

PRINCIPALES DERIVADOS DE GRANOS ANDINOS CON ENFASIS EN QUINUA



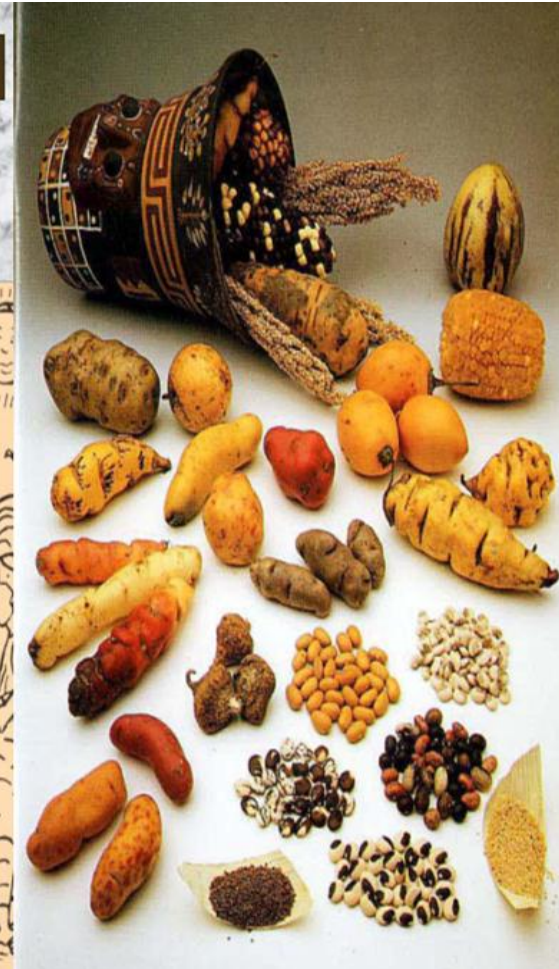
Blga.: Gladis Taboada Chacón



QUINUA “GRANO MADRE”

LOS INCAS AL DOMESTICAR UNA PLANTA PONÍAN ESPECIAL INTERES EN LOS APORTES NUTRICIONALES Y EFECTOS QUE PODRIAN OCASIONAR EN EL ORGANISMO HUMANO.

UNA CIVILIZACIÓN QUE SE ADELANTÓ AL TIEMPO DE LA INGENIERÍA GENÉTICA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.



QUINUA “GRANO MADRE”

- Tomando como premisa estos saberes, INCASUR con más de 41 años de experiencia esta dedicado a investigar y desarrollar el adecuado manejo de procesos para la transformación de cultivos andinos principalmente QUINUA.
- Productos con valor agregado en sus atributos nutricionales y de fácil uso por el consumidor.



NUESTRA MISIÓN Y VISIÓN



- Somos la primera empresa dedicada a la producción y comercialización de productos alimenticios de alto valor nutricional en base a insumos andinos y cacao, redescubriendo los valores nutricionales heredados de nuestra cultura milenaria. Nos enfocamos en lograr nuestros objetivos y metas, ser una empresa rentable para el beneficio de nuestros accionistas trabajadores, clientes, consumidores y la comunidad.



- Ser una empresa líder en la industrialización de productos andinos y cacao, para elevar el nivel nutricional de la sociedad en el mercado nacional e internacional.



PRINCIPALES GRANOS ANDINOS Y OTROS



**CAVIAR DE
LOS INCAS**



QUINUA



KIWICHA



MACA



HABAS



PRINCIPALES DERIVADOS DE GRANOS ANDINOS



INCASUR ha desarrollado línea de productos (Quinua perlada, Instantáneos, cereales confitados, harinas de cereales, hojuelas instantáneas), derivados de cultivos andinos en especial Quinua.

Los procesos productivos inician con el abastecimiento de grano de quinua procedente de los cultivos de nuestros agricultores en especial de Puno, zona donde contamos con una planta de procesos primarios de quinua.



QUINUA PERLADA

CONVENCIONAL

- ❑ La quinua perlada INCASUR es el resultado de procesos continuos de limpieza, clasificación, desaponificado en seco, método que no pone en riesgo de contaminación por hongos.
- ❑ La quinua INCASUR es preferida por el consumidor por su limpieza y buen sabor, característica que garantizamos con nuestros procesos productivos, que han permitido ingresar a los mercados mas exigentes.



ORGANICOS



HARINA DE QUINUA

- ❑ La harina de quinua derivado de quinua perlada natural, esta especialmente diseñada para múltiples usos y en especial para ser empleado en apanados o empanizados.

LA QUINUA SU VALOR NUTRICIONAL

- ❑ La calidad de las proteínas es superior a la de los cereales, por su mayor contenido de aminoácidos esenciales, por lo que su calificativo es de Súper Cereal.
- ❑ Aporta carbohidratos y grasas saludables, que son necesarias para mantener un adecuado funcionamiento del organismo.
- ❑ No contiene gluten



QUINUA y KIWICHA; ES INSTANTANEO



LINEA NIÑOS



LINEA ADULTOS



QUINUA y KIWICHA; ES INSTANTANEO

Kiwigén es el complemento nutritivo instantáneo, elaborado a base de cultivos andinos: **Kiwicha (Amaranto)**, **Quinua** y **Maca**, entre otros **Cacao**.



En la década de los 80, se impulso mucho el consumo de Kiwicha y Quinua, sin embargo no había un producto dirigido a complementar el desayuno de los niños, con granos integrales, por ello se estudio el mercado y se lanzo el producto en 1985.

QUINUA - KIWICHA - MACA - CACAO



VENTAJAS NUTRITIVAS



- ☐ Ideal para el desarrollo y aprendizaje de los niños.
- ☐ Fuente de Proteínas de excelente calidad (Lisina).
- ☐ Con vitaminas, minerales (calcio y hierro) necesarios
- ☐ para un crecimiento y desarrollo completo
- ☐ Favorece la digestión por su alto contenido de cereales integrales.
- ☐ Versatilidad en su uso.

Con Kiwigén los
niños desarrollan
habilidades intelectuales
Y físicas.



CEREALES CONFITADOS

- ❑ Quinua pop y Kiwicha Pop son granos de Cereales popeados o expandidos
- ❑ Ideal para la LONCHERA ESCOLAR, con yogurt, ensalada de frutas etc.



CEREALES EN GRANOLA

- ❑ Es una deliciosa mezcla de cereales, frutas y verduras deshidratadas, rica en proteínas y vitaminas con agradable sabor Peruano

La Granola es:

Saludable: por el alto contenido de nutrientes, proteínas y fibra de la quinua, kiwicha, ajonjolí, avena, maní, frutas y verduras deshidratadas.

Sabrosa: por el contenido de algarrobina, miel de abeja y los demás frutos secos que aportan todo el sabor peruano



CEREALES EN CONFITERIA

- ❑ **KIWILOCOS:** Centro de Quinua y Kiwicha bañado con delicioso sabor a chocolate
- ❑ **CEREAL KIWIGEN:** Cereal extruido de arroz, maíz, quinua y kiwicha, crocante listo para consumir
- ❑ **GALLETAS:** con quinua y kiwicha, con bajo contenido de grasa.



CREMA DE HABAS

Habas Seleccionadas proveniente de las zonas alto andinas, para preparar deliciosos ponches y cremas.



OTROS CULTIVOS ANDINOS

PUNCHAO

HABAS INSTANTÁNEAS

PUNCHAO de Habas Instantáneas llevan a su mesa la mejor selección de habas tostadas listas para preparar una bebida deliciosa y nutritiva en cualquier momento del día.

Las Habas, procedentes de las zonas alto andinas del Perú, aportan al organismo energía, proteínas, fibra, además de vitaminas y minerales; es por ello que son consideradas como un alimento de gran valor nutricional.

NATURAL



CON CHOCOLATE



HOJUELAS DE QUINUA INSTANTANEA

PROXIMAMENTE PARA TODOS

- ❑ Hojuelas de quinua instantánea derivado de quinua para iniciar el día con energía.
- ❑ Viene en 4 sabores natural, chocolate, fresa y vainilla.



SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

**CERTIFICACION HACCP
INTERNACIONAL**

-BPM



-L&S



SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD



CERTIFICACIÓN ORGANICO

CERTIFICATE

CERTIFICATE N°: C801040NOP-01.2008
REGISTRATION N°: CU 801040

Field of attention:
**Organic production methods
USDA-NOP**

Issued to:
**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CUSCO S.A.
Lima, PERU
Project in: PERU**

Standard:
The National Organic Programme of the United States Department of Agriculture
and Control Union Certifications (CU) Standards

Place and date of issue: Lima, 27 February 2008

Control Union Certifications declares to have inspected the unit(s), and/or product(s) of the above mentioned client, and have found them in accordance with the standards mentioned above.
This certificate covers the unit(s), and/or product(s) as mentioned in the authenticated annex of this certificate.
This certificate is in force until further notice, provided that the above-mentioned client continues meeting the conditions as laid down in the client contract with Control Union Certifications.
Based on the annual inspections that Control Union Certifications performs, this certificate is updated and kept into force.

Date of certification:
26 February 2008

Declared by:

On behalf of the Managing Director
Más C. Pérez
Miss C. Pérez
Certifier
Control Union Certifications
P.O. Box 161
8000 AD Zwolle
The Netherlands
<http://www.controlunion.com>
tel.: +31(0)38-4260100



Control Union Certifications is
officially accredited by the United
States Department of Agriculture

CONTROL UNION CERTIFICATIONS
Member of Control Union World Group



CONTROL UNION CERTIFICATIONS

CERTIFICATE

CERTIFICATE N°: C801040EU-02.2008
REGISTRATION N°: CU 801040

Field of attention:
**Organic production methods
Organic EU2092/91**

Issued to:
**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CUSCO SA.
Lima, PERU
Project in: PERU**

Standard:
Regulation (EEC) No. 2092/91 on organic production of agricultural products and indications
referring thereto on agricultural products and foodstuffs, including the amending regulations, and/or
Control Union Certifications (CU) Inspection Regulations.

Valid until: 5 April 2009

Control Union Certifications declares to have inspected the unit(s), and/or product(s) of the above mentioned client, and have found them in accordance with the standards mentioned above.
This certificate covers the unit(s), and/or product(s) as mentioned in the authenticated annex of this certificate.
This certificate is in force until further notice, provided that the above-mentioned client continues meeting the conditions as laid down in the client contract with Control Union Certifications.
Based on the annual inspections that Control Union Certifications performs, this certificate is updated and kept into force.

Date of certification:
15 February 2008
Place and date of issue:
Lima, 20 February 2008

Declared by:

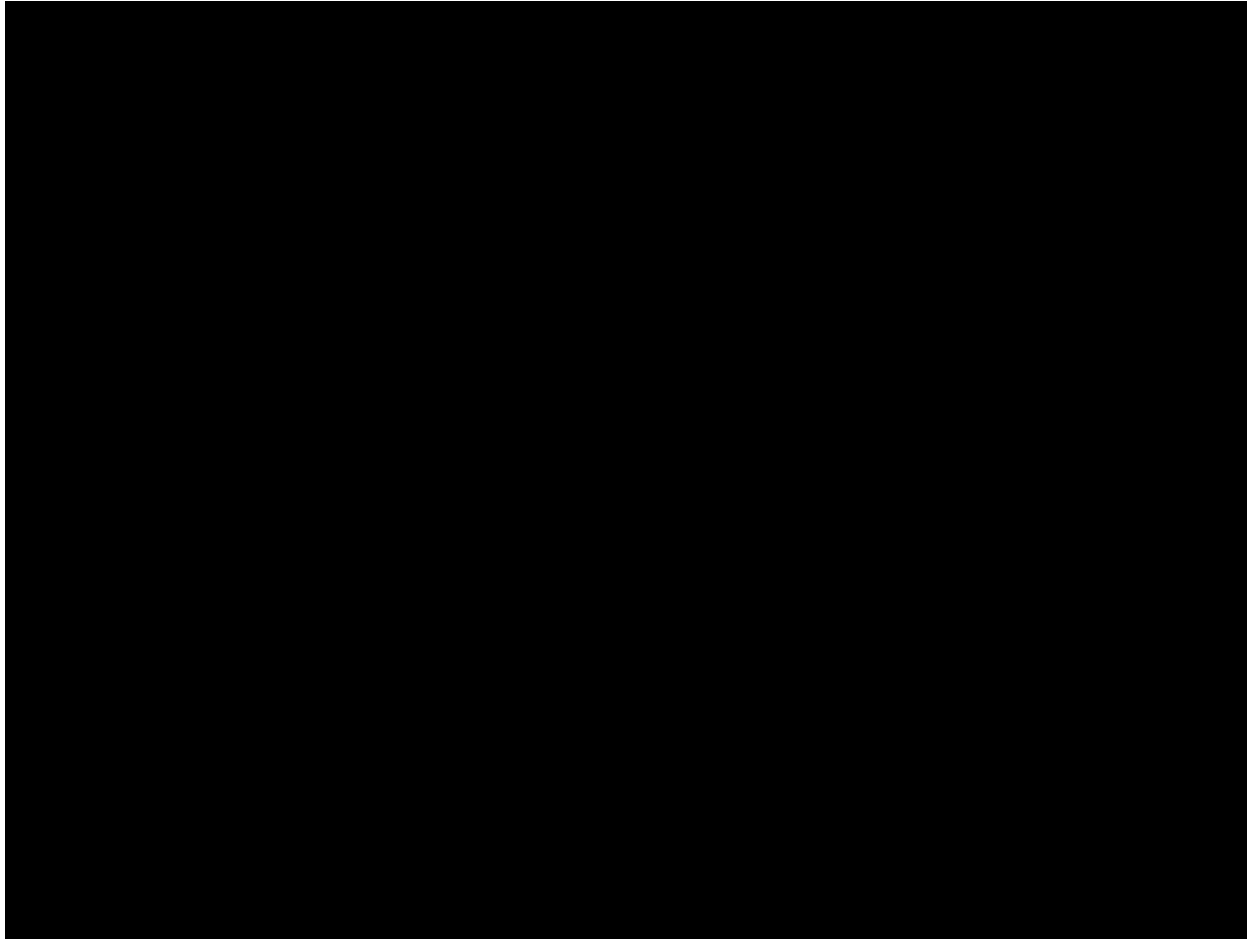
On behalf of the Managing Director
Más C. Pérez
Miss C. Pérez
Certifier
Control Union Certifications
P.O. Box 161
8000 AD Zwolle
The Netherlands
<http://www.controlunion.com>
tel.: +31(0)38-4260100



CONTROL UNION CERTIFICATIONS



VIDEO





GRACIAS!!

