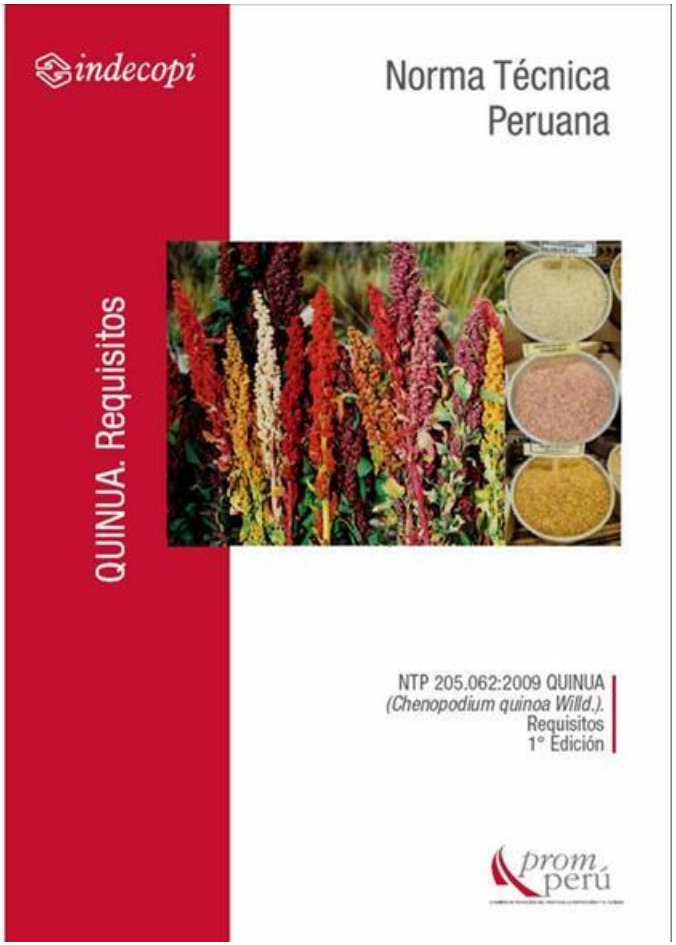
NORMAS TECNICAS PARA QUINUA Y SU CONTRIBUCION AL COMERCIO



José Luis Soto Mendizábal
Roberto Valdivia Fernández
Claudia Solano Oré

IV CONGRESO MUNDIAL DE LA QUINUA, Ibarra-Ecuador, 8 al 12 de julio 2013

Propósitos del proyecto: Biocomercio Andino

Fortalecer el BIOCOMERCIO en ámbitos locales, nacionales e internacionales.

Desarrollo de actividades que promuevan la calidad y competitividad de la quinua.

Impulsar la competitividad de las MYPES a través de su participación en los procesos de normalización técnica.

¿Cuál es el objetivo de una Norma Técnica?

Establecer criterios claros y certeros para facilitar el comercio y la comunicación a nivel nacional, internacional

Para ello una norma técnica debe ser:

- Tan completa como sea necesaria, dentro de sus limites establecidos por su campo de aplicación.
- Clara y precisa.
- Comprensible por personas calificadas que no han participado en su elaboración.

El SCTN - Quinua

- El Subcomité Técnico de Normalización de Granos Andinos – Grupo de Trabajo Quinua – es parte del Comité Técnico de Normalización de Productos Agroindustriales de Exportación.

- Creación del Grupo de Trabajo Enero 2008

- Secretaria: PROMPERU

- **Misión:** establecer las especificaciones de calidad de la quinua, sobre la base de normas nacionales e internacionales de referencia, para su difusión, aplicación en la producción y facilitar su comercialización interna y externa.

Objetivos del SCTN - Quinua

- Elaborar Proyectos de Normas Técnicas Peruanas (PNTP) para granos andinos y productos procesados (grano, harina, hojuelas y expandidos).

- Fomentar la aplicación y difusión de las Normas Técnicas Peruanas relacionadas a la quinua - cañihua y promover el desarrollo de la normalización.

¿Cómo esta conformado?

SECTOR PRODUCTOR:

- Agroindustrias OFVI –SAC
- Asociación de Agroindustriales de Granos Andinos – ASAIGA
- Industrias Alimenticias Cusco – INKA SUR
- Planta de Servicios Agroindustriales El Altiplano SAC
- FORTIGRANO EIR Ltda
- Agroindustrias CIRNMA SCR Ltda.
- Bio ANDES Orgánicos
- INNOVA Alimentos - EIRL
- Asociación de Productores Agropecuarios Cieneguillas - ASPAC
- Asoc. Produc. Orgánicos de Granos Andinos San Juan de Dios – Azángaro
- Asociación de Productores Agropecuarios Chaupi Sahuacasi – Azángaro
- Central de Cooperativas Agrarias Granos de Oro - CECAGRO
- Cooperativa Agroindustrial COPAIN-Cabana
- Asociación de Profesionales para el Desarrollo del Perú – ASPRODEP
- Asociación Wiñan Warni
- Industrias TICPAC
- Nutrix Peruana de Alimentos
- Productos Andinos Walisumahua Juli
- Productores independientes

Miembros:

SECTOR CONSUMO:

- Comité Ejecutivo Regional de Exportación- CERX
- Dirección Regional Agraria Puno – DRA Puno
- Dirección de Promoción Agraria – DPA Puno
- Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo – DIRCETUR
- Gobierno Regional Puno Gerencia de Desarrollo Económico – GRP
- Dirección Regional de Salud – DIRESA pUNO
- Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social – FONCODES
- Mesa de Trabajo Producto Quinua
- Proyecto Quinua Regional, Sede Central
- Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA
- Sierra Exportadora
- AGRORURAL – Puno
- Universidad Peruana Unión (Filial Juliaca)
- Proyecto Especial Binacional Lago Titicaca - PELT
- Municipalidad Distrital de Desaguadero
- Municipalidad Provincial de Azangaro
- Universidad Nacional del Altiplano - Facultad de Ciencias Agraria
- Escuela Profesional de Nutrición Humana
- Cadenas productivas de Agencias Agrarias San Roman, Lampa

Miembros:

SECTOR TÉCNICO:

- Centro de Estudios e Innovación Tecnológica
- CIP-ALTAGRO-CIRNMA
- Centro de Investigación de Recursos Naturales y Medio Ambiente - CIRNMA
- Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA Puno
- - Colegio de Nutricionistas
- Profesionales independientes
- PROMPERU
- CONSULTOR

Reuniones ordinarias para el tratamiento y discusión de PNTP, según plan de trabajo

La necesidad de NT:

- Los mercados internacionales exigen Normas Técnicas y Estándares de calidad.

- Los mercados locales tienen que adecuarse a las regulaciones internacionales.

- Los productores y comercializadores requieren normas técnicas y/o guías para ofertar sus productos.

- Los consumidores requieren normas técnicas para exigir calidad de los productos.

NTP 205.062:2009 QUINUA (*Chenopodium quinoa* Willd.) Requisitos 1° Edición

NTP 011.451:2013 Granos Andinos. Harina de quinua. Requisitos 1° Edición

NTP 205.061:2013 Granos Andinos. Hojuelas de quinua. Requisitos 2° Edición

Contenido de la NTP Quinua. Requisitos

1. Objetivo
2. Referencias normativas
3. Campo de aplicación
4. Definiciones
5. Disposiciones relativas a la calidad
6. Disposiciones relativas a la clasificación
7. Disposiciones relativas a las tolerancias
8. Disposiciones relativas a la presentación
9. Marcado y etiquetado
10. Contaminantes
11. Higiene
12. Muestreo
13. Antecedentes

Requisitos bromatológicos:

Parámetros	Unidad	Valores	
		Mín.	Máx.
Humedad	%		13,5
Proteínas	%	10	
Cenizas	%		3,5
Grasa	%	4,0	
Fibra cruda	%	3,0	
Carbohidratos	%	65	
Saponinas	mg/100 g	Ausencia	

Requisitos microbiológicos:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos UFC/g	2	3	5	2	10^4	10^6
Mohos	2	3	5	2	10^3	10^4
Coliformes	5	3	5	2	10^2	10^3
Bacillus cereus	8	3	5	1	10^2	10^4
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /25g	-----

Donde:
n = número de muestras que se van a examinar;
c = número máximo de muestras permitidas entre m y M;
m = índice máximo permisible para indicar el nivel de buena calidad;
M = índice máximo permisible para indicar el nivel de calidad aceptable.

Conforme a lo establecido en la RM 591-2008 MINSA, Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano

Clasificación por el tamaño de grano en función del diámetro :

Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Malla
Extra grande	mayor a 2,0	85 % retenido en la malla ASTM 10
Grandes	mayor a 1,70 hasta a 2,0	85 % retenido en la malla ASTM 12
Medianos	mayor a 1,40 hasta 1,69	85 % retenido en la malla ASTM 14
Pequeños	menor a 1,40	85 % que pasa por la malla ASTM 14

Tolerancias admitidas para la clasificación en función a su categoría:

Parámetros	Unidad	Categoría 1		Categoría 2		Categoría 3	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sensoriales							
Granos enteros	%	96		90		86	
Granos quebrados	%		1,5		2,0		3,0
Granos dañados	%		1,0		2,5		3,0
Granos germinados	%		0,15		0,25		0,3
Granos recubiertos	%		0,25		0,30		0,35
Granos inmaduros	%		0,5		0,7		0,9
Impurezas totales	%		0,25		0,30		0,35
Piedrecillas en 100 g de muestra	U/100g		ausencia		ausencia		ausencia
Granos contrastantes	%		1,0		2,0		2,5
Insectos (enteros, partes o larvas)	%		ausencia		ausencia		ausencia

OPCIONES A PARTIR DE LA NTP Quinua – Requisitos

Categorías de calidad de la quinua en grano

Tamaño de grano (mm)	Categoría del grano		
	Primera	Segunda	Tercera
> 2			
1.7 a 2.0			
1.4 a 1.69			
< 1.4			

CALIDAD DE LA QUINUA

Requisitos Microbiologicos
Mohos
Coliformes
Bacillus
Salmonella

Requisitos Bromatologicos
Humedad
Proteína
Saponinas
....

...En ningún caso con piedrecillas!!!!

Principales variedades comerciales de quinua - Perú

Plan de trabajo 2012-2015

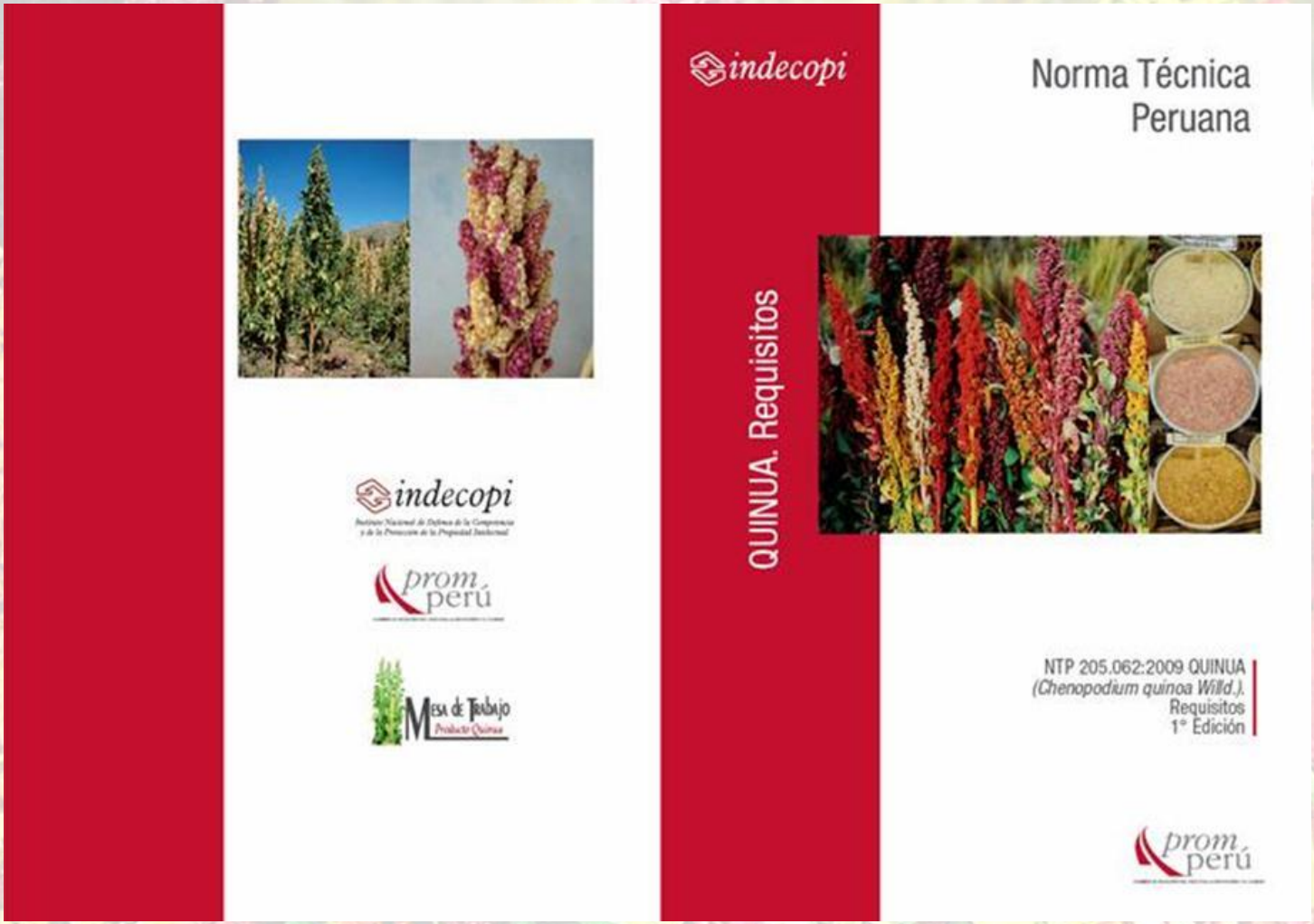
Reinstalación del SCTN GA – GT Quinua

- ✓ Octubre 2012, con apoyo de PROMPERU, Proyecto Biocomercio Andino GEF-CAF se reiniciaron las actividades del grupo.

Acciones:

- ✓ Elaborar y solicitar la aprobación de las siguientes NTP
  - Cañihua grano. Requisitos
  - Harina de cañihua. Requisitos
  - Hojuelas de cañihua. Requisitos
  - Expandidos (quinua – cañihua)
  - Buenas practicas de manufactura en plantas de procesamiento
- ✓ Difusión de Normas Técnicas Peruanas (Quinua y cañihua)

Mas información: www.promperu.org www.indecopi.org



¡Gracias por su atención!

E mail: josesoto1@yahoo.com