

Encuentro Nacional de Granos Andinos en el Marzo del Año Internacional de la Quinoa

Exportaciones, tendencias de mercado y oportunidades

Luis Torres Paz

Director de Promoción de Exportaciones



Quinua: Grano de Oro

Promocionar la quinua en el mercado internacional contribuyendo al crecimiento de sus exportaciones de valor agregado y al número de empresas exportadoras peruanas.

Dirección de Promoción de Exportaciones



Grandes potencialidades

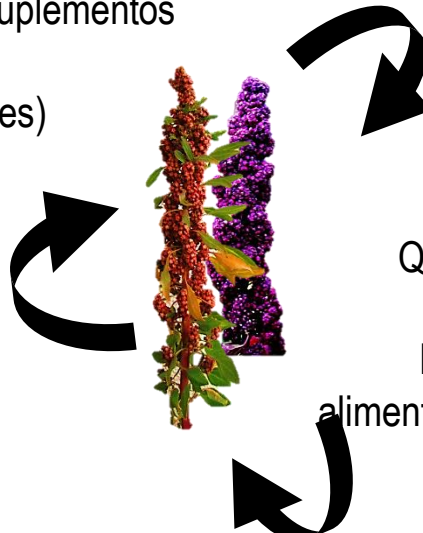


Grandes potencialidades

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



G Gastronomía

Quinoa en la cocina tradicional e innovadora.
Incorporación en programas de alimentación en colegios y hospitales.

S Seguridad Alimentaria

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

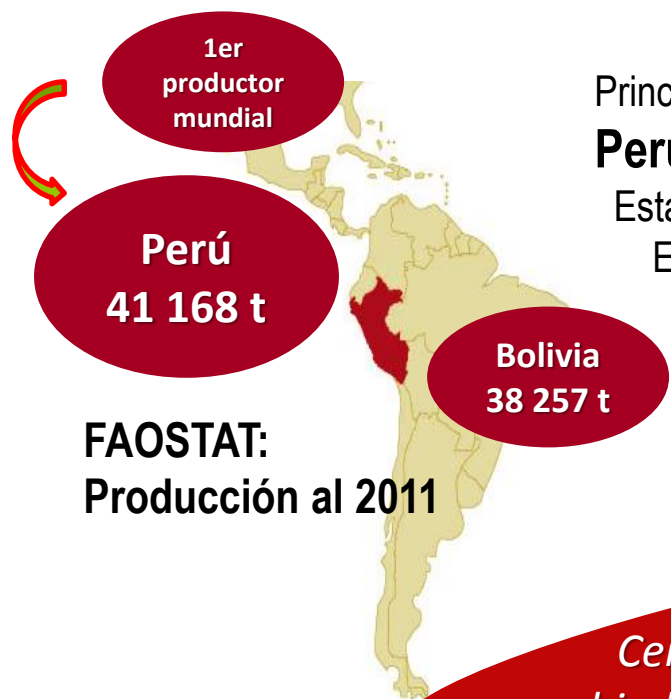


FAO: Lanza oficialmente el 2013 como el Año Internacional de la Quinua



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.



Principales Productores:

Perú, Bolivia

Estados Unidos

Ecuador

Argentina

Canadá.

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

Oferta y Mercados de Exportación en crecimiento



Producción Nacional de Quinoa 2012

44,207 Toneladas

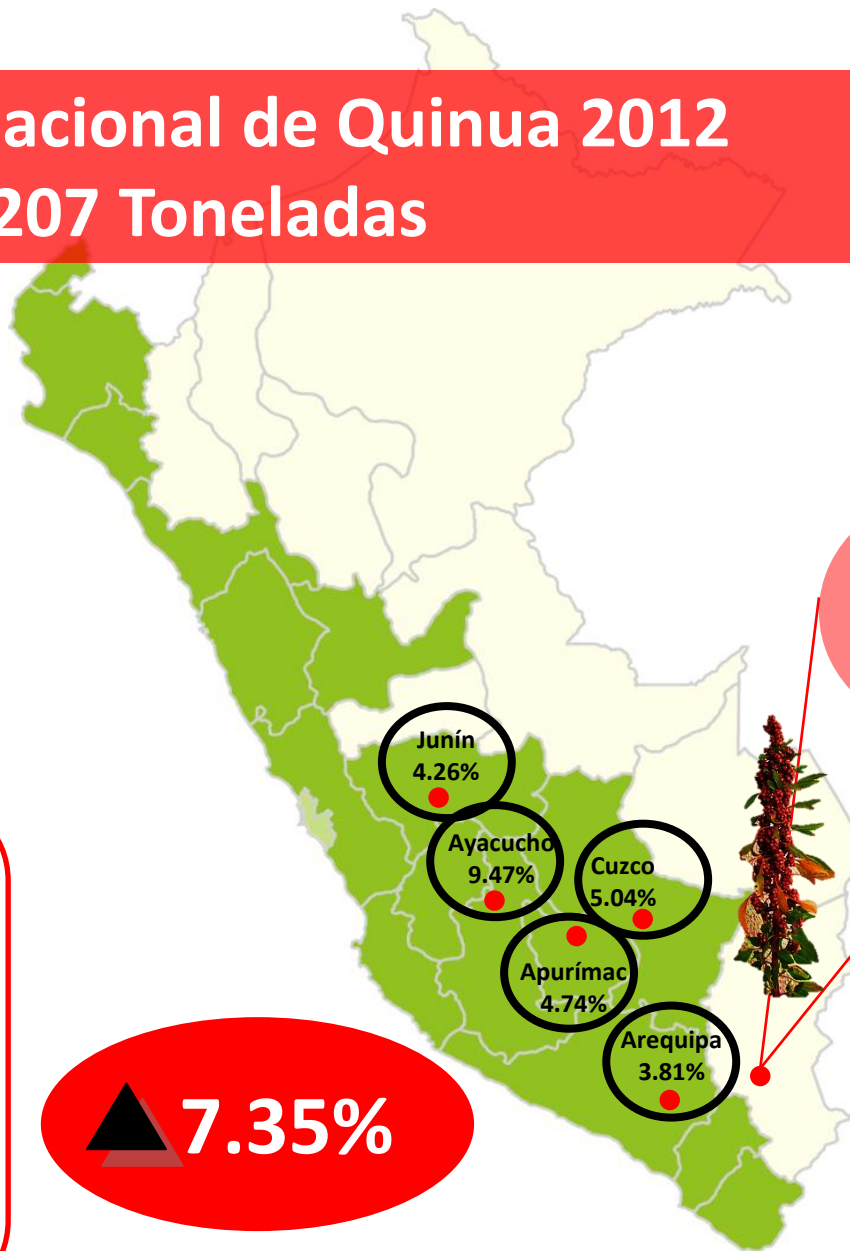
Mayor participación en producción 2012

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

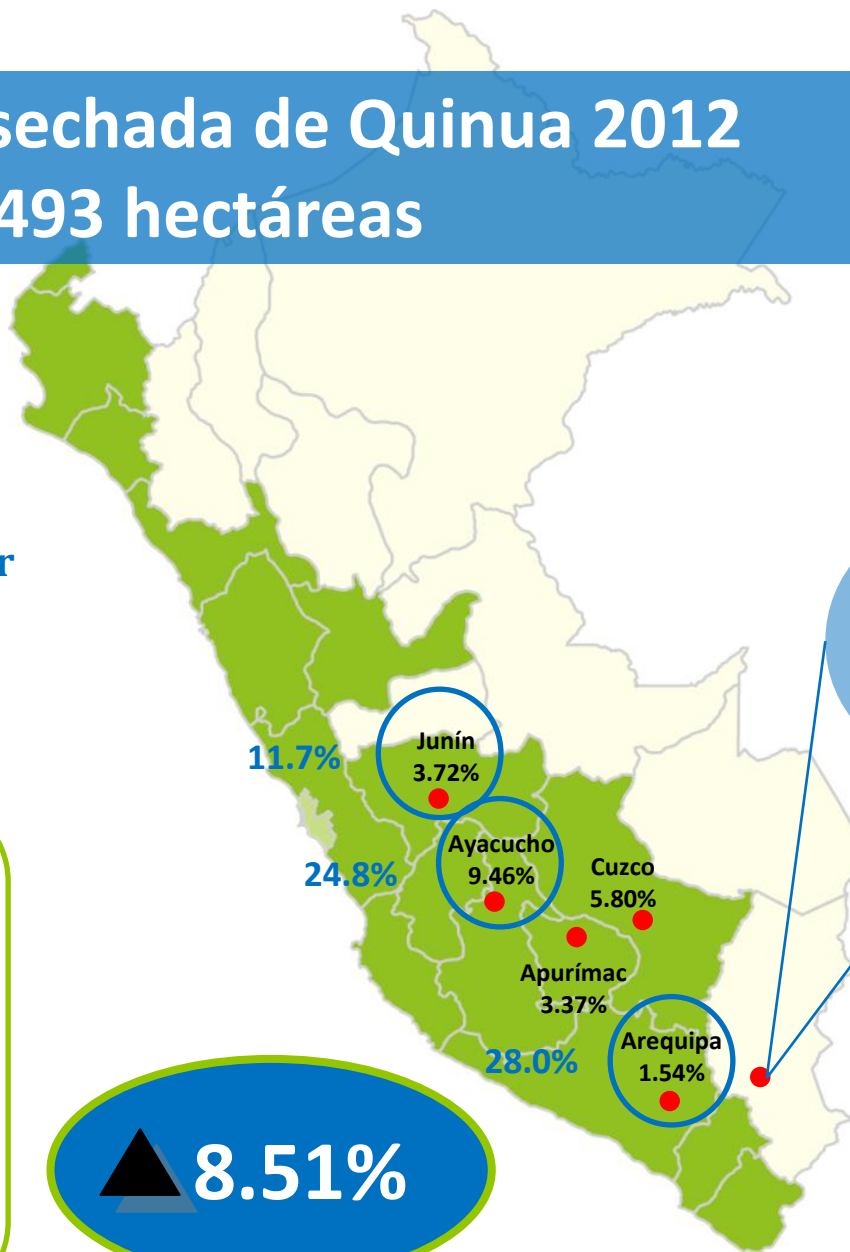
Mayor participación en superficie cosechada 2012

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%



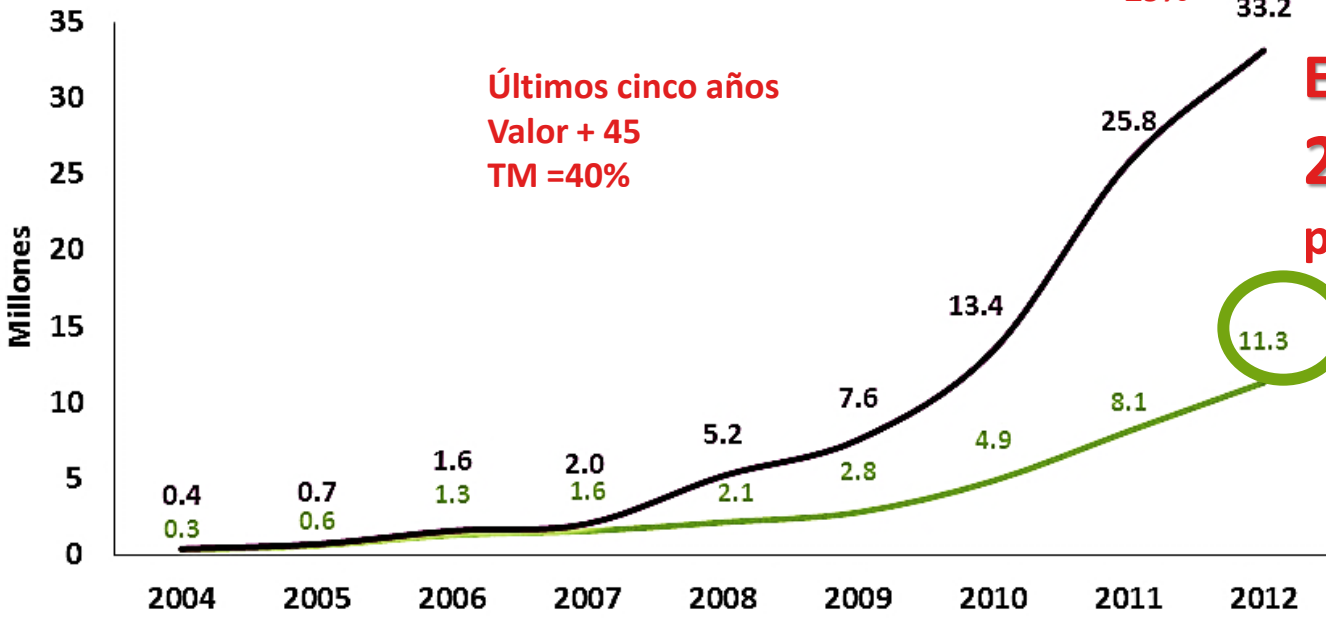
PERU: Evolución anual de las exportaciones de Quinua



2012

**Producción
44.2 t**

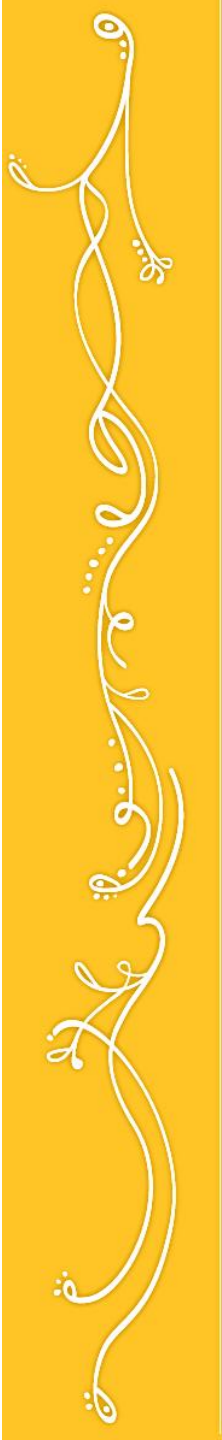
**Exportación:
25.5% de la
producción**



Últimos cinco años
Valor + 45
TM =40%

+29%

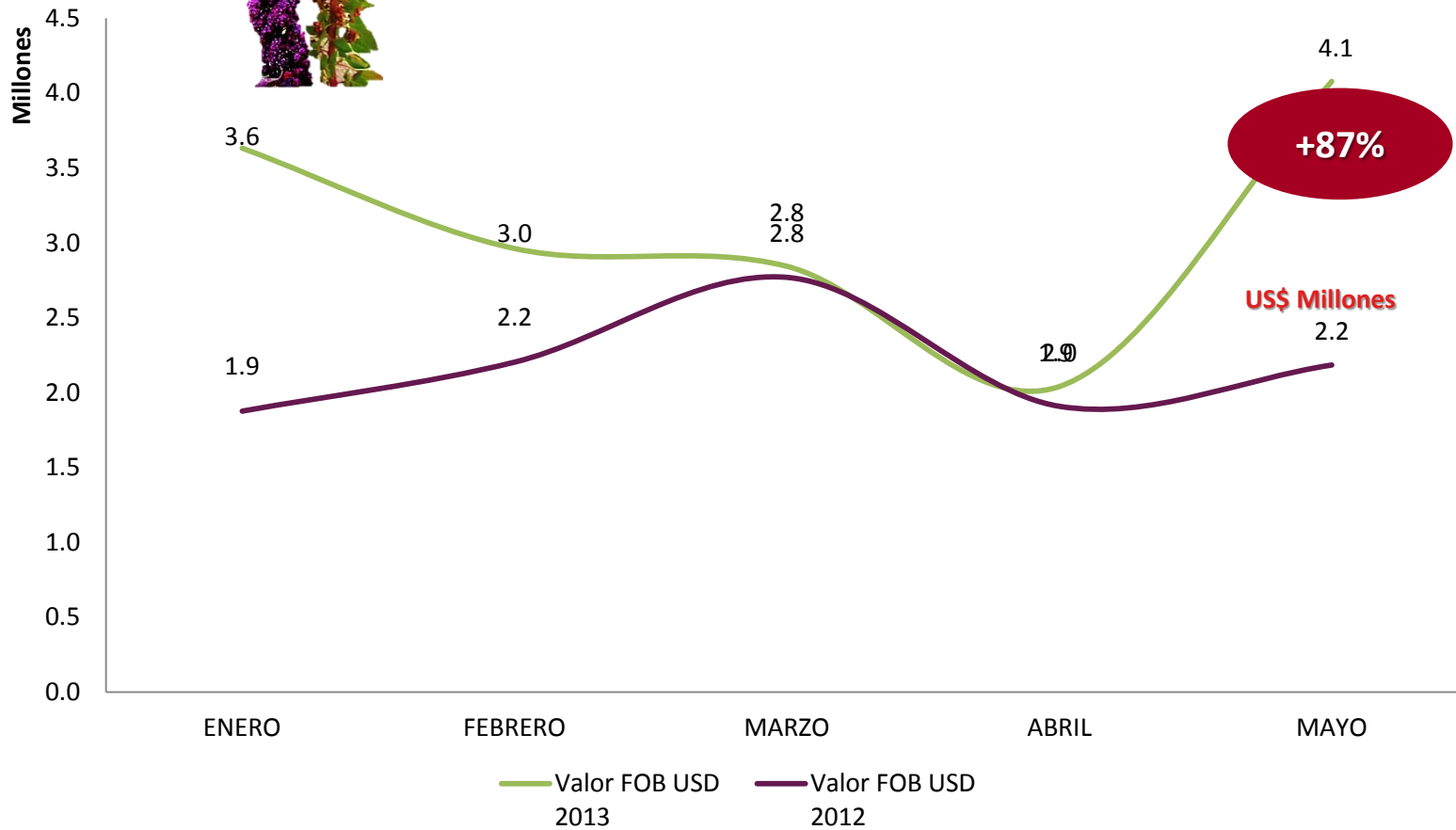
11.3



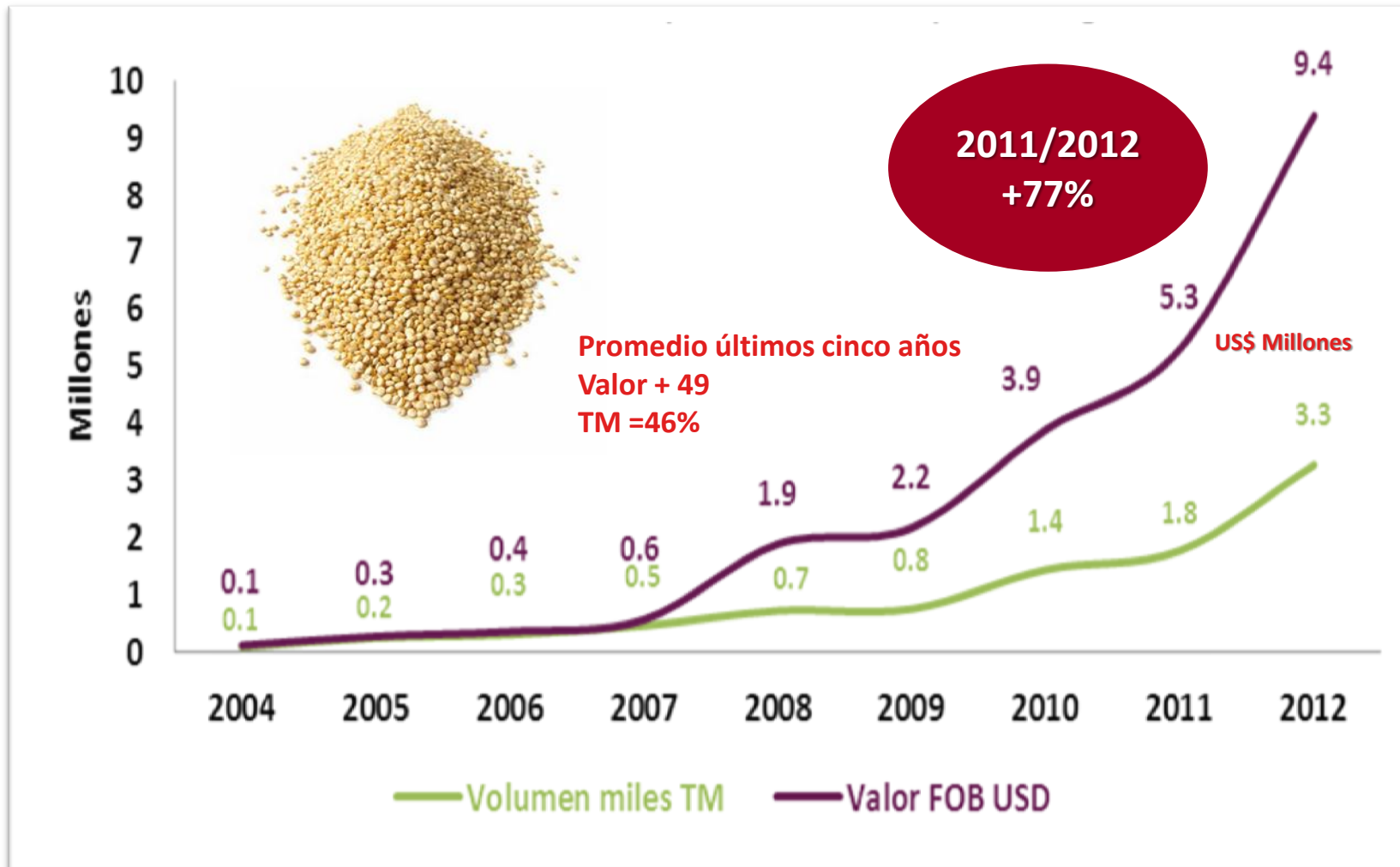
PERU: Evolución anual de las exportaciones de Quinoa 2013



Evolución mensual de las exportaciones de quinoa

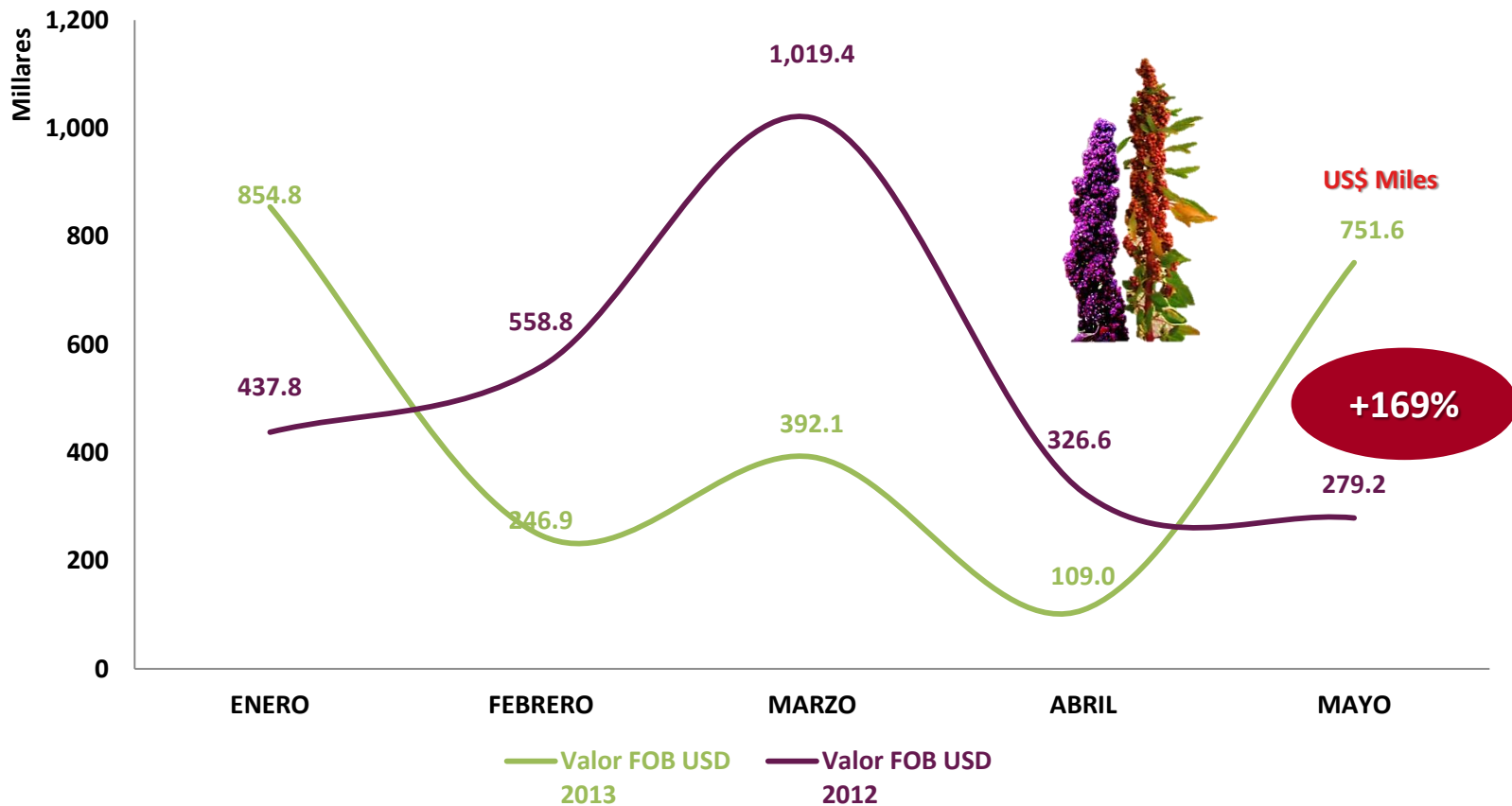


PERU: Evolución anual de las exportaciones de Quinoa Orgánica 2012



PERU: Evolución anual de las exportaciones de Quinoa Orgánica 2013

Evolución mensual de las exportaciones de quinoa orgánica



Exportaciones de Quinua por países

72 % de las exportaciones hacia América



Quinoa en Grano



Desarrollo de productos



Las tendencias del mercado orientan la demanda internacional





Consumidores americanos incrementan su consumo



Poder de compra anual de US\$ 10 billones en 2010 según el U.S. Bureau of Economic Analysis.

- ❖ En alimentos destacan:
 - ❖ cereales con 42, 400 millones
 - ❖ frutas frescas 26,600 millones, entre otros
- ❖ Las exportaciones peruanas de quinua a Estados Unidos sumaron: US\$ 21 millones durante 2012, + 37%

Supermercados n Nueva York.

Fuente: OCEX Nueva York



Restaurantes y supermercados prefieren la quinua



Fuente: OCEX Nueva York



Fuente: OCEX Nueva York

- ❖ La quinua no es sólo sumamente versátil, textura particular, potencia los sabores con las que se condimenta o mezcla
- ❖ Vegetarianos y los celíacos: explican el incremento de la demanda por quinua.

Gill Schneider - Empresa PEREG

- ❖ “Quinoa is the new kale. As chefs continue to look for new flavors and textures, as well as healthy alternatives to familiar starches...”

Mitchell Davis, Ph.D. Executive Vice President The James Beard Foundation



Amplia número de presentaciones y combinaciones



- ❖ En mezclas con ingredientes o condimentos, como champiñones, pimientos, zanahoria, etc.
- ❖ En mezclas con otros granos o semillas para cocinar, como arroz integral u otros
- ❖ En pastas, polentas y otros procesados
- ❖ En cereales para el desayuno, principalmente como “ancient grains”
- ❖ Comida “gourmet” para perros, como de pollo orgánico y quinua.

Fuente: OCEX Nueva York



Consumidores europeos la incorporan en su dieta saludable



Search for a recipe or ingredient

Recipes

Video

Courgette recipes

How to

Pictures

Cooks

My Ai

Filter your search:

+ quinoa [X]

[remove all]

Main ingredients

Chicken (4) / Beans (4) /

Quinoa recipes (73)

High in protein and fibre, quinoa is a tasty grain-like seed that is delicious in salads and pilafs. Find loads of recipes for quinoa salads, quinoa pilafs and lots more, ideal for picnics, packed lunches and side dishes.



- ❑ En el Reino Unido, para combatir la crisis de la obesidad, la industria de la alimentación esta lanzando “fast food” saludables conteniendo quinua, trigo, etc.

Recetas de Quinoa – Reino Unido



En los países nórdicos es cada vez mas consumida

Fastfood: Quinoa veggie mess



Producto de Suecia

- En Suecia, la comida rápida ha introducido las ensaladas con quinua como principal ingrediente.



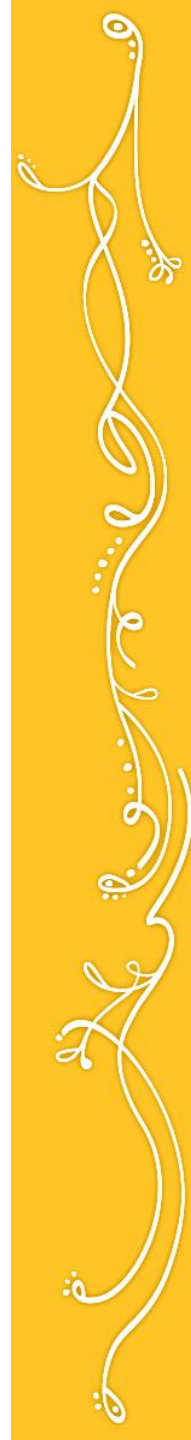
También la comida saludable crece en diversos mercados



Producto de Australia

- ❑ En Australia, las familias están buscando consumir granos en el desayuno para mejorar su salud
- ❑ En Brasil, los productores de barras y snacks están adoptando un enfoque saludable en la preparación de sus productos. Quinoa, trigo con fibra alta.

El apoyo desde Promperú...





El apoyo desde Promperú



Identificación y difusión de oportunidades comerciales



Internacionalización de los granos andinos y de las empresas exportadoras a través de herramientas de promoción comercial



Fortalecimiento de capacidades de las empresas



El apoyo desde Promperú ... (2)



Apoyo a través de proyectos de cooperación internacional

Biocomercio Andino (GEF/CAF/UNEP)

Iniciativa gremial de Fomento al Biocomercio

Perúbiodiverso (SECO/GIZ)

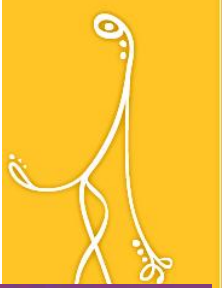


Winter Fancy Food



Summer Fancy Food







BioFach 2013

im Verbund mit  Vivanness

13. - 16. Februar 2013 - Nürnberg, Germany





PERUNATURA 2012



Campaña de promoción en diversos medios...



Quinoa El Grano de Oro en la Historia Peruana

LA QUINUA SE CULTIVA EN LOS ANDES DESDE HACE POCO MÁS DE 5000 AÑOS, CON ORIGEN EN LOS ALREDEDORES DEL LAGO TITICACA.

LA QUINUA PROVIENE DEL MISMO GRUPO BOTÁNICO QUE EL MAÍZ, PERO AUNQUE SON HERMANOS, SON MUY DIFERENTES EN SU MANEJO Y USO. LA QUINUA ES UN CEREALECE QUE SE CULTIVA EN LAS ZONAS ALTIPLANICIAS DE LOS ANDES PERUANOS.

Etapos del cultivo

- 1. Siembra:** Se realiza en las zonas altas de los Andes, entre 3500 y 4500 metros de altura.
- 2. Cosecha:** Se realiza entre octubre y noviembre, cuando los granos están maduros y de color rojo.
- 3. Pasa-cabeza:** Se realiza para separar los granos de la paja y el tallo.
- 4. Almacenamiento:** Se realiza en condiciones secas y frescas para evitar la humedad y el moho.

Calendario de cosecha en el Perú

Región	Inicio de cosecha	Fin de cosecha
Altiplano	Octubre	Noviembre
Sierra	Noviembre	Diciembre
Costa	Diciembre	Enero

Principales zonas de producción en el Perú

- Altiplano
- Sierra
- Costa

Varietades más comunes

Varietal	Color	Origen
Quinoa roja	Rojo	Altiplano
Quinoa blanca	Blanca	Altiplano
Quinoa amarilla	Amarillo	Altiplano
Quinoa negra	Negra	Altiplano
Quinoa tricolor	Mixto	Altiplano



Muchas gracias

