

# Desarrollo sostenible y Biocomercio

## *Caso Quinoa*



**Desarrollo Sostenible**

**Biodiversidad**

**Biocomercio**





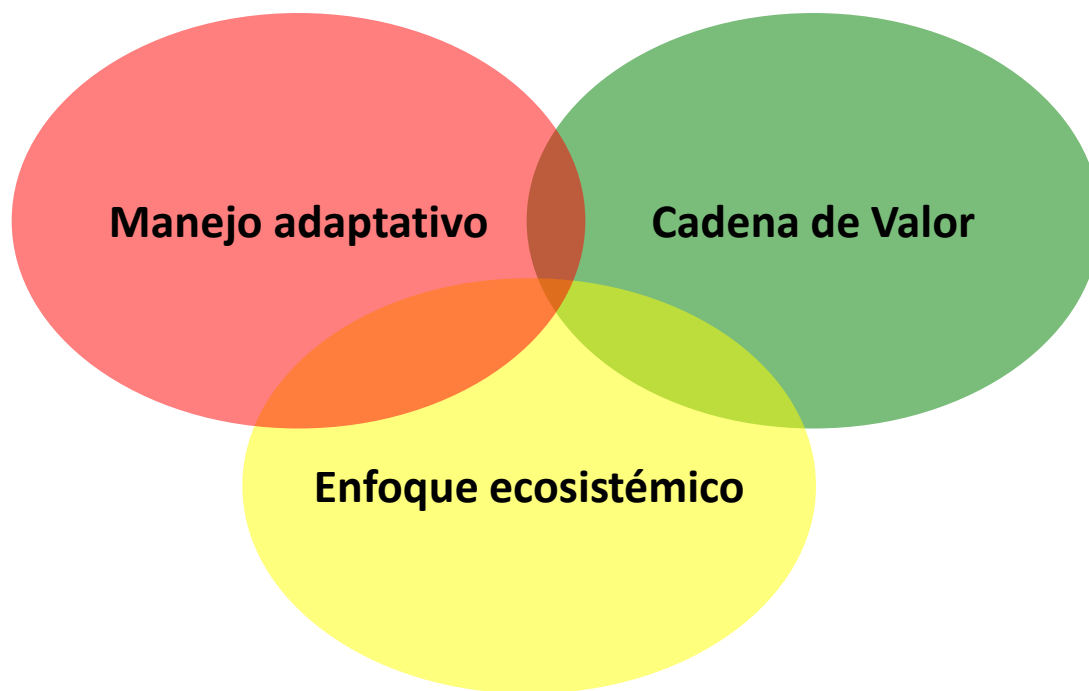
# Biocomercio

Conjunto de actividades de

- recolección
- producción,
- procesamiento y
- comercialización
- de bienes y servicios derivados de la **biodiversidad nativa** (especies, recursos genéticos y ecosistemas), bajo criterios de sostenibilidad ambiental, social y económica.



# Enfoques de Biocomercio

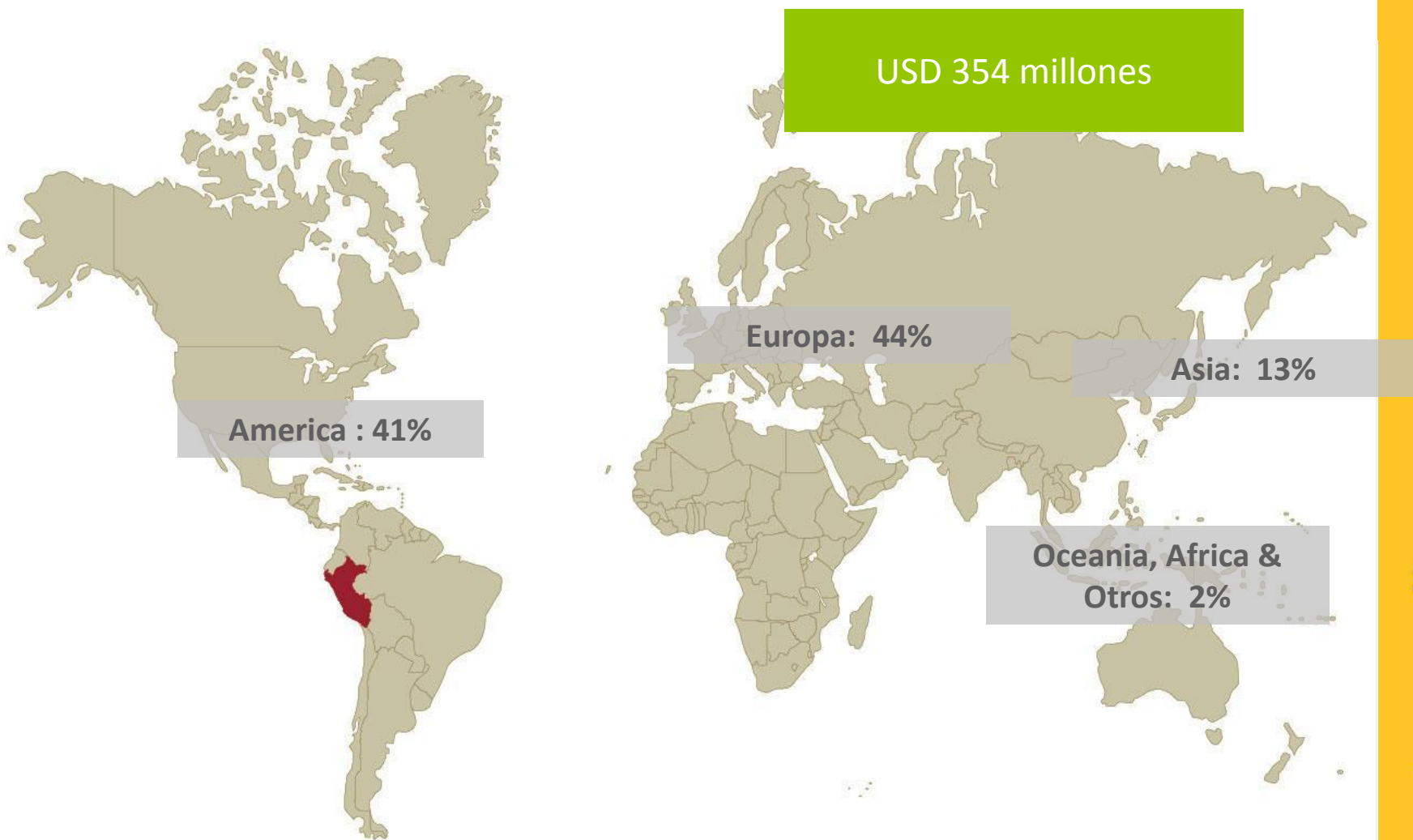


# Principios del Biocomercio

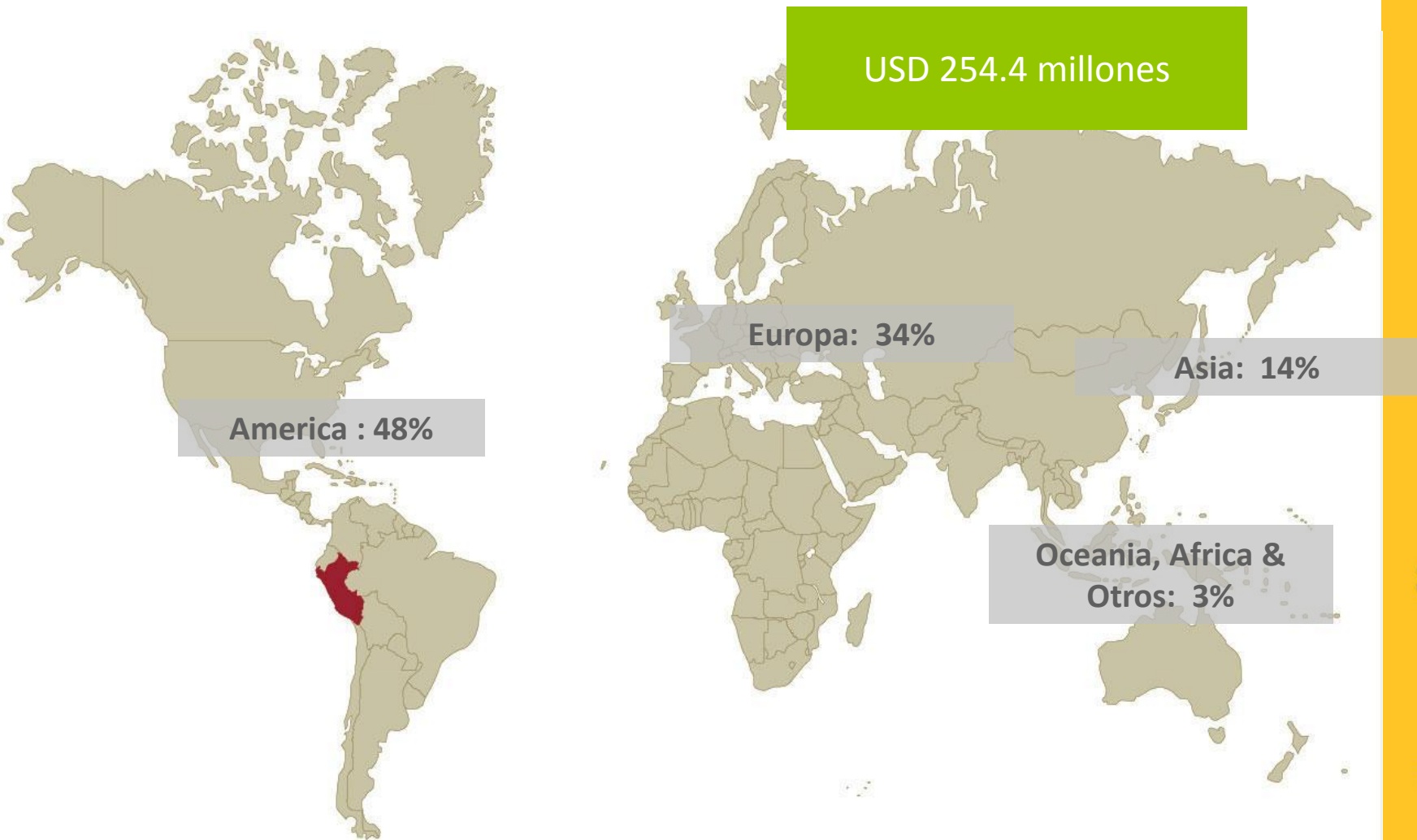
- 1 **Conservación** de la biodiversidad.
- 2 **Uso sostenible** de la biodiversidad.
- 3 **Distribución justa y equitativa** de beneficios.
- 4 **Sostenibilidad** socio-económica.
- 5 Cumplimiento de la **legislación nacional e internacional**.
- 6 Respeto de los **derechos de los actores** involucrados.
- 7 Claridad sobre la **tenencia de la tierra**, el uso y **acceso** a los recursos naturales y a los **conocimientos**.



# Principales destinos de productos derivados de la biodiversidad nativa peruana 2011



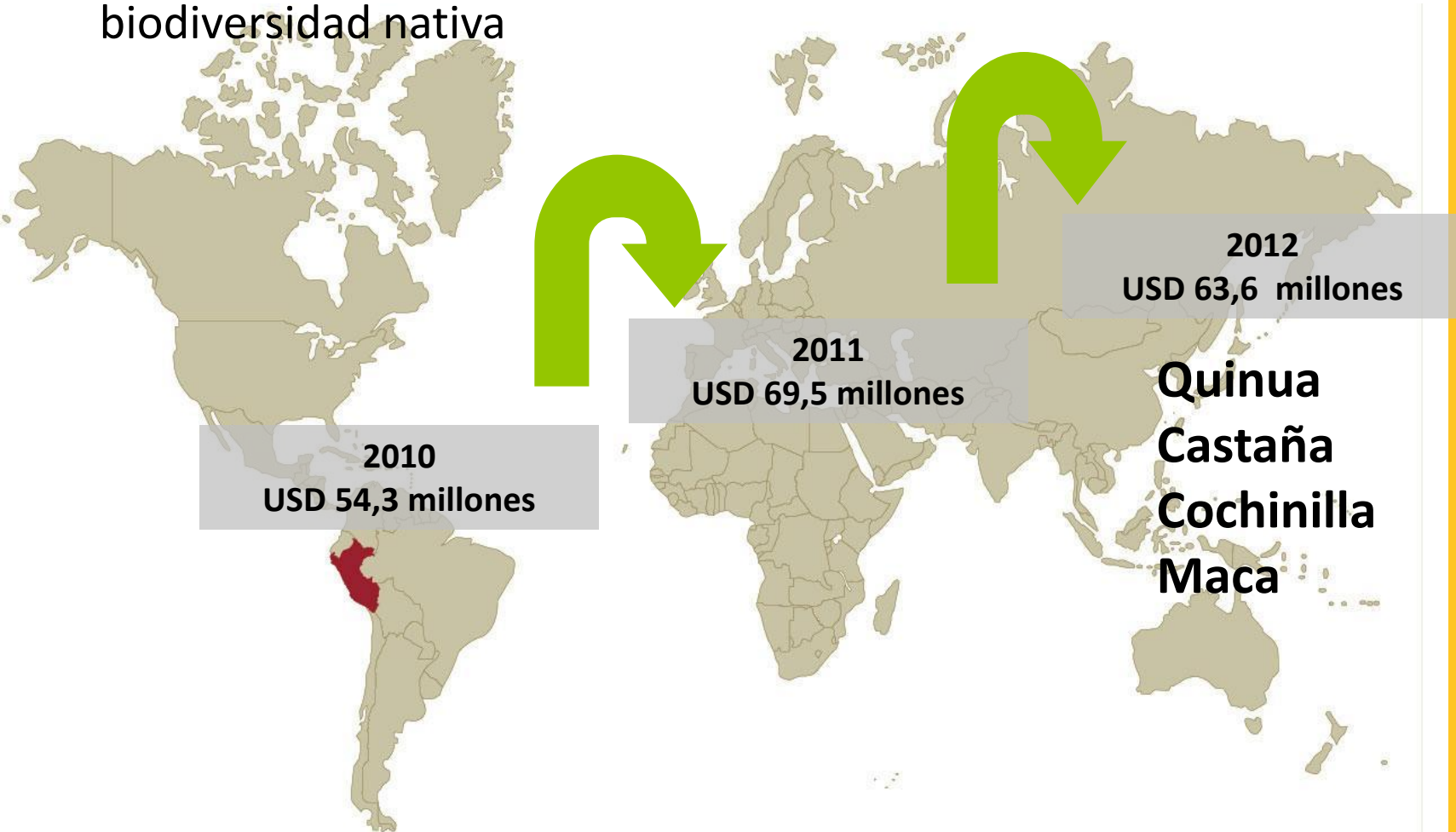
# Principales destinos de productos derivados de la biodiversidad nativa peruana 2012





# EE.UU.

- Principal destino de las exportaciones de derivados de la biodiversidad nativa



# La quinua y el biocomercio



# La quinua

## Grandes potencialidades

### **S**eguridad Alimentaria

Los pequeños agricultores se beneficiarán tanto de su producción (mayores ingresos), su consumo (valor nutritivo), y la recuperación de valores tradicionales.



# La quinua

## Grandes potencialidades

### **V** valor agregado

Los subproductos de la quinua ofrecen una amplia gama de usos:

- Alimentaria (cerveza, pan, yogurt, aceite)
- Nutraceutica ( formulas para bebes, suplementos alimenticios)
- Química ( pasta de dientes, detergentes)
- Otros



# La quinua

## Grandes potencialidades



### **G**astronomía

Quinua en la cocina tradicional, de fusión e innovadora.  
Incorporación en programas de alimentación en colegios y hospitales.

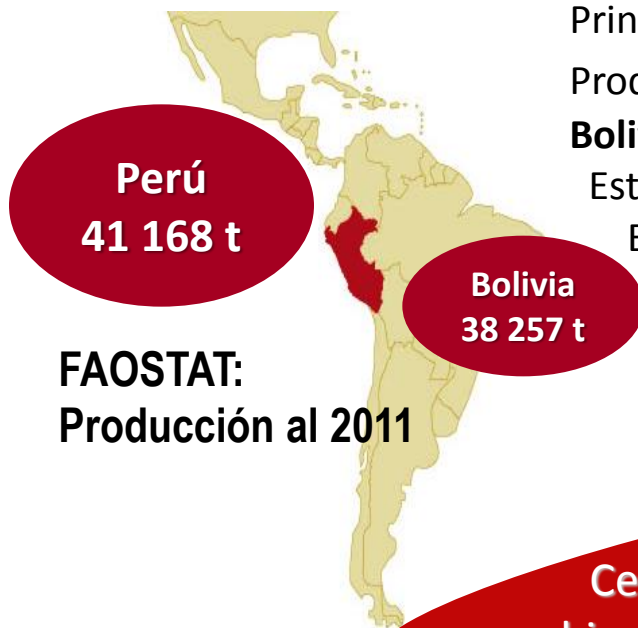


# FAO: 2013 “Año Internacional de la Quinua”



Para implementar el AIQ se ha diseñado un plan maestro basado en tres componentes:

- Información y comunicación
- Investigación, tecnología y comercialización
- Mecanismos de cooperación y movilización de fondos.



**FAOSTAT:**  
Producción al 2011

Principales  
Productores: **Perú,**  
**Bolivia**  
Estados Unidos  
Ecuador  
Argentina

Actualmente el cultivo se encuentra en expansión, encontrándose en más de 70 países.

## **Objetivo del AIQ**

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

# Producción Nacional de Quinua 2012

## 44,207 Toneladas

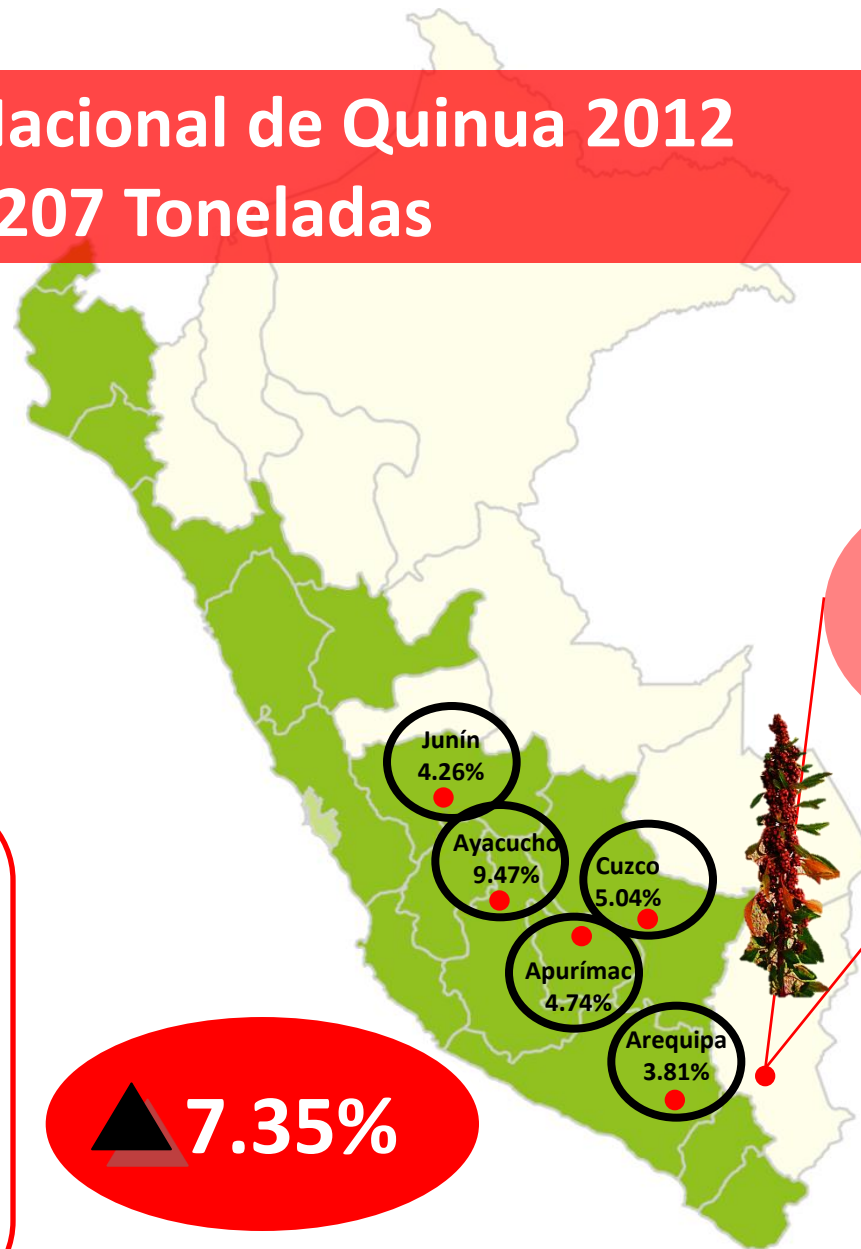
Mayor participación en producción 2012

Principales participaciones en producción 2012

Variación en producción %

Departamentos	Toneladas 2012	Var% 2011/2012
Puno	30,179	-1.1%
Ayacucho	4,185	33.2%
Cuzco	2,227	3.2%
Apurímac	2,095	29.7%
Junín	1,882	9%
Arequipa	1,683	52.7%

▲ 7.35%



Puno  
68.27%

Junín  
4.26%

Ayacucho  
9.47%

Cuzco  
5.04%

Apurímac  
4.74%

Arequipa  
3.81%

# Superficie Cosechada de Quinua 2012

## 38,493 hectáreas

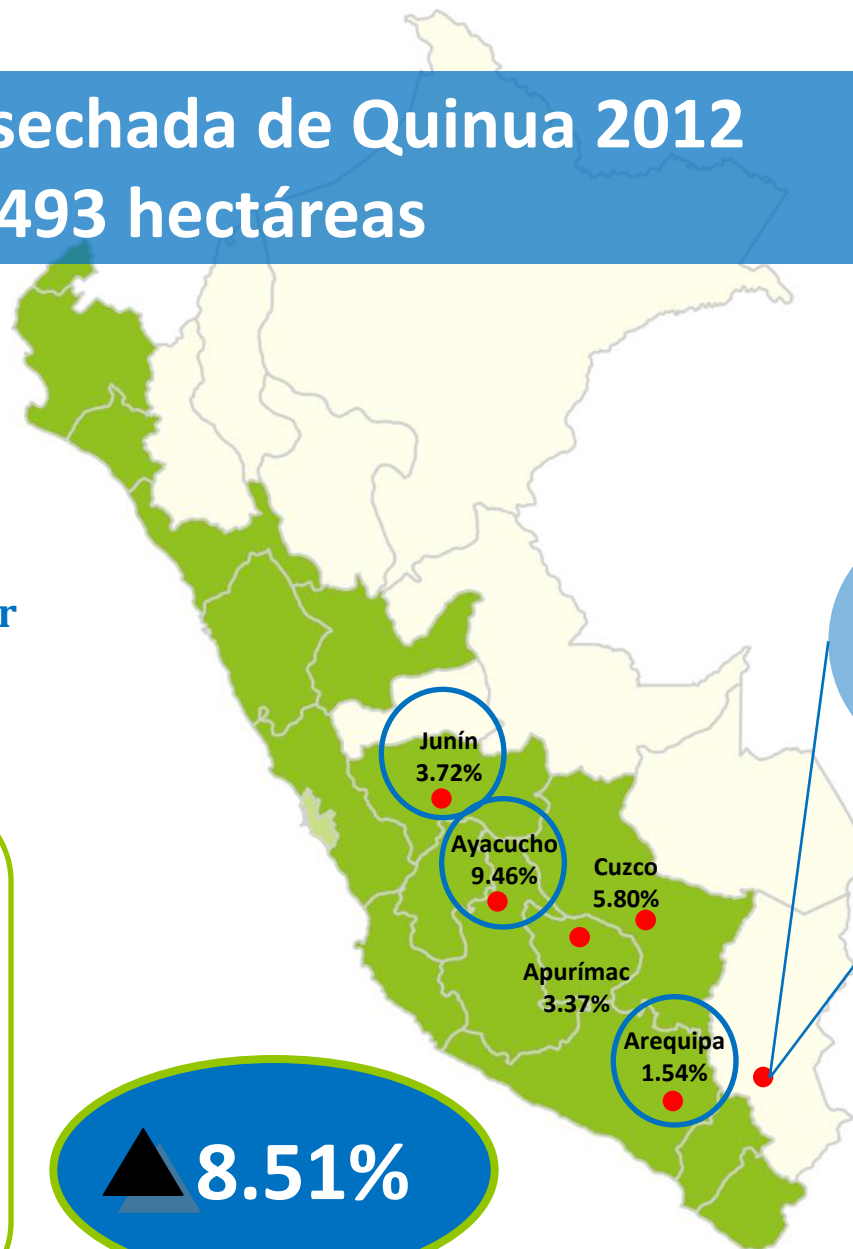
Mayor participación en superficie cosechada 2012

Superficie cosechada de mayor variación % promedio 2009/2012

Superficie cosechada y var. %

Departamentos	Hectáreas 2012	Var. % 2009/2012
Puno	27,445	1.7%
Ayacucho	3,641	24.8%
Cusco	2,233	2.9%
Junín	1,432	11.7%
Apurímac	1,297	8.1%
Arequipa	594	28.0%

▲ 8.51%



Puno  
71.3%

Junín  
3.72%

Ayacucho  
9.46%

Cusco  
5.80%

Apurímac  
3.37%

Arequipa  
1.54%

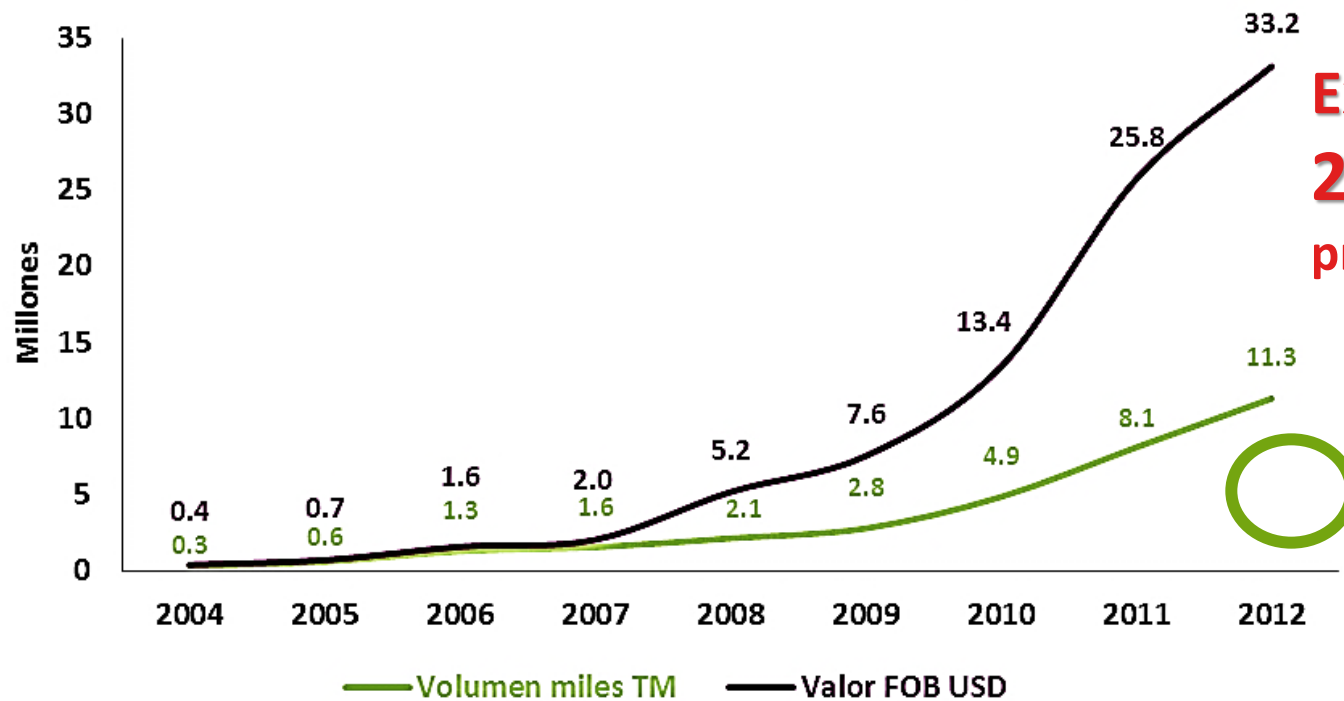


# PERU: Evolución anual de las exportaciones de Quinua

**2012**

**Producción  
44.2 miles  
tn**

**Exportación:  
25.5% de la  
producción**



# Principales destinos de las exportaciones de Quinoa

**72 %** de las exportaciones hacia América



# Oportunidades para el desarrollo de la quinua en los mercados internacionales



# Oportunidades para el desarrollo de valor agregado

- El 80% de las exportaciones de Quinua es en forma de grano.



Cuyo valor agregado es dado en destino









NET WT 18oz. (510g)

# POLENTA

## GREEN CHILI & CILANTRO

**History of Polenta**  
In Italy, Polenta is a cereal's alternative to pasta, bread or rice, and is especially suited for meat dishes that have plenty of fat.

**Traditionally, the first cooking step required stirring for 45-65 minutes in a copper kettle over a hot fire. Pre-cooked Polenta eliminates this tedious chore, while preserving Polenta's unique Italian heritage.**

**Traditionally, the first cooking step required stirring for 45-65 minutes in a copper kettle over a hot fire. Pre-cooked Polenta eliminates this tedious chore, while preserving Polenta's unique Italian heritage.**

**Traditionally, the first cooking step required stirring for 45-65 minutes in a copper kettle over a hot fire. Pre-cooked Polenta eliminates this tedious chore, while preserving Polenta's unique Italian heritage.**

**ANCIENT HARVEST QUINOA POLENTA**

**HEIRLOOM RED & BLACK**

Pre-Cooked  
Ready to Heat & Serve  
Refrigerate After Opening  
On Net Weight

Quinoa is recognized and highly prized by chefs worldwide for its unique look and superior nutritional value. Try our exotic heirloom color blend and see for yourself!

**ANCIENT HARVEST QUINOA POLENTA**

**HEIRLOOM RED & BLACK**

Pre-Cooked  
Ready to Heat & Serve  
Refrigerate After Opening  
On Net Weight

Quinoa is recognized and highly prized by chefs worldwide for its unique look and superior nutritional value. Try our exotic heirloom color blend and see for yourself!

**ANCIENT HARVEST QUINOA POLENTA**

**HEIRLOOM RED & BLACK**

Pre-Cooked  
Ready to Heat & Serve  
Refrigerate After Opening  
On Net Weight

Quinoa is recognized and highly prized by chefs worldwide for its unique look and superior nutritional value. Try our exotic heirloom color blend and see for yourself!

Best against acid reflux.  
**PEANUT ALLERGY: POLYESTER RECIPE IDEAS.**  
visit us at: [www.quinoa.org](http://www.quinoa.org)  
Distributed By: THE QUINOA CORPORATION  
P.O. Box 279, Gardena, CA 90248  
Certified Organic by  
Quality Assurance International (QAI)

6 59201 1000

INGREDIENTS: Water, Organic Yellow Corn Meal, Organic Red Quinoa, Organic Black Quinoa, Salt, Tartaric Acid\*, Ascorbic Acid\* (Vitamin C), Beta Carotene (Vitamin A).  
\*A naturally occurring acid used to control pH.

BEST BY NOV06, 2013 07525K





Formato  
«Meal on  
the Go»







REAL FRUIT & WHOLE GRAIN GOODNESSES

6 pouches inside

Plum organics tots

fruit & grain mish mash™  
ORGANIC WHOLE GRAIN SNACK

blueberry oats & quinoa



NET WT 3.17 OZ (90g)





# Los retos para la sostenibilidad de la quinua y otros granos andinos...



# A nivel de cadena de valor

Sostenibilidad de la cadena a nivel comercial

Trabajo conjunto empresas-productores-  
instituciones

Generación de valor agregado



# A nivel de las empresas exportadoras

I + D

Estándares de calidad

Adecuada oferta

Atención a los requisitos de acceso a mercados



# A nivel de las empresas exportadoras

I + D

Estándares de calidad

Adecuada oferta

Atención a los requisitos de acceso a mercados



# Trabajo desde Promperú

**Identificación y difusión de oportunidades comerciales**

**Internacionalización de la quinua y de las empresas exportadoras a través de herramientas de promoción comercial**

**Fortalecimiento de capacidades de las empresas**



# Trabajo desde Promperú

**Apoyo a través de proyectos de cooperación internacional**

Biocomercio Andino (GEF/CAF/UNEP)

Iniciativa gremial de Fomento al Biocomercio

Perúbiodiverso (SECO/GIZ)





PROGRAMA NACIONAL DE PROMOCIÓN DEL  
**BI**  **COMERCO** **PERU** **O**

Muchas gracias

Lic. Guadalupe Amésquita  
Comercio Sostenible - Promperú  
[gamesquita@promperu.gob.pe](mailto:gamesquita@promperu.gob.pe)

