua avena con piña».

## **Encuentros en el marco de Qali Warma-2013**

Fueron tres encuentros donde se presentó el Enfoque Ambiental y en coordinación con FAO se mostró las experiencias en biohuertos en el marco de los Programas Educativos Ambientales Integrados (PEAI) para fortalecer a Qali Warma.

## **Quinua en los programas de Qali Warma**

Por su alto valor nutritivo, la quinua está incluida, por segundo año consecutivo, en la dieta de los escolares atendidos por Qali Warma. Son los agricultores del Callejón de Huaylas, del distrito de Yungay, provincia de Carhuaz, quienes abastecen del grano de oro a los proveedores de esta zona, atendiendo alrededor de 91 500 niñas y niños de 2315 instituciones educativas.

En efecto, de acuerdo al recetario establecido por este programa social, los estudiantes de inicial y primaria consumen quinua con leche, que es elaborada por las madres y padres de familia de los Comités de Alimentación Escolar (CAE).

## **Ministerio de Educación (MINEDU)**

### **Lanzamiento del Concurso de Quioscos y Loncheras Saludables**

La Asociación de Restaurantes Saludables (ADERESA) y el MINEDU a través de la Dirección de Educación Comunitaria y Ambiental impulsaron este concurso para proteger la salud de los estudiantes y sus familias.

El lanzamiento se realizó en la institución educativa Víctor Andrés Belaunde para dar a conocer a todo el país la pandemia de obesidad ligada a la desnutrición que esta al acecho de los estudiantes y la necesidad de realizar acciones de prevención en coordinación con sus familias.

### **Lanzamiento de la Ley 30021 con la presencia del Presidente de la República y la Primera Dama de la Nación**

El evento fue organizado por el MINEDU y el Congreso de la República del Perú, en la institución educativa Los Educadores con la finalidad de proteger la salud de los estudiantes.

### **Foro «Retos y Oportunidades: Contribución de las mujeres de las organizaciones sociales de base al desarrollo local y la inclusión social»**

El evento buscó poner de relieve el aporte de las madres de los comedores populares al desarrollo local y la inclusión social, además de servir de espacio para reflexionar sobre los retos y oportunidades que se presentan en los nuevos programas sociales. Todo esto en el marco de un nuevo en-



foque que busca pasar de la asistencia y los condicionamientos, a una dinámica productiva que permita la reducción sostenible de la pobreza.

En el evento, se lanzó el concurso de recetas en base a productos originarios y locales de distintas partes del país, en especial platos elaborados en base a la quinua y granos andinos en general.

## **FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Perú**

La representación de la FAO en el Perú estuvo presente en la Feria Gastronómica Internacional de Lima Mistura 2013 que reúne a importantes exponentes de la gastronomía peruana dedica un espacio para la comercialización y difusión de cultivos peruanos.

Productores agropecuarios del norte y sur del país, tuvieron la oportunidad de mostrar variedades de quinua y papa nativa producidas con semilla certificada, gracias al apoyo técnico de la FAO.

Participaron la Asociación de Productores Agropecuarios Orgánicos KHAPIA (Puno), la Red de Productores Agropecuarios Ayacucho, la Asociación de Productores Agropecuarios Multipacaje Huanutuyo de Puno, la Asociación de Productores Agropecuarios Nuevo Amanecer, El Vallecito de Chicanihuma. Estas asociaciones ofrecieron sus productos en stands del Gran Mercado y Marcas Colectivas.

Las organizaciones de productores agropecuarios son promovidas por el proyecto Semillas Andinas, ejecutado por la FAO en el Perú y el MINAGRI a través del INIA.

### **Taller Uso sostenible de los recursos fitogenéticos de la quinua**

Realizada en Ecuador, por la FAO con el apoyo del CIRAD, en el marco del IV Congreso Mundial de la Quinua. Se dio a conocer el estado de los recursos genéticos de quinua, con énfasis en los países que cuentan con abundante diversidad.

Se identificó los mecanismos disponibles a nivel regional e internacional para la utilización sostenible de los recursos genéticos de quinua, enfatizando la protección de su diversidad, así

como, el derecho de los agricultores involucrados en la conservación y el desarrollo de los recursos genéticos de este grano andino.

Se consideró pertinente desarrollar un programa de capacitación participativa, nacional y regional para democratizar los conocimientos sobre el acceso, la conservación y la caracterización de recursos fitogenéticos de quinua que incluyan los diferentes instrumentos regulatorios.

### **Publicación de *Descriptores de Quinua***

Este documento fortalece el uso y conservación de los recursos fitogenéticos y se espera que contribuya a los estudios sobre el análisis de la diversidad genética, el manejo del germoplasma, la definición de variedades nuevas y características útiles para el mejoramiento de los cultivos y de la nutrición.

Durante el proceso de revisión y actualización, participaron más de 50 expertos en quinua pertenecientes a 11 países y organizaciones diferentes.

Cabe precisar que la revisión, actualización y publicación ha sido financiado por el Proyecto Semillas Andinas de la FAO (GCP/RLA/183/SPA), que se ejecuta con recursos de la Cooperación Española-Bioversity Internacional y con la colaboración de PROINPA, INIAF y el FIDA.

### **Festival de la quinua y productos alternativos andinos**

Se realizó en el Congreso de la República con la finalidad de promover el valor nutricional y las potencialidades de la quinua y otros granos andinos para combatir el hambre, la malnutrición y la pobreza. Contó con exposiciones magistrales a cargo de representantes del INIA, Sierra Exportadora y FAO. El evento contó con la participación de más de veinte organizaciones productoras e instituciones en las instalaciones del Congreso, quienes presentaron diversas propuestas gastronómicas dando a conocer las bondades nutricionales de estos granos durante los dos días de duración del festival.

### **Mujer: Guardiana de la biodiversidad.**

En el marco del Día Internacional de la Mujer se reconoció el rol de la mujer rural en la preservación de la biodiversidad particularmente en los granos andinos, contribuyendo en la lucha contra el hambre.

El evento se realizó en el Museo Nacional de Arqueología, Antropología e Historia, Plaza Bolívar en Pueblo Libre.

Las mujeres son las principales guardianas de estos conocimientos y es por ello que, en el marco del Día Internacional de la Mujer, el Ministerio de Cultura rindió homenaje a las mujeres campesinas que vienen realizando labores de trascendencia nacional en el ámbito de la transmisión y conservación de conocimientos tradicionales, vinculados al cultivo de quinua, así como a la preservación de su diversidad de especies. Su trabajo es testimonio del rol de las mujeres como portadoras y transmisoras de las culturas de los pueblos del Perú y de su contribución al desarrollo sostenible del país. Este reconocimiento es un saludo a la infatigable labor de todas las mujeres que mantienen viva y hacen posible la diversidad cultural de la que nos sentimos tan orgullosos.

Durante esta celebración el Ministerio de Cultura entregó el reconocimiento «Personalidad Meritoria de la Cultura» a tres mujeres campesinas, dos de ellas pertenecientes al proyecto «Semillas Andinas» que se ejecuta en el marco del Programa FAO-España en la región Puno. Ellas fueron:

- Sra. Sebastiana Cesaria Vilca Huamán
- Sra. Gladis Dina Rurush Jorge
- Asociación de Mujeres Productoras Agropecuarias, Artesanales y Ecológicas-Inmaculada Concepción (AMPRAE)

En este evento participaron ministros de Estado, representantes de FAO, la Embajadora Especial para el AIQ y otras personalidades.

### **Promoción de la quinua en París**

La Primera Dama de la Nación visitó la escuela maternal de Neuilly para promover la quinua en los programas de alimentación escolar de dicha comuna en calidad de invitada por la FAO y en consonancia con las políticas de promoción y los esfuerzos de PROMPERÚ para la promoción de la quinua. En la visita, fue acompañada por la directora del Centro Maternal, señora Sylvie Flis-Richard, y el alcalde de Neuilly-Sur-Seine y diputado, señor Jean Christophe Fromantin.

## **Gobierno Regional de Puno** **Dirección Regional Agraria**

### **Liberación de la nueva variedad de Quinua INIA 431 Altiplano**

Con el objetivo de ofrecer a los productores de Puno una nueva variedad con características genéticas resistentes a las adversidades climatológicas, el Instituto Nacional de Innovación Agraria conjuntamente con la Dirección Agraria de la misma región liberaron la nueva variedad de quinua INIA 431 Altiplano. En el evento participaron la Asociación de Productores de Quinua y Cañihua, empresas agroindustriales y comercializadoras, instituciones públicas y privadas.

### **Instalación de plantas piloto agroindustriales para el procesamiento (perlado) de quinua**

Se ha implementado estas instalaciones para dar valor agregado a la producción y comercializar la quinua perlada a mercados regionales, nacionales e internacionales, beneficiando a los productores y demás agentes de la cadena.

Las plantas pilotos para el procesamiento de quinua perlada constan de: una seleccionadora de grano, una mesa gravimétrica, una lavadora de quinua, una centrífuga, una escarificadora, un cañón expansor, entre otras maquinarias.

### **II Feria Puro Puno en Lima**

Se realizó en el Parque de la Exposición de Lima con el objetivo de elevar, dinamizar y mejorar los niveles de articulación comercial de los granos andinos; así como promover nuevos productos transformados de quinua. Lográndose difundir en diversas presentaciones y comercializar por un monto de S/. 100 000.00 nuevos soles.

Este evento fue organizado por el Gobierno Regional Puno, la Dirección Regional Agraria Puno-Dirección de Promoción Agraria-Proyecto de Articulación Comercial de la región, Mesa de Trabajo del Producto Quinua.

### **Publicación y difusión de normas técnicas de granos andinos**

Se establecieron los requisitos de calidad e inocuidad que deben cumplir estos productos al momento de su comercialización a nivel nacional e internacional, y su aplicación permite



estandarizar la calidad, contribuyendo a un intercambio comercial fluido y eliminar posibles barreras arancelarias.

Participaron la Asociación de Productores de Quinua, empresas agroindustriales y comercializadores de granos andinos, instituciones públicas y privadas.

### **Encuentro Regional de Productores de Granos Andinos**

Se logró la participación activa de los productores organizados de granos andinos, así como de empresas agroindustriales y comercializadoras, articulando con los demás agentes de la cadena productiva. Se socializó el conocimiento técnico científico sobre el desarrollo de las tecnologías de producción, transformación y comercialización. El encuentro regional permitió elevar, dinamizar y mejorar los niveles de articulación de la cadena productiva de los granos andinos y coadyuvar la revaloración de la calidad nutricional de granos andinos, innovando el consumo con nuevas formas de preparación y presentación a través de la gastronomía típica y novoandina.

Este evento fue organizado por el Gobierno Regional a través de su Dirección Regional Agraria, Proyecto de Articulación Comercial de la región y Mesa de Trabajo del Producto Quinua.

### **Cierre del Año Internacional de la Quinua**

Este evento fue organizado por el MINAGRI con el valioso apoyo del Gobierno Regional de Puno. Se realizó en la Playa Chifrón de Capachicha, Provincia de Puno. Estuvieron presentes el Director General de FAO, Ministros de Estado, La Embajadora Especial del AIQ, El Presidente del Gobierno Regional, así como representantes de instituciones públicas y privadas de las regiones de Huancavelica, Cusco, Ayacucho, Junín, Arequipa, Lima, entre otros.

## **Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica-CONCYTEC.**

### **Concurso Nacional de Investigación en Quinua. Del Perú para el Mundo: Quinua Alimento del Futuro**

Evento que fue convocado para promover el aprovechamiento de su biodiversidad, valor nutricional y el aporte a la seguridad alimentaria y nutricional, para aportar en la erradicación de la pobreza. Las propuestas de investigación fueron desarrolladas de manera colaborativa entre universidades públicas, privadas e instituciones de investigación nacional e internacional. La convocatoria se realizó en 2012 para su ejecución durante 2013 con la subvención del CONCYTEC. Las diez mejores propuestas de investigación fueron acreedoras a un fondo de S/.200 000 nuevos soles cada una de ellas.

Dentro de las principales propuestas destacan:

#### **Campos Gutiérrez, David**

«Obtención de péptidos bioactivos con actividades antihipertensiva y antioxidante a partir de dos variedades de quinua y evaluación de su estabilidad al metabolismo gastrointestinal y biodisponibilidad in Vitro»

#### **De la Cruz Lapa, Germán Fernando**

«Caracterización morfológica, evaluación agronómica y química del banco de germoplasma de quinua para la seguridad alimentaria y el desarrollo de colorantes, cosméticos y biocidas naturales».

#### **Delgado Mamani, Pedro Ernesto**

«Aves plaga del cultivo de quinua y alternativas de control».

#### **Estrada Zuñiga, Rigoberto**

«Conservación y valoración de materiales élite de la diversidad de la quinua en zonas productoras de Ayacucho, Cusco, Junín y Puno como alternativa al cambio climático y su seguridad alimentaria».

#### **Gómez Pando, Luz Rayda**

«Introducción de variedades y tecnologías mejoradas para el desarrollo sostenible del cultivo de la quinua en la sierra central: evaluación comparativa

de tres sistemas de cultivo y su efecto en el rendimiento y calidad».

#### **Horna Inga, Dina Heidi**

«Caracterización de actinomicetos desde suelos eriazos de la región Lambayeque productores de compuestos bioactivos contra fitopatógenos de quinua».

#### **Medino Méndez, Carlos Gonzalo**

«Creando herramientas para el mejoramiento de la quinua: análisis de la distribución geográfica de la diferenciación genética en el banco nacional de germoplasma del INIA utilizando marcadores microsatélites».

#### **Pastor Revoredo de Abraham, Ana Virginia**

«Obtención de saponinas y aislados proteicos a partir de quinuas amargas: usos en cosmética y como ingredientes alimentarios».

#### **Tapia Nuñez, Mario Edgar**

«Identificación y caracterización de las razas de quinuas en el Perú y su transformación agroindustrial».

#### **Torres Vela, Fernando Antero**

«Extracción y análisis de metabolitos secundarios a partir de los residuos de la cosecha de la quinua, mediante una técnica biotecnológica enzimática para el desarrollo de colorantes en la industria de la región sur andina del Perú».

Estas investigaciones brindan mayor información acerca de las bondades de los cultivos con la producción de metabolitos, que mejora la calidad de vida de las personas que consumen quinua; asimismo, el conocimiento de agrobiodiversidad en el cultivo a través de la caracterización genética, morfológica, la adaptación de variedades comerciales de quinua a diferentes pisos altitudinales de la zona altoandina y la identificación de razas de quinua para su transformación industrial. Gracias a estas investigaciones se tiene un mayor panorama del potencial de quinua en la agricultura del país; incluyendo la utilización de subproductos del cultivo para la obtención de colorantes naturales y la utilización de quinuas amargas para la obtención de saponinas.

## **Municipalidad Metropolitana de Lima (MML) y ANPE**

### **Presencia de la MML en el III Festival Frutos de la Tierra en el Parque de la Exposición**

Con el propósito de difundir y comercializar directamente al público consumidor la gran variedad de productos ecológicos nativos de nuestro país. La Asociación Nacional de Productores Ecológicos (ANPE) y la Municipalidad Metropolitana de Lima organizaron el III Festival de la Agrobiodiversidad «Frutos de la Tierra» en el Parque de la Exposición.

En esta actividad participan también el Consorcio Agroecológico y el Patronato Gastronómico del Perú congregando 120 productores ecológicos de 22 regiones de nuestro país.

Este Festival presentó como atractivo el Museo de la Biodiversidad de la Quinua con secciones sobre su origen, historia, diversidad, clasificación y aspectos relacionados a la cultura, gastronomía y uso agroindustrial. Asimismo, se realizó el Concurso Gastronómico Interescuelas «La Quinua», en el que diversos centros de estudios de cocina (institutos y universidades de Lima y provincias) presentaron potajes hechos a base de este producto oriundo del país.

## **Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM)**

### **Actividades técnico-científicas y publicaciones**

#### **Investigación:**

«Introducción de Variedades y Tecnologías Mejoradas para el Desarrollo Sostenible del Cultivo de la Quinua (*Chenopodium quinoa*) en la Sierra Central: Evaluación Comparativa de Tres Sistemas de Cultivo y su Efecto en el Rendimiento y Calidad»; como entidad ganadora de los Fondos del CONCYTEC.

#### **Publicaciones:**

- *Manual del Cultivo de la Quinua*. Programa de Cereales y Granos Nativos, Facultad de Agronomía. ISBN: 978-612-4147-09-8.: 47 pp.



- *Recetario de Quinoa*. Programa de Cereales y Granos Nativos, Facultad de Agronomía. ISBN: 978-612-4147-12-8.: 47 pp.
- Developing Genetic Variability of Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) with Gamma Radiation for Use in Breeding Programs. *American Journal of Plant Sciences*, 4, 349-355 doi: 10.4236/ajps.2013.42046 Published Online February 2013 (<http://www.scirp.org/journal/ajps>)

### Concurso Internacional

La UNALM a través del Programa de Cereales y Granos Nativos participó en el Concurso Internacional de Innovación Tecnológica en Quinoa, organizado por el Ministerio de Agricultura y Riego del Perú con el apoyo de la FAO. Se presentó con el tema: «Desarrollo de líneas mutantes mejoradas de quinua para las condiciones de la costa peruana» logrando el segundo lugar.

### Mantenimiento y Refrescamiento del Banco de Germoplasma

En base a esta labor promovieron y difundieron el *Catálogo del Banco de Germoplasma de Quinoa* (*Chenopodium quinoa* Willd), Universidad Nacional Agraria La Molina. pp:183.

### Congreso Nacional e Internacional de la Quinoa

La UNALM, con el apoyo de la Comisión Multi-sectorial del AIQ, CONCYTEC; Proyecto VLIR/ UNALM-Bélgica, Agrifood Research Center-Finlandia y otras instituciones nacionales y privadas, realizó el «Congreso Internacional de la Quinoa y Granos Andinos: Un futuro sembrado hace miles de años», del 13 al 15 de noviembre de 2013. La temática del Congreso incluyó cinco áreas:

- Manejo de Recursos Genéticos, Mejoramiento Genético y Biotecnología.
- Producción de Semillas, Tecnologías de Cultivo, Manejo de Plagas y Manejo Postcosecha.
- Transformación y Comercialización.
- Propiedades nutricionales y funcionales.
- Usos actuales y futuros de la quinua.

### Promoción y fortalecimiento de la cadena agroproductiva de los cultivos andinos y fomento del consumo

Se capacitaron a 155 agricultores en diversos lugares de Junín, Huancavelica y Huánuco en el

cultivo de la quinua en condiciones de la sierra del Perú. Por otro lado, 316 agricultores fueron capacitados en la provincia de Lima en el cultivo de la quinua en condiciones de costa. Además de las técnicas de cultivo, se impartió conocimientos sobre el valor nutritivo de la quinua y sus diferentes usos.

### Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Propiedad Intelectual (INDECOPI)

El INDECOPI a través del Subcomité Técnico de Normalización de Granos Andinos, perteneciente al Comité Técnico de Normalización de Productos Agroindustriales de Exportación, presentó una norma técnica sobre buenas prácticas de manufactura (BPM) en plantas de procesamiento para quinua y cañihua.

La Norma Técnica Peruana denominada «Granos Andinos: Quinoa y Cañihua. Buenas Prácticas de Manufactura en Plantas de Procesamiento», busca establecer estándares en el procesamiento de dichos granos. Las BPM en plantas de procesamiento son normas técnicas que aseguran la calidad durante el procesamiento para garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger el medioambiente y al personal que trabaja en las plantas.

Esta norma de BPM representa un desafío y oportunidad para las plantas de procesamiento, pues su cumplimiento contribuirá a un posicionamiento de los productos procesados en base a granos andinos en los mercados, tanto externos como internos.

También se han generado las Normas Técnicas Peruanas de las Hojuelas y Harina de Quinoa que permiten a los productores obtener como resultado un producto de calidad beneficiando a los consumidores.

### Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA)

#### Ferias agropecuarias Mistura-Cadenas Agroalimentarias Gastronómicas Inclusivas

El proyecto Cadenas Agroalimentarias Gastronómicas Inclusivas, liderado por APEGA y financiado

por el Fondo Multilateral de Inversiones (FOMIN) del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), se orienta a desarrollar un sistema de información y comercialización de los mejores y más singulares productos suministrados por los pequeños productores orientados al mercado gastronómico.

La intervención tiene por finalidad afianzar la alianza cocinero-campesino. Se busca así implementar mecanismos de comercialización como mercados de abastos y ferias con el objetivo de promover la cultura gastronómica y garantizar el acceso a productos agropecuarios de calidad para las familias peruanas.

Así, cada domingo cerca de 50 asociaciones de pequeños productores de más de 15 regiones ofrecen diversos productos agropecuarios, entre ellos, los granos nutritivos de quinua.

Las ferias agropecuarias de APEGA fortalecen las capacidades de los productores agropecuarios y comerciantes de mercados de abastos para que desarrollen propuestas innovadoras de comercialización de productos que destaquen por su alta calidad y características que los hacen altamente demandados por establecimientos gastronómicos.

En eventos importantes del mundo, cocineros peruanos vienen trabajando hace varios años por convertir la gastronomía en el motor de un desarrollo inclusivo y sostenible. Desde APEGA, a través de Mistura 2012 y 2013 promovió los granos andinos y junto a otras instituciones gestaron el concepto de «Dieta Andina», es decir, comer lo que se produce en las zonas donde uno vive bajo el lema «come rico, come sano, come peruano».

## **Banco Agropecuario (AGROBANCO)**

El Banco Agropecuario-AGROBANCO a diciembre de 2013 ha generado colocaciones en el cultivo de quinua que superan los veintisiete millones de nuevos soles permitiendo financiar más de diez mil hectáreas en las regiones de Puno, Ayacucho, Junín y Áncash.

El impulso lo concreta AGROBANCO a través de un paquete integral que compone financiamiento, promoción de asistencia técnica, empleo de semilla certificada y pasantías tecnológicas dentro y fuera del país.

Esta estrategia se enmarca en la línea de financiamiento orientada a facilitar el crecimiento y desarrollo de las familias altoandinas dedicadas a este cultivo.

En ese contexto, se fortaleció las capacidades técnicas de más de 642 productores líderes de Puno, Ayacucho, Arequipa y Junín que participaron en giras tecnológicas en Bolivia y zonas con mayor producción en nuestro país, con la finalidad de mejorar los niveles técnicos de producción. Asimismo, elaboró guías técnicas sobre las etapas más importantes del cultivo de este grano andino, tales como manejo integrado del cultivo, certificación orgánica, comercialización, entre otros.

El 2014 AGROBANCO viene incrementando de manera notable sus colocaciones y hectáreas financiadas precisamente en regiones con potencial confirmado para el cultivo de la quinua priorizando a los productores agrarios organizados con visión empresarial incluyendo a aquellos ubicados en valles de costa.

El financiamiento otorgado con recursos propios del AGROBANCO cubre el 70 % del costo de producción y llega a S/. 5200 nuevos soles por hectárea, que son destinados a la adquisición de insumos, alquiler de maquinaria, mano de obra y asistencia técnica, fomentando las compras corporativas y la asociatividad entre pequeños productores, que permiten bajar los costos de producción.

De esta manera, AGROBANCO busca dinamizar la producción de la quinua para orientarla de manera prioritaria al mercado interno y acompañar los esfuerzos del Gobierno en la lucha contra la pobreza y desnutrición.

## **Sierra Exportadora**

### **Convención Internacional de la Quinua**

Organizada por la Dirección de Emprendimiento y Competitividad con la colaboración de Agrobanco, MINAGRI, la Universidad del Pacífico y otras instituciones. La Convención se llevó a cabo bajo el lema: «De la Semilla al Mercado Mundial», como expresión de la voluntad nacional de trabajar intensamente para potenciar todos los eslabones de esta cadena productiva



y posicionar la quinua peruana en un creciente segmento del mercado mundial de los granos.

El evento alcanzó los siguientes objetivos:

- Elaborar una estrategia de posicionamiento de la quinua peruana a nivel internacional.
- Promover el valor agregado de la quinua en la industria nacional.
- Promover el cultivo de quinua.

En ese marco se ofrecieron los siguientes reconocimientos: el trofeo «Hojas de Quinua» al notable productor agrario Alfonso Poblete Vidal, por su vida dedicada al agro en la costa central del país y, al Agrobanco, en la persona de su expresidente de Directorio, Hugo Winer Fresco, por el creciente y eficiente apoyo de esa institución financiera a la competitividad agrícola nacional. Otro hecho importante fue la presentación del «Directorio de la Cadena Productiva de la Quinua en el Perú», por la Ministra de la Producción Gladys Triveño.

### **Programa Nacional de Quinua**

En vista del gran potencial de la quinua Sierra Exportadora promueve su comercialización en el Perú y en el extranjero.

El programa es coordinado con la Facultad de Industrias Alimentarias y los Departamentos de Cereales y Nutrición de la Universidad Nacional Agraria La Molina, CONCYTEC, MINAGRI con los funcionarios de las Estaciones Experimentales del INIA y universidades de los departamentos de Puno, Ayacucho, Huancavelica, Cusco y Junín.

## **Banco Central de Reserva del Perú**

### **Presentación de moneda alusiva a la quinua**

En el marco de las celebraciones por el Año Internacional de la Quinua, el Banco Central de Reserva del Perú (BCR) puso en circulación tres monedas con el objetivo de rendir homenaje y difundir los recursos naturales del Perú. Estas monedas son alusivas a la quinua, anchoveta y cacao.

En la moneda de la quinua destaca la figura de una panoja de quinua y un recipiente vertiendo granos en abundancia. En la parte superior figura el texto «La Quinua» y su nombre científico

«Chenopodium quinoa». En este contexto, el BCR programó la emisión de 10 millones de unidades para circulación simultánea con las monedas corrientes.

En el evento protocolar el BCR, el MINAGRI y el Representante de la Casa de Numismática del Perú resaltaron la importancia que tienen estas monedas para visualizar la relevancia de estos alimentos para la seguridad alimentaria y la nutrición.

## **Otras instituciones**

### **II Concurso gastronómico interdistrital de comedores populares Manos a la Olla**

Manos a la Olla es una concurso gastronómico que convoca a las mujeres líderes de los 157 comedores populares que han sido beneficiados por el programa social de Cálidda, Miska Wasi, los cuales pertenecen a seis distritos de Lima: San Juan de Lurigancho, San Juan de Miraflores, El Agustino, Los Olivos, San Martín de Porres y Villa María del Triunfo.

Se desarrolló en el parque Sinchi Roca en Lima con el propósito de destacar el talento y la creatividad de estas mujeres a través de la creación de platos de fondo a base de quinua y brindarles conocimiento, a través de las capacitaciones en higiene alimentaria y nutrición.

Con esta iniciativa, Cálidda contribuyó con el desarrollo de habilidades y capacidad de liderazgo de estas mujeres, que no solo se organizan con gran eficiencia para brindar alimentación diaria a las personas necesitadas, sino que encabezan diversas iniciativas para el progreso de su comunidad.

### **Navidad en Palacio: chocoquinuada**

Dar alegría a los niños del INABIF fue el objetivo de la chocoquinuada, realizada en Palacio de Gobierno. En el evento participó la pareja presidencial y los ministros de Estado; así como la Federación de Emolienteros del Perú. Se celebró la Navidad por adelantado con panetones elaborados en base a quinua.

# ANEXO 2

## Actividades en los Gobiernos Regionales

En este espacio se presentan las principales actividades regionales desarrolladas en el marco del Año Internacional de la Quinua (AIQ 2013) que vienen contribuyendo en la mejora de la producción, productividad y calidad de los granos andinos, así como de otros cultivos que son importantes para la Seguridad Alimentaria y Nutricional del país.

### Gobierno Regional de Junín

#### Dirección Regional Agraria

##### Lanzamiento Regional del AIQ

La ceremonia de lanzamiento regional del AIQ 2013, se realizó en la región Junín con el objetivo de centrar la atención de la población de esta zona y del Perú sobre el rol de la biodiversidad de la quinua y su valor nutricional, en la seguridad alimentaria y nutricional; así como en la erradicación de la pobreza.

En el evento se promovió y difundió el uso de la quinua mediante la presentación de variados potajes.

El acto se llevó a cabo en las instalaciones del parque Huamanmarca, provincia de Huancayo. Contó con la participación de autoridades de instituciones públicas y privadas, representantes de asociaciones de productores de quinua de las provincias de Jauja, Concepción, Huancayo y Chupaca, así como representantes de empresas procesadoras de alimentos. También participaron representantes del MINAGRI.

##### Logros de la Cadena Agroproductiva de granos andinos

Se conformó la asociación de productores de quinua de la región Junín: Integrada por líderes de organizaciones de productores de las provincias de Jauja, Concepción y Chupaca.

Se generó mayor valor agregado, permitiendo una mayor rentabilidad del cultivo, labor promovi-

da por la Organización Heroínas Toledo de la Provincia de Concepción. Gracias a ello, se han logrado los siguientes productos procesados: quinua perlada, hojuelas y harinas; así como la generación de marcas y envases, análisis de laboratorio y registro sanitario.

##### Festival de la Quinua

Este evento se realizó en la provincia de Jauja, con la finalidad de fomentar el consumo interno de productos generados por las organizaciones que vienen trabajando en la cadena productiva de quinua. Participaron organizaciones de productores de las zonas de Huancas, Acolla, Tunnanmarca, Sincos y Marco, reconocidos como centros de producción de granos a nivel regional.

##### Día de Campo: Manejo del Cultivo de Quinua

Se desarrolló en los campos de una productora líder de la Comunidad de Huancas, provincia de Jauja con la finalidad de transferir tecnologías innovadoras sobre el manejo del cultivo de la quinua, que permitan el fortalecimiento de capacidades de producción de las organizaciones de productores de Jauja y Concepción.

##### Feria de Productores y Festival Gastronómico de las Cadenas Productivas

Se realizó en las instalaciones de la Dirección Regional de Agricultura Junín.

Participaron representantes de las organizaciones de productores de las Cadenas Productivas de las ocho provincias de la región Junín.

Se promovió el consumo interno de productos de la región, generando un espacio adecuado para la promoción, difusión y comercialización directa de alimentos de calidad del «productor al consumidor».

En las ferias organizadas participaron un total de 52 productores representantes de organizaciones de las provincias de Concepción, Jauja, Tarma, Huancayo, Chanchamayo, Satipo, Chupaca y



Junín, quienes ofertaron una diversidad de productos frescos, procesados (entre ellos la quinua y sus derivados), así como una variada gastronomía.

## Gobierno Regional de Áncash

### Dirección Regional Agraria

#### I Festi Quinua Áncash y I Festi Cuy Fashion Áncash 2013-Huaraz

Se contó con la participación masiva de productores organizados en asociaciones, presentando sus platos típicos a base de quinua y cuy, de acuerdo con las bases dadas para este evento.

#### Feria Alimentaria Andina Regional Áncash 2013

Con la participación de más de cinco mil personas entre expositores, vendedores, innovadores y visitantes a este evento, se realizó la premiación a los mejores expositores y productores de la región por línea de producto y potajes preparados.

Con esta actividad se promovió e incentivó las actividades de producción agropecuaria, con énfasis en la quinua, conmemorando el Día Mundial de la Alimentación.

#### I Festi Mistura Áncash 2013

En Chimbote, los productores individuales, asociaciones de productores, empresas transformadoras y comercializadoras de productos, instituciones públicas, privadas, ONG y agencias agrarias de Huarney, Casma y Santa participaron de esta actividad con el objetivo de celebrar el aniversario de la creación política de la provincia del Santa y promover e incentivar las actividades de producción de la quinua en la costa de la región Áncash.

Este evento concentró una masiva participación de los pobladores de la región, así como expositores, vendedores y visitantes, quienes durante cuatro días degustaron platos típicos y exóticos preparados por los mejores *chefs* de la región.

## Gobierno Regional de Ayacucho

### Dirección Regional Agraria

#### Día de Campo en Cosecha de Quinua

La Primera Dama de la Nación, en su calidad de Embajadora Especial de la FAO para el AIQ participó en el distrito Los Morochucos, provincia de Cangallo, junto a 1500 personas. Esta activi-

dad se realizó en el marco del proyecto Semillas Andinas de la FAO y el MINAGRI.

Este proyecto tiene por objetivo mejorar la disponibilidad, acceso y uso de semillas de calidad en sistemas de agricultura familiar campesina de la zona alto andina del Perú. Estas actividades también se realizaron en las regiones de Huánuco, Ayacucho y Puno, con el apoyo financiero de la AECID, Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo.

## Gobierno Regional de Apurímac

### Dirección Regional Agraria

#### Día Mundial de la Alimentación en Apurímac

La Embajadora Especial del AIQ, Nadine Heredia, visitó junto con John Preissing, representante de la FAO en el Perú, la comunidad de Pacsica en la provincia de Aymaraes, a fin de participar en las actividades celebratorias del Día Mundial de la Alimentación 2013, destacando la importancia de los granos andinos, entre ellos, la quinua.

## Gobierno Regional de Huánuco

### Dirección Regional Agraria

#### Lanzamiento regional del AIQ 2013

Con la participación de autoridades locales, regionales y nacionales se realizó esta actividad que fue liderada por el Presidente del Gobierno Regional, quien manifestó el compromiso de impulsar el desarrollo de la quinua en su región en alianza con las empresas privadas y los productores agrarios organizados. Contó con la presencia del MINAGRI y una masiva concurrencia de productores, empresarios, profesionales y personas interesadas en el desarrollo de la quinua y granos andinos. En este marco se presentó una nutrida variedad de platos en base a los granos andinos.

#### Fiesta de la semilla-Muhu Raymi

La XII Feria campesina de la Agrobiodiversidad o Muhu Raymi 2013 es una importante celebración de la comunidad de Huancapallac-Kichki, ubicada en la región Huánuco, que consiste en un intercambio de semillas entre los productores de diversas regiones (Huánuco, Puno, Loreto, Cusco, Ayacucho, Abancay, Huancavelica

y Lima). Esta tradicional celebración resaltó la importancia que le dan los agricultores a la recuperación, conservación y valorización de las variedades nativas, ya que estas potencian la seguridad y soberanía alimentaria local. En esta jornada participaron FAO-Proyecto semillas y el Congreso de la República.

Cerca de 200 agricultores conservacionistas de diversas regiones mostraron e intercambiaron las mejores semillas de sus localidades en un evento que reunió aproximadamente 2000 personas.

## Gobierno Regional de Cusco

### Dirección Regional Agraria

#### Lanzamiento del Plan Regional para promover los cultivos de quinua y kiwicha en la región del Cusco

Es un esfuerzo que hizo la región para sumarse a las celebraciones del Año Internacional de la Quinua y la lucha contra la desnutrición infantil. Participaron dos mil pobladores de las comunidades de Sanka, Papres, Pirque, Kuñotambo, Yarccacunca, San Juan de Quihuas, Parara, Limacpampa, entre otras.

Acomayo presenta un 63 % de niños con desnutrición crónica. Reducir esta cifra requiere del compromiso de todos, donde el trabajo articulado es importante: familias, productores organizados, gobiernos locales, el gobierno regional, empresas y el Estado a través de sus sectores. La salud, la nutrición y la educación son derechos que debemos garantizar en conjunto, para todos los niños y niñas de nuestro país.

## Gobierno Regional de Huancavelica

### Dirección Regional Agraria

#### Exposición y venta de la biodiversidad de productos y gastronomía novoandina de la región Huancavelica en homenaje al Día Internacional de la Mujer

Este evento se realizó para promover el consumo de productos de la región con énfasis en la quinua. Participaron veintiocho productoras, mujeres que demostraron su gran capacidad para producir y hacer empresa. Comercializaron

1500 kilos de productos incluyendo la quinua y captaron ingresos por S/. 7500.00 nuevos soles.

#### Gran cosecha de quinua en Ñahuinpuquio-Tayacaja-Huancavelica

En esta práctica se demostró la importancia de esta labor cultural. La actividad fue organizada por el INIA, Universidad Nacional del Centro del Perú, Dirección Regional Agraria Huancavelica, ONG Caritas, Municipalidad Distrital de Ñahuinpuquio.

#### Expo agro regional Huancavelica 2013 y I Festival de la Quinua

Durante el evento, los expositores obtuvieron por la venta de sus productos, un valor total de S/. 122 242.00 nuevos soles. Por su parte los treinta productores de quinua registraron ingresos de S/. 13 500.00 nuevos soles.

Además, se promovió la participación activa de los productores en la oferta directa de sus productos, alternando con los agentes económicos en el marco de un manejo ambiental.

#### Feria agropecuaria APEGA

Contó con la participación de veintiséis productores de la región Huancavelica, lográndose una óptima difusión y promoción de los productos agropecuarios, permitiendo ingresos por un monto de S/. 17 320.00. El evento fue organizado por la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA) y la Dirección Regional Agraria Huancavelica. Se realizó en Magdalena del Mar, Lima.

#### Quinuas Huancavelicanas presentes en Mistura 2013

Participaron 10 organizaciones de productores de la región logrando ingresos por S/. 24 150.00 nuevos soles. El evento fue organizado por la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA), lo que permitió fortalecer y difundir la biodiversidad de quinua de la región.

#### Día Mundial de la Alimentación y el Año Internacional de la Quinua

La plaza Bolognesi de la ciudad de Huancavelica fue el escenario ideal para que treinta productores de la región realicen la degustación de más de 500 platos (preparados con quinua y otros productos agropecuarios) fue apreciada por los numerosos participantes que estuvieron presentes en esta jornada.



# ANEXO 3

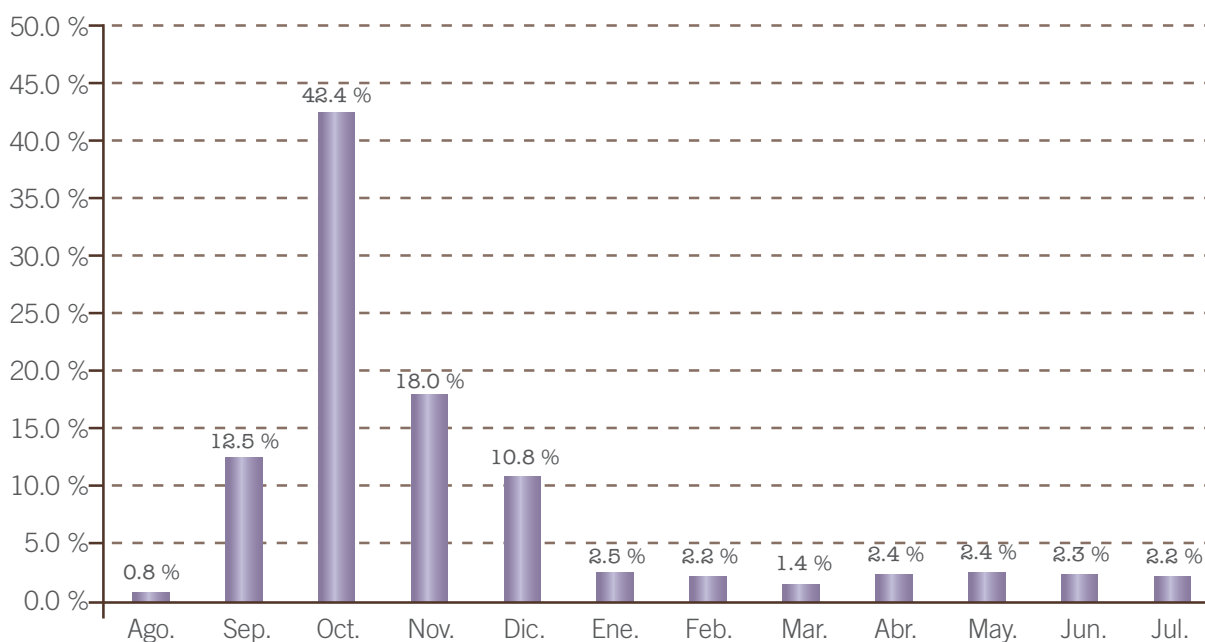
## El AIQ en números

Este acápite presenta cuadros y gráficos que muestran en cifras los resultados del AIQ en los siguientes rubros: siembras, producción y rendimientos, precios, exportaciones y proyecciones a 2021, Año del Bicentenario de la Independencia.

### Gráfico 1

**Perú: Quinua. Calendario de siembras. Campaña agrícola 2013-2014 (%)**

**Siembra total: 66 679 ha**



Fuente: MINAGRI

## Cuadro 1

### Perú: Quinua. Producción (t) y Superficie cosechada (ha) de quinua

| Departamentos   | Producción (toneladas) |               |             |               | Superficie cosechada (hectáreas) |               |             |               |
|-----------------|------------------------|---------------|-------------|---------------|----------------------------------|---------------|-------------|---------------|
|                 | 2012                   | 2013          | Dif. (t)    | Var. %        | 2012                             | 2013          | Dif. (t)    | Var. %        |
| Sierra          | 42 615                 | 45 638        | 3023        | 7.1 %         | 38 025                           | 43 182        | 5157        | 13.6 %        |
| Puno            | 30 179                 | 29 331        | -848        | -2.8 %        | 27 445                           | 29 886        | 2441        | 8.9 %         |
| Ayacucho        | 4188                   | 4925          | 737         | 17.6 %        | 3643                             | 4653          | 1010        | 27.7 %        |
| Junín           | 1882                   | 3852          | 1970        | 104.7 %       | 1432                             | 2139          | 707         | 49.4 %        |
| Cusco           | 2231                   | 2818          | 587         | 26.3 %        | 2236                             | 2401          | 165         | 7.4 %         |
| Apurímac        | 2103                   | 2010          | -93         | -4.4 %        | 1298                             | 1567          | 269         | 20.7 %        |
| La Libertad     | 505                    | 717           | 211         | 41.8 %        | 400                              | 562           | 162         | 40.4 %        |
| Huancavelica    | 498                    | 671           | 173         | 34.8 %        | 540                              | 714           | 175         | 32.3 %        |
| Resto de Sierra | 1029                   | 1314          | 285         | 27.7 %        | 1031                             | 1260          | 229         | 22.2 %        |
| Costa           | 1603                   | 6490          | 4888        | 305.0 %       | 474                              | 1686          | 1212        | 255.7 %       |
| Arequipa        | 1348                   | 5019          | 3671        | 272.4 %       | 322                              | 1146          | 824         | 255.9 %       |
| La Libertad     | 0                      | 430           | 430         |               |                                  | 125           | 125         |               |
| Lambayeque      | 0                      | 427           | 427         |               |                                  | 138           | 138         |               |
| Resto de costa  | 255                    | 615           | 360         | 141.2 %       | 152                              | 277           | 125         | 82.2 %        |
| <b>Total</b>    | <b>44 218</b>          | <b>52 129</b> | <b>7911</b> | <b>17.9 %</b> | <b>38 499</b>                    | <b>44 868</b> | <b>6369</b> | <b>16.5 %</b> |

Fuente: MINAGRI



**Gráfico 2****Perú: Quinua. Producción anual (miles de t) y superficie cosechada (miles ha) 2004-2013**

Fuente: MINAGRI

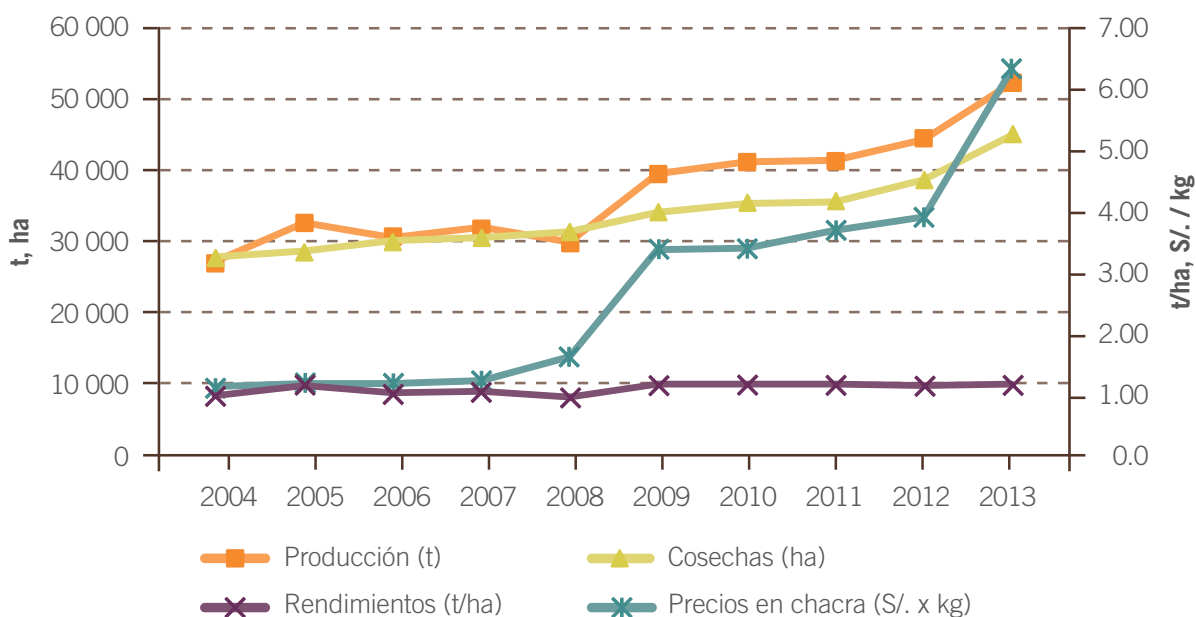
**Cuadro 2****Perú: Quinua. Producción (toneladas), enero a julio**

| Departamentos         | 2013          | 2014          | Var %           | Part % 2014    |
|-----------------------|---------------|---------------|-----------------|----------------|
| Puno                  | 29 331        | 36 158        | 23.3 %          | 44.4 %         |
| Ayacucho              | 4909          | 10 349        | 110.8 %         | 12.7 %         |
| Junín                 | 3724          | 10 144        | 172.4 %         | 12.5 %         |
| Cusco                 | 2803          | 3333          | 18.9 %          | 4.1 %          |
| Apurímac              | 2010          | 2392          | 19.0 %          | 2.9 %          |
| La Libertad           | 654           | 1203          | 83.9 %          | 1.5 %          |
| Huánuco               | 381           | 1129          | 196.0 %         | 1.4 %          |
| Resto de Sierra       | 1405          | 2336          | 66.3 %          | 2.9 %          |
| <b>Total Sierra</b>   | <b>45 218</b> | <b>67 045</b> | <b>48.3 %</b>   | <b>82.4 %</b>  |
| Arequipa              | 639           | 11 349        | 1676.3 %        | 13.9 %         |
| Tacna                 | 49            | 1133          | 2212.2 %        | 1.4 %          |
| La Libertad           | 325           | 628           | 93.1 %          | 0.8 %          |
| Lima                  | 20            | 697           | 3383.0 %        | 0.9 %          |
| Resto de Costa        | 24            | 549           | 2185.6 %        | 0.7 %          |
| <b>Total costa</b>    | <b>1057</b>   | <b>14 355</b> | <b>1258.2 %</b> | <b>17.6 %</b>  |
| <b>Total nacional</b> | <b>46 275</b> | <b>81 400</b> | <b>75.9 %</b>   | <b>100.0 %</b> |

Fuente: MINAGRI

**Gráfico 3**

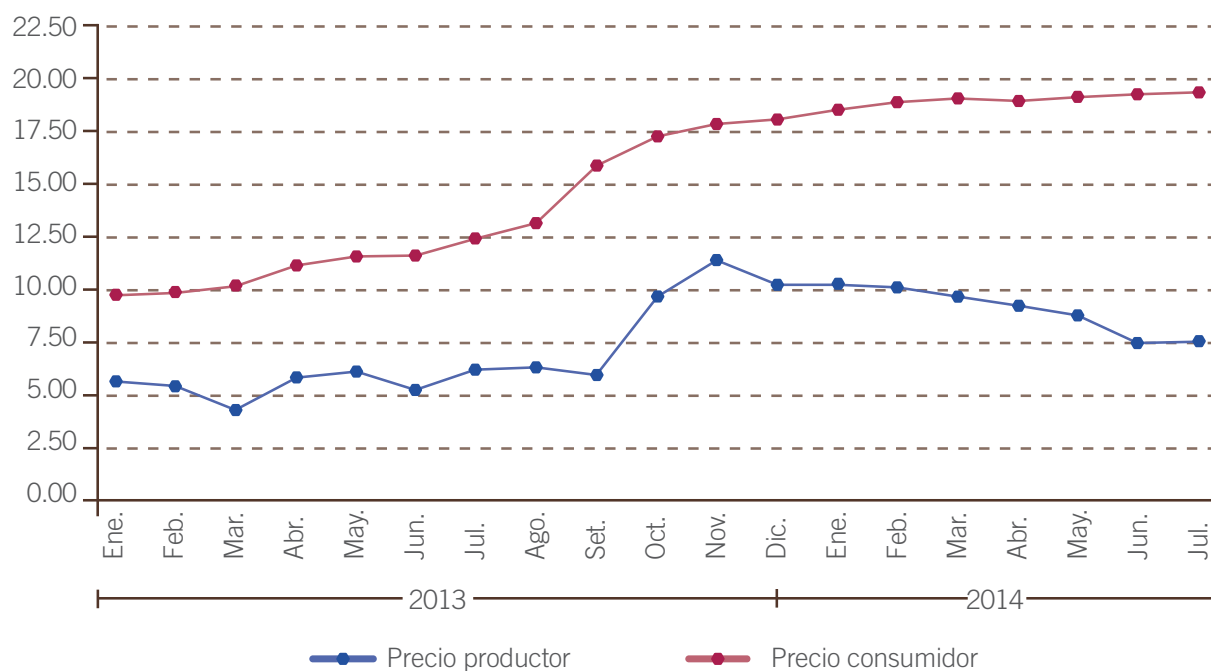
**Perú: Quinua. Evolución de la producción, superficie cosechada, rendimiento y precio. 2004-2013**



Fuente: MINAGRI

**Gráfico 4**

**Perú: Quinua. Precios promedio al productor (quinua sin procesar) y consumidor (Lima Metropolitana-quinua procesada o perlada) Nuevos soles x kg. 2013-2014**

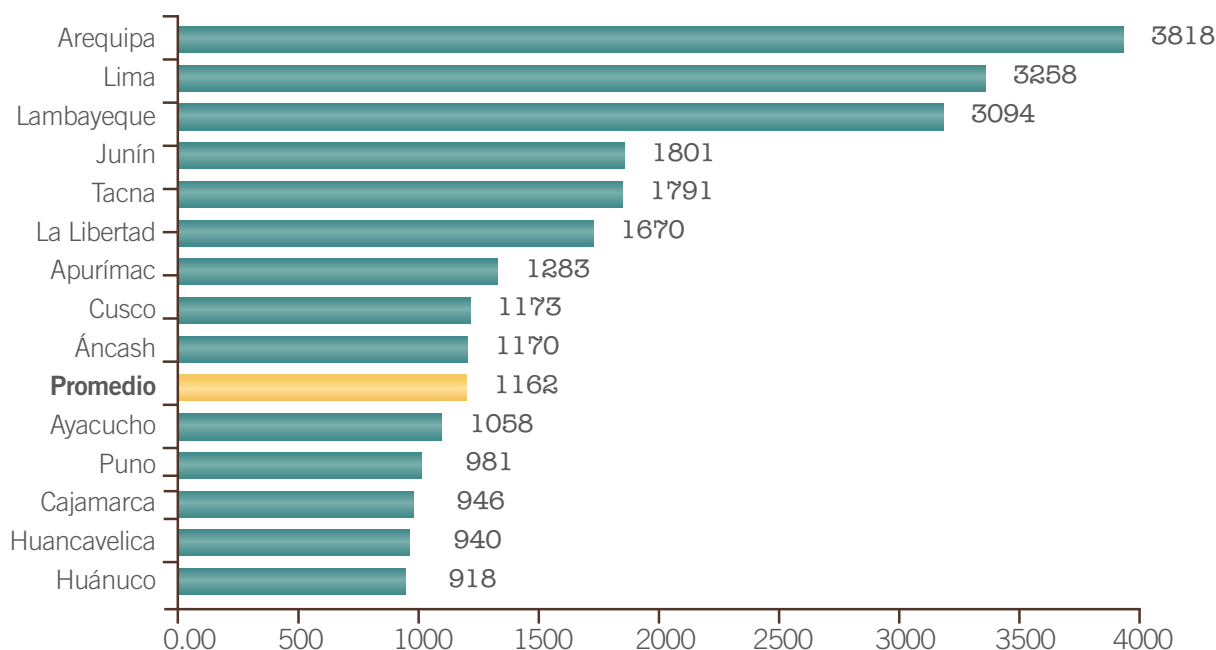


Fuente: MINAGRI, INEI



**Gráfico 5**

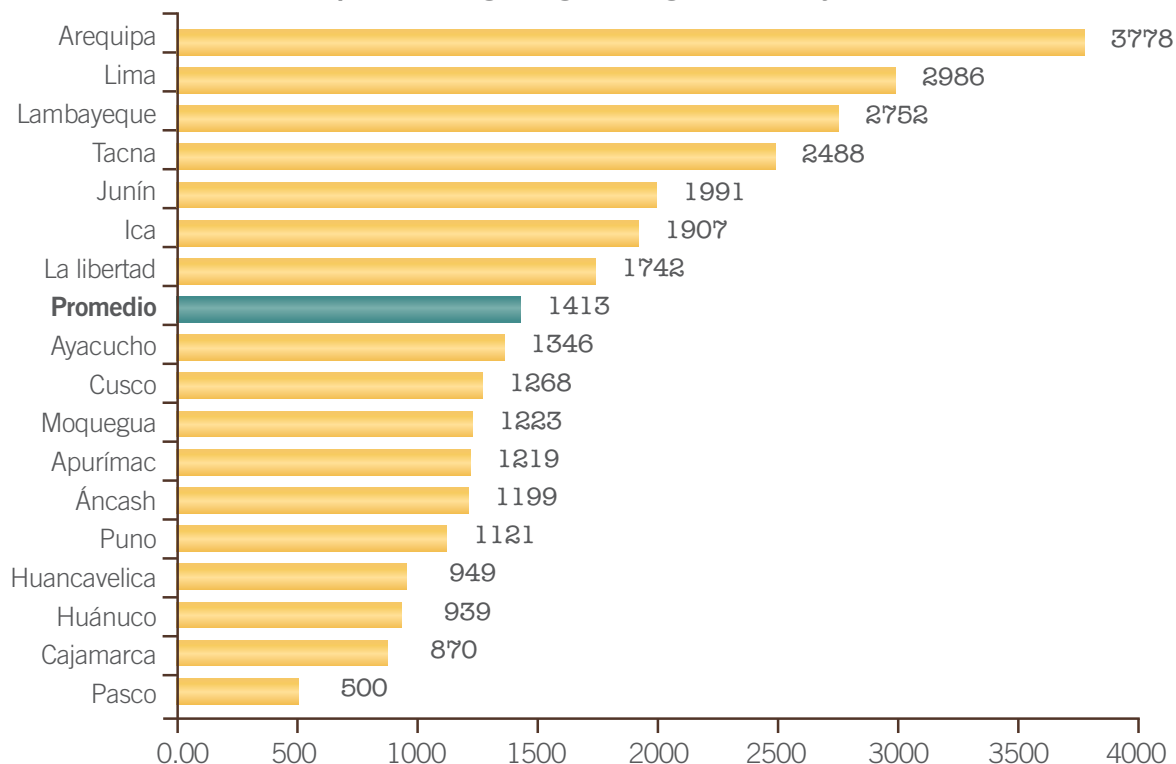
**Perú: Quinua. Rendimiento promedio según regiones (kg/ha), año 2013**



Fuente: MINAGRI

**Gráfico 6**

**Perú: Quinua. Rendimiento promedio según regiones (kg/ha), enero-julio 2014**



Fuente: MINAGRI

## Gráfico 7

Perú: Quinua. Exportación 2013. Principales países destino.



### Estados Unidos 55%

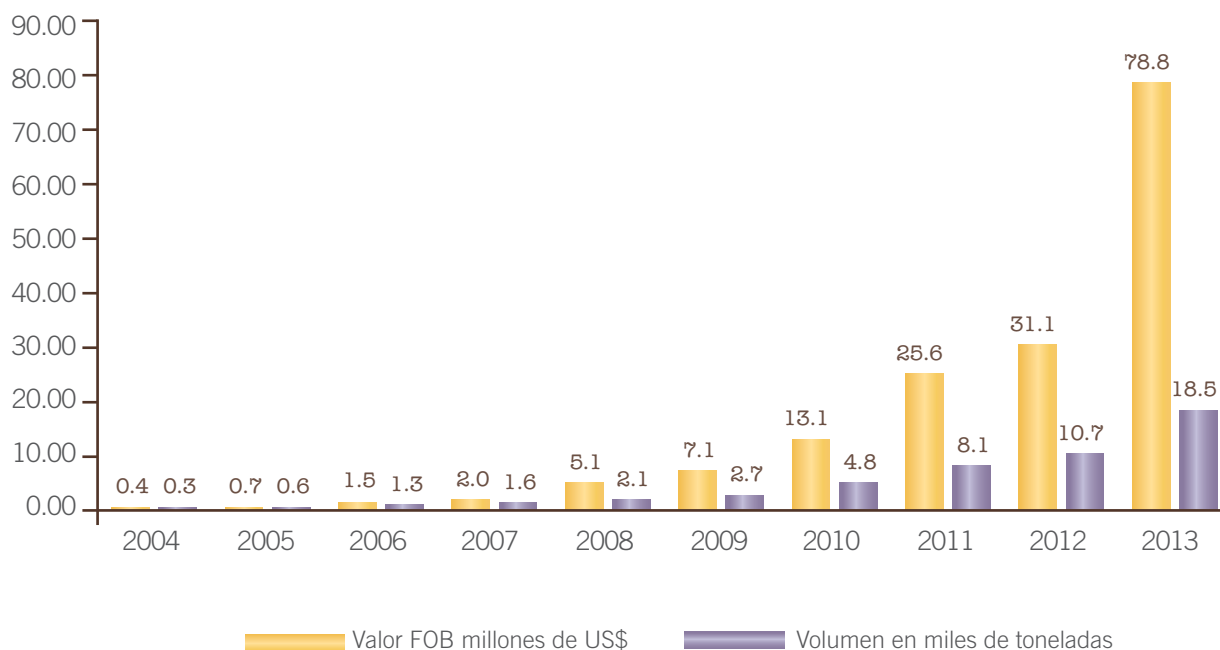
|               |                        |
|---------------|------------------------|
| Canadá        | Ecuador                |
| Australia     | India                  |
| Inglaterra    | Hong Kong              |
| Alemania      | Uruguay                |
| Países Bajos  | España                 |
| Israel        | Venezuela              |
| Francia       | Turquía                |
| Nueva Zelanda | Líbano                 |
| Brasil        | Chile                  |
| Italia        | Emiratos Árabes Unidos |
| Japón         | Costa Rica             |
| Rusia         | Singapur               |
| Suecia        | Taiwán                 |
| Sudáfrica     | China                  |
| México        | Panamá                 |
| Tailandia     | Suiza                  |

Fuente: SUNAT



## Gráfico 8

### Perú: Quinua. Exportación anual 2004-2013



Fuente: SUNAT

## Cuadro 3

### Perú: Quinua. Proyección nacional a 2021 (Costa y Sierra)

| Región         | Unidad | Proyección al año |        |        |        |         |         |         |         |         |
|----------------|--------|-------------------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
|                |        | 2013              | 2014   | 2015   | 2016   | 2017    | 2018    | 2019    | 2020    | 2021    |
| Sierra<br>11 % | t      | 44 230            | 50 855 | 58 520 | 67 257 | 76 569  | 87 116  | 99 058  | 111 699 | 125 924 |
|                | ha     | 42 032            | 46 656 | 51 788 | 57 484 | 63 808  | 70 826  | 78 617  | 87 265  | 96 864  |
|                | t/ha   | 1.05              | 1.09   | 1.13   | 1.17   | 1.20    | 1.23    | 1.26    | 1.28    | 1.30    |
| Costa<br>18 %  | t      | 7899              | 18 782 | 22 629 | 27 252 | 32 808  | 39 480  | 47 480  | 57 106  | 68 645  |
|                | ha     | 2837              | 6590   | 7776   | 9176   | 10 828  | 12 777  | 15 076  | 17 790  | 20 992  |
|                | t/ha   | 2.78              | 2.85   | 2.91   | 2.97   | 3.03    | 3.09    | 3.15    | 3.21    | 3.27    |
| Total          | t      | 52 129            | 69 636 | 81 149 | 94 509 | 109 377 | 126 596 | 146 548 | 168 806 | 194 568 |
|                | ha     | 44 869            | 53 246 | 59 564 | 66 660 | 74 635  | 83 603  | 93 694  | 105 055 | 117 857 |
|                | t/ha   | 1.16              | 1.31   | 1.36   | 1.42   | 1.47    | 1.51    | 1.56    | 1.61    | 1.65    |

Fuente: MINAGRI

# ANEXO 4

## Documentos

### Documento 1

#### PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

Crean la Comisión Multisectorial de Naturaleza Temporal “Año Internacional de la Quinua 2013”

#### RESOLUCIÓN SUPREMA Nº 208-2012-PCM

Lima, 13 de julio de 2012

#### CONSIDERANDO:

Que, el Perú cuenta con una diversidad genética de quinua tanto silvestre como cultivada, considerada un excelente alimento natural por su alto valor nutricional, principalmente por su contenido de proteínas, aminoácidos esenciales, vitaminas y minerales, además de ser un producto muy versátil en la gastronomía;

Que, la quinua junto a otros granos andinos juegan un papel importante en la seguridad alimentaria y nutricional de la población, en particular de las familias rurales, en la generación de ingresos económicos y en la producción de subproductos para la alimentación de animales domésticos de las zonas altoandinas; por lo que es importante promover su desarrollo y fomentar su consumo;

Que, el Perú es uno de los principales productores y exportadores de quinua, cuyo cultivo, transformación y comercialización representa una valiosa oportunidad para contribuir a mejorar las condiciones de vida de la población altoandina;

Que, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO y la Organización Mundial de la Salud - OMS, califican a la quinua como un alimento único por su valor nutricional, capaz de sustituir notablemente a las proteínas de origen animal y la considera como alimento indispensable para el futuro de la humanidad;

Que, la Asamblea General de las Naciones Unidas, mediante Resolución Nº A/RES/66/221, ha declarado al año 2013, como “Año Internacional de la Quinua”, resaltando la importancia y el alto valor nutritivo del cereal andino originario de la cuenca del Lago Titicaca;

Que, esta declaración involucra una serie de eventos, y es pertinente crear una Comisión Multisectorial encargada de proponer un programa de actividades a nivel nacional y de proyección internacional; las mismas que deben ser planificadas, organizadas y desarrolladas con participación de diversas instituciones del sector público y privado, a fin de aprovechar las potencialidades de este cultivo y otros granos andinos;

Que, de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 36º de la Ley Nº 29158 – Ley Orgánica del Poder Ejecutivo, las Comisiones Multisectoriales de carácter temporal son creadas con fines específicos para cumplir funciones

resolución suprema, retrendada por el Presidente del Consejo de Ministros y los Titulares de los sectores involucrados;

De conformidad con el numeral 8) del artículo 118º de la Constitución Política del Perú, lo dispuesto en la Ley Nº 29158 – Ley Orgánica del Poder Ejecutivo, el Decreto Legislativo Nº 997 que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Agricultura, y el Decreto Supremo Nº 031-2008-AG, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Agricultura;

#### SE RESUELVE:

#### Artículo 1º.- Creación de la Comisión Multisectorial

Créase la Comisión Multisectorial de Naturaleza Temporal “Año Internacional de la Quinua 2013”, adscrita al Ministerio de Agricultura, encargada de proponer el programa de actividades oficiales a ser desarrolladas en el marco del citado evento, el cual será elevado a consideración del Ministro de Agricultura.

#### Artículo 2º.- Conformación de la Comisión Multisectorial

La Comisión Multisectorial estará constituida de la siguiente manera:

- a) Un representante del Ministerio de Agricultura, quien lo presidirá.
- b) Un representante del Ministerio de Relaciones Exteriores.
- c) Un representante del Ministerio de la Producción.
- d) Un representante del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- e) Un representante del Ministerio de Educación.
- f) Un representante del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- g) Un representante del Ministerio de Salud.
- h) Un representante del Gobierno Regional de Puno.
- i) Un representante de la Municipalidad Metropolitana de Lima.
- j) Un representante de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERÚ.
- k) Un representante de la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA.
- l) Un representante del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI.
- m) Un representante del Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA.
- n) Un representante del Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica – CONCYTEC.
- o) Un representante de la Universidad Nacional Agraria la Molina.
- p) Un representante de la Universidad Nacional del Altiplano.
- q) Un representante del Centro Internacional de la Papa - Proyecto ISSANDES.
- r) Un representante de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO.
- s) Un representante de la Asociación Peruana de Gastronomía - APEGA.

Asimismo, la Comisión tendrá la facultad de invitar a participar en sus reuniones y/o actividades a instituciones nacionales e internacionales, públicas o privadas.

#### Artículo 3º.- Designación de representantes

Las entidades del Poder Ejecutivo designarán mediante Resolución de su titular, a sus respectivos representantes, titular y alterno, en un plazo no mayor de diez (10) días hábiles contados a partir del día siguiente de publicada la presente Resolución.

Las demás instituciones, comunicarán mediante Oficio, al Ministerio de Agricultura la designación de sus representantes titulares y alternos, en el mismo plazo señalado en el párrafo anterior.



**Artículo 4°.- Instalación de la Comisión**

La Comisión Multisectorial deberá instalarse en un plazo no mayor de diez (10) días hábiles contados a partir del día siguiente del plazo indicado en el artículo precedente.

**Artículo 5°.- Funciones de la Comisión**

Las funciones de la Comisión Multisectorial son las siguientes:

- Proponer el programa de actividades oficiales, tanto nacionales como internacionales a desarrollar en el marco del Año Internacional de la Quinoa 2013.
- Realizar el acompañamiento en la implementación del programa de actividades.
- Constatar la implementación del programa de actividades.

**Artículo 6°.- Secretaría Técnica**

La Dirección General de Competitividad Agraria del Ministerio de Agricultura, ejercerá la Secretaría Técnica de la Comisión Multisectorial.

**Artículo 7°.- Vigencia**

La Comisión Multisectorial tendrá vigencia hasta el 31 de marzo del año 2014.

**Artículo 8°.- Informe Final**

De ser el caso, la Comisión deberá presentar un informe final que contendrá la evaluación de la implementación del programa de actividades, el mismo que deberá ser presentado al Ministro de Agricultura, dentro de los treinta (30) días hábiles posteriores a su período de vigencia.

**Artículo 9°.- Gastos**

La Comisión Multisectorial de naturaleza temporal no irrogará gasto al Estado.

**Artículo 10°.- Refrendo**

La presente Resolución Suprema será refrendada por el Presidente del Consejo de Ministros, por el Ministro de Relaciones Exteriores, por el Ministro de Salud, por la Ministra de la Producción, por el Ministro de Comercio Exterior y Turismo, por la Ministra de Educación, por la Ministra de Desarrollo e Inclusión Social y por el Ministro de Agricultura.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

OLLANTA HUMALA TASSO  
Presidente Constitucional de la República

ÓSCAR VALDÉS DANCUART  
Presidente del Consejo de Ministros

RAFAEL RONCAGLIOLO ORBEGOSO  
Ministro de Relaciones Exteriores

CARLOS ALBERTO TEJADA NORIEGA  
Ministro de Salud

GLADYS MONICA TRIVEÑO CHAN JAN  
Ministra de la Producción

JOSÉ ANDRÉS VILLENA PETROSINO  
Ministro de Trabajo y Promoción del Empleo  
Encargado del Despacho del  
Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

PATRICIA SALAS O'BRIEN  
Ministra de Educación

CAROLINA TRIVELLI AVILA  
Ministra de Desarrollo e Inclusión Social

LUIS GINOCCHIO BALCÁZAR  
Ministro de Agricultura

## Documento 2

### Acta de Compromiso de la Comisión Multisectorial del AIQ 2013

La Comisión Multisectorial del Año Internacional de la Quinua (CM AIQ 2013) dejó un acta de compromiso con recomendaciones y estrategias para su implementación a corto y mediano plazo con el fin de cimentar los logros del AIQ con miras a 2021.

A continuación, el contenido del acta suscrita el 14 de mayo de 2014.

1. Consolidar los diversos estudios que se vienen realizando en universidades, centros de investigación y otras entidades, respecto a los granos andinos (quinua, tarwi, cañihua y kiwicha) y socializarlo con los diversos agentes interesados, principalmente con los productores.
2. Identificar e integrar los espacios de trabajo relacionados con los granos andinos (grupos, institutos, consejos, comisiones, públicos y privados) con la finalidad de fortalecer su interacción, de manera que permita potenciar y dinamizar los procesos de desarrollo de estos cultivos.
3. Adoptar mecanismos que permitan salvaguardar la quinua orgánica y «diferenciarla» de la convencional.
4. Apoyar la generación de una red de centros de investigación, donde los Bancos de Germoplasma sean la base del sistema, y brindar el soporte necesario para la constitución de un Centro Nacional de Investigación y Desarrollo de los Granos Andinos, con énfasis en quinua.
5. Integrar esfuerzos para poner al alcance de los productores las innovaciones tecnológicas que les permita incrementar la productividad y calidad de sus cosechas, a fin de contribuir a mejorar su competitividad y por ende, su nivel de vida.
6. Impulsar un sistema de innovación nacional para promover la generación de mayor valor agregado de la quinua y demás granos andinos, a fin de facilitar su acceso y diversificar su consumo, tanto a nivel nacional como internacional.
7. Reiterar la importancia de promover y fortalecer las organizaciones de pequeños y medianos productores agropecuarios, pesqueros, acuícolas y forestales, que son base del sistema alimentario.
8. Destacar la necesidad de continuar impulsando acciones que contribuyan a la implementación de sistemas de riego y la obtención de semillas de calidad, factores claves para asegurar el éxito en la producción agraria, particularmente de los granos andinos.
9. Considerar de suma importancia la promoción de sistemas adecuados de almacenamiento de granos (cereales, leguminosas y granos andinos) a nivel nacional, para la pequeña y mediana agricultura, a fin de reducir las pérdidas postcosecha.
10. Promover una mayor presencia de los granos andinos en la dieta de los niños, bajo el enfoque de una alimentación saludable, considerando diversos mecanismos (mercado, educación, programas sociales, etc.), poniendo énfasis en aquellos granos andinos que presenten menores costos (según coyuntura).
11. Ratificar una vez más, la importancia de la promoción del consumo de alimentos de producción nacional, como un mecanismo para dinamizar los sistemas de producción, transformación y comercialización de alimentos, con énfasis en la pequeña y mediana agricultura, ganadería, pesca, acuicultura y forestales.
12. Reiterar la necesidad de educar a la población, dando prioridad a las primeras etapas de vida, respecto de la importancia de la producción nacional de alimentos y su vínculo con el desarrollo nacional y una vida saludable.
13. Que la celebración del Día Nacional de los Granos Andinos (30 de junio de cada año) sea una plataforma importante para promover su mayor consumo, desarrollo productivo y la generación de mayor valor agregado.



14. Que las Rutas de la Quinua y demás granos andinos, constituyan puentes de integración y mecanismos para el desarrollo de estos cultivos, que permita mejorar el nivel de vida de los productores y demás agentes de la cadena agroproductiva. Estas acciones seguirán siendo lideradas por los gobiernos regionales y autoridades locales.
15. Alcanzar a la Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional, a la Comisión Multisectorial de Agricultura Familiar y otras entidades vinculadas, estas recomendaciones

y estrategias para que las incorporen en sus planes operativos, según corresponda.

16. Que los planes estratégicos de los granos andinos se constituyan en lineamientos de política para lograr su desarrollo sostenido.

Dada la importancia de estas recomendaciones, los integrantes de la CM AIQ 2013 consideraron pertinente conformar un Comité Multisectorial para el Desarrollo de los Granos Andinos, a fin de implementar y hacer el seguimiento de los acuerdos suscritos en el Acta de Compromiso.











## Agradecimientos

La publicación de este documento ha sido posible gracias al valioso aporte de los representantes de las diversas Instituciones públicas y privadas que integraron la Comisión Multisectorial del Año Internacional de la Quinoa 2013. La participación decidida de cada una de estas instancias en las actividades programadas ha sido clave para lograr los objetivos propuestos. La presente publicación muestra ese gran trabajo desplegado.

El rol cumplido por la Secretaría Técnica y el equipo de profesionales que condujeron la Comisión permitió establecer las estrategias adecuadas y aprovechar esta gran oportunidad que tuvo el país para visibilizar la rica biodiversidad de uno de los alimentos más valiosos que nos legaron nuestros antepasados y que ahora está en la mirada del mundo: la nutritiva quinoa y, junto a ella, los demás granos andinos. Razones que permitieron denominarla como el «grano de oro» y «alimento del futuro».

Expresamos un agradecimiento especial al hermano país de Bolivia por esta iniciativa y a la Organización de las Naciones Unidas que, a través de FAO, tomó la gran decisión y abrió a los productores del Ande, que lo protegieron y cultivaron por generaciones, un horizonte con grandes perspectivas, motivándolos a seguir trabajando por un «Futuro sembrado hace miles de años».





*«Quisiera agradecer al Perú por compartir la quinua con todo el mundo y por haber enseñado a la humanidad cómo puede preservar su cultura, sus tradiciones y sus alimentos. El esfuerzo del Perú ha contribuido también para que toda Sudamérica siga avanzando en la lucha contra el hambre. El Año Internacional de la Quinua ha cumplido con creces su meta, dejando de lado siglos de olvido y entrando con renovadas fuerzas para la alimentación del futuro».*

**Graziano da Silva**  
**Director de la Organización de las Naciones Unidas**  
**para la Alimentación y la Agricultura (FAO)**

*«El Perú es uno de los mayores productores de este grano considerado sagrado antiguamente y especialmente reconocido hoy por su altísimo valor nutritivo. Pero al lado de este cultivo, de su valor cultural, científico, medicinal y de su enorme variedad, se encuentra el trabajo de miles de familias del campo que hacen posible que llegue hasta nosotros».*

**Nadine Heredia**  
**Primera Dama de la Nación y**  
**Embajadora Especial de la FAO**  
**para el Año Internacional de la Quinua**

ISBN: 978-612-01-0217-6

