

# Comercio Exterior

Un mundo de oportunidades



[www.ibce.org.bo](http://www.ibce.org.bo)

SANTA CRUZ - BOLIVIA • MARZO 2013 • AÑO 21 • Nº 210 • PUBLICACIÓN DEL INSTITUTO BOLIVIANO DE COMERCIO EXTERIOR

## 2013 - Año Internacional de la Quinua

# La Quinua Boliviana traspasa fronteras para el consumo mundial



El Consejo Editor agradece la colaboración de DANIDA y la Embajada Real de Dinamarca, por su apoyo para la edición conjunta de este número de "Comercio Exterior".

MINISTRY OF FOREIGN AFFAIRS OF DENMARK  
**DANIDA** INTERNATIONAL DEVELOPMENT COOPERATION



Más de 21 años ininterrumpidos informando a Bolivia y el mundo



## Quinua Boliviana: "El cielo es el límite"



Lic. Gary Antonio Rodríguez Álvarez, MSc.  
Gerente General  
INSTITUTO BOLIVIANO DE COMERCIO EXTERIOR

Nos complace dar a conocer y conmemorar, en esta edición especial, la promoción internacional que está teniendo la quinua a partir de la declaración del 2013 por parte de la Organización de las Naciones Unidas, como "Año Internacional de la Quinua", una exitosa iniciativa del Gobierno boliviano, así como también, informar sobre el importante desarrollo de la quinua en el país.

Ofrecer a nuestros lectores datos cuantitativos como estadísticas de producción, exportaciones, precios, etc., así como datos cualitativos sobre el mercado de la quinua -en términos de percepciones y tendencias- podrá contribuir a que la promoción de la quinua boliviana pueda alcanzar una mayor expansión geográfica de la que ha logrado hasta ahora.

Como ya se conoce por diferentes estudios, los orígenes de la quinua se remontan a las grandes culturas incaica y tiahuanacota, y su desarrollo en el país desde hace diez años ha sido bastante motivador para la promoción a nivel mundial de este destacado cereal andino, muy apetecido principalmente por su potencial alimenticio, su empoderamiento social y económico en el mercado nacional, contribuyendo a la generación de una buena imagen-país.

El crecimiento de la producción que tuvo la quinua en Bolivia, de casi 55% desde la campaña 2005-2006 hasta 2011-2012, muestra al país como líder a nivel mundial con casi 51 mil toneladas. Durante la gestión 2012 las exportaciones bolivianas crecieron casi 26% respecto al 2011, alcanzando en valor aproximadamente 80 millones de dólares americanos, por 26 mil toneladas colocadas en el exterior, principalmente en Estados Unidos de América como principal destino absorbiendo el 64% de las ventas totales de quinua boliviana, seguido de Francia, Canadá, Países Bajos y Alemania, siendo los cinco principales compradores de la quinua boliviana.

Cabe mencionar algunas variables importantes en los datos de exportación de quinua, como el hecho que el 87% del total tuvo al Departamento de Oruro como origen, el 99,9% fue exportado por vía terrestre; y el 98,8% fue exportado a través de la vía de salida Arica-Charaña-Tambo Quemado, para salir por el Puerto de Arica. Destacar también que el precio referencial de exportación de la quinua boliviana es de 3.044 dólares americanos por tonelada; sin embargo, los precios en el mercado nacional varían desde los USD1.264/t hasta los USD2.600/t, precios que podrían variar dependiendo de la región donde se comercialice y la variedad del producto, esto es, si se trata de producción convencional u orgánica. Las iniciativas de programas y proyectos de apoyo al desarrollo y la promoción de la quinua se han incrementado en Bolivia, teniendo a instituciones nacionales como internacionales vinculadas a las

acciones del desarrollo de este cereal andino. Los principales objetivos de estas instituciones tienen que ver con promover una mayor cooperación y alianzas entre diferentes actores de la cadena productiva, incrementar la conciencia del consumo y difundir buenas prácticas agrícolas, sociales, y medioambientales, así como generar nuevos conocimientos, investigaciones, usos y formas de consumo de la quinua.

La idea es lograr un compromiso entre los actores principales, que se espera genere aportes a la seguridad alimentaria, incrementando la producción, las exportaciones así como un mayor consumo interno. Una parte destacada de este número especial de "Comercio Exterior" tiene que ver con visibilizar los alcances de la cooperación de Dinamarca en el país en este ámbito, a través de DANIDA y de la propia actuación de su Embajada en el país, agradeciendo el haber respaldado la presente publicación.

La promoción del sector ha impulsado a crear nuevas tendencias desde los procesos de producción, lanzamiento de productos de quinua diversificados en diferentes estados y acompañados de otros alimentos ya procesados, como también, se ha visto como una oportunidad el poder crear nuevos platos gourmet, tal como lo explica el afamado Chef Internacional Claus Meyer, quien acaba de inaugurar GUSTU Restaurante en La Paz-Bolivia. Cabe destacar que las innovaciones en el producto, empaque y formas de consumo van aumentando.

Como otro importante impulso para la promoción de la quinua, Bolivia ha creado la "Ruta de la Quinua", ofreciendo a los turistas ser parte y conocer más sobre dicho cereal y las comunidades productoras, convirtiéndose ello en una oportunidad para el desarrollo turístico y económico.

Con la presente publicación -que seguros estamos marcará un verdadero hito en su distribución por la vía digital, rompiendo el récord de una anterior publicación del IBCE sobre la quinua, que logró más de 150.000 descargas- el IBCE se suma al trabajo sinérgico de los diferentes actores nacionales e internacionales que apoyan al desarrollo del sector, ofrecen a Bolivia la posibilidad de construir una positiva imagen-país, y -lo más importante- dada la creciente demanda en el mercado mundial, la oportunidad de mejorar la calidad de vida de quienes estando inmersos en la producción del "grano de oro andino" tienen posibilidades de expansión incommensurables, algo que debería conjugarse tanto con el acceso la moderna tecnología, como con su sostenibilidad.



La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en Bolivia promueve el fortalecimiento de unidades familiares dedicadas al cultivo milenario de la quinua; contribuyendo así a la seguridad alimentaria.

Pág 9



Los principales países productores de quinua son Bolivia, Perú y Ecuador, extendiéndose a Chile, Argentina, Brasil y otros países de Latinoamérica.

Pág 13



La gran demanda internacional de la quinua, por sus excelentes atributos, más los extraordinarios precios que se manejan, han generado una rápida expansión de su cultivo ...

Pág 21

## Staff

Instituto Boliviano de Comercio Exterior - IBCE

► Directorio Electo del Instituto Boliviano de Comercio Exterior 2013 - 2014

Ing. José Luis Landivar Bowles  
Presidente

Lic. Antonio Rocha Gallardo  
Vicepresidente

Ing. Ernesto Antelo López  
Secretario

Ing. Marcos David Velásquez Arauz  
Tesorero

Directores

Lic. Omar Spechar Jordán  
Ing. Pablo Ignacio Mier Ostrá  
Lic. Alejandro Rea Queirolo  
Ing. Víctor Hugo Gutiérrez Rojas  
Ing. Carlos Franco Vacadolz  
Ing. Ramiro Monje Calderón  
Lic. Ricardo Reimers Ortiz  
Lic. Raúl Obando Rivera  
Lic. Freddy Suárez Antelo  
Ing. Pablo Antelo Gil  
Lic. Oswaldo Barriga Karlbaum

► Consejo Editor

Ing. José Luis Landivar Bowles  
Presidente

Lic. Gary Antonio Rodríguez Álvarez, MSc.  
Gerente General

Ing. Co. María Esther Peña Cuéllar, MSc.  
Gerente Técnico

Lic. Mónica Jáuregui Antelo  
Gerente de Promoción

Ing. Diana Sabillón Garay  
Gerente de Responsabilidad Social Empresarial

► Control de Calidad

Ing. Co. Steven Magariños Terrazas

► Distribución

Lic. Mónica Fuertes Ibañez  
Consultora Externa

► Oficina Central

Santa Cruz - Bolivia:

Av. La Salle Nº 3-G (Canal Isuto)  
Teléfono Piloto: (591-3) 336 2230  
Fax: (591-3) 332 4241 • Casilla: 3440  
ibce@ibce.org.bo • www.ibce.org.bo

► Oficina de Enlace en

La Paz - Bolivia:

Edif. 16 de Julio Piso 10 Of. 1010  
Paseo "El Prado"  
Teléfono: (591-2) 290 0424  
Fax: (591-2) 290 0425  
Casilla: 4738  
enlace-lpz@ibce.org.bo

Diseño gráfico

Upó  
Publicidad

Impresión

Industrias Gráficas SIRENA

"Comercio Exterior"

Déposito Legal: Nº 8-3-77-06  
Derechos Reservados - Se autoriza su reproducción citando la fuente



## LA QUINUA EN EL MUNDO

Víctor Hugo Vásquez  
Viceministro de Desarrollo Rural y Agropecuario  
MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRA  
ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

### Antecedentes - trabajo del Viceministerio sobre la quinua

El Gobierno a través del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras (MDRYT) viene trabajando en el desarrollo del Complejo Productivo Altiplano Centro-Sur en el marco de la política de seguridad alimentaria con soberanía, por lo que en el 2010, se trabajó en la consolidación de la "Política y Estrategia Nacional de la Quinua" en coordinación con el sector.

En julio de 2011, promulgamos Ley N° 144 de "Revolución Productiva Comunitaria Agropecuaria", que define al cultivo de la quinua en calidad de rubro estratégico.

Otra de las acciones, considerada como las más importantes, fue gestionar como Estado, y con el respaldo de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el Año Internacional de la Quinua (AIQ) ante la Asamblea de las Naciones Unidas. La propuesta fue aprobada en diciembre de 2011 y se destacó las excepcionales cualidades nutricionales de la quinua, su adaptabilidad a diferentes condiciones climáticas y su contribución significativa en la lucha contra el hambre y la desnutrición.

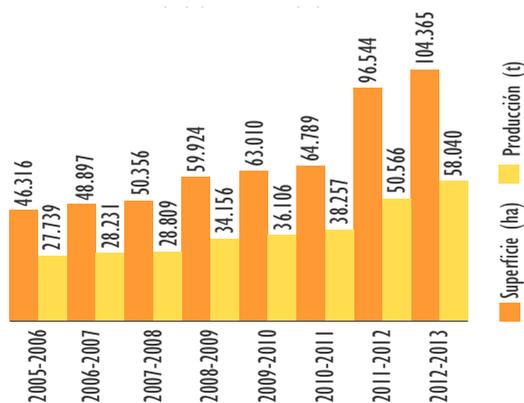
Por otra parte, el MDRYT impulsa otro proyecto que tendrá un importante impacto en el sector, el Programa "Complejo Productivo Quinua - Camélidos", que definirá las estrategias integrales y complementarias para el desarrollo sustentable de los rubros quinua-camélidos, en tanto, también se elabora el estudio para la implementación del Centro Internacional de la Quinua en Bolivia.

### Producción y productores de quinua en Bolivia

La producción de quinua en Bolivia incrementó de manera considerable tras las políticas efectuadas para el sector y el precio elevado en el mercado internacional. En la campaña agrícola 2011/2012 se logró alcanzar hasta 50.566 t, observando un incremento del 32,17% respecto a la campaña anterior. En la misma campaña la superficie cultivada llegó a 96.544 ha, incrementando un 49,01%.

Se proyecta que para la campaña agrícola 2012-2013 la producción crezca en más del 8%.

### Comportamiento de la producción de quinua (t) y superficie cultivada (ha) Expresada en toneladas métricas (t) y hectáreas (ha)



Fuente: Elaborado en base a datos de SISPAM 2013

Podemos apuntar que los productores de quinua en Bolivia, están distribuidos en organizaciones campesinas, asociaciones de productores, cuyas entidades matrices son:

- Asociación Nacional de Productores de Quinua – ANAPQUI
- Central Cooperativa Agropecuario Operación Tierra Ltda. – CECAOT
- Cámara Nacional de Quinua - CNQ
- Cámara Departamental de Quinua Real de Potosí - CADEQUIR
- Cámara Departamental de Productores de Quinua de Oruro – CADEPQUI-OR
- Asociación Departamental de Productores de Quinua de La Paz – ADEPQUIPAZ
- Cámara Boliviana de la Quinua - CABOLQUI

Asimismo, existen otras organizaciones en proceso de consolidación y productores individuales en las diferentes regiones del país.

### Consumo interno y proyecciones

En el año 2008, el consumo per cápita fue de 0,35 kg/año, para el año 2012, el consumo fue incrementado a 1,11 kg/año, según datos del Instituto Nacional de Estadística, 2012.

Hasta la gestión pasada, del total de producción de la quinua (50.566 t), el 24% (12.013 t), fue destinada al consumo interno, el 52% (26.252 t) a la exportación y el restante 24% (12.301 t) es la producción excedentaria.

Para el 2013, se prevé que la demanda interna alcance a 20.000 t, y que el consumo per cápita llegue a los 2 Kg/año, de esta manera el consumo de quinua va incrementándose de forma gradual.

Como Gobierno estamos impulsando la diversificación de alimentos, ya que es importante que la población consuma productos con alto valor nutricional.

### Año internacional de la quinua

Los países andinos como Bolivia, han mantenido, controlado, protegido y preservado en su estado natural, la diversidad de la quinua como alimento fundamental para las generaciones actuales y futuras, siendo un alimento que contiene un alto valor nutritivo para el consumo humano, constituyéndose en un regalo de "Los Andes al Mundo" y en "Un futuro sembrado hace miles de años",

En este contexto el Gobierno del Estado Plurinacional de Bolivia a la cabeza del Presidente Evo Morales Ayma, el Ministerio de Relaciones Exteriores y el Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, con el apoyo de la FAO, gestionaron la "Declaratoria del Año Internacional de la Quinua", que fue respaldada en diferentes foros de integración y espacios multilaterales como UNASUR, MERCOSUR, CUMBRE ASPA, CUMBRE IBEROAMERICANA, el ALBA-TCP y CELAC.

Recordemos que el 25 de diciembre de 2011, la Asamblea General de las Naciones Unidas, en su Sexagésimo sexto periodo de reuniones referida al Desarrollo Agrícola y Seguridad Alimentaria, declara AÑO INTERNACIONAL DE LA QUINUA 2013, mediante Resolución 15/201, basada en la necesidad de aumentar la conciencia del público respecto de las propiedades nutritivas, económicas, ambientales y culturales de la quinua. En el 2012, el Presidente Evo Morales Ayma, fue nombrado Embajador Especial de la Quinua a nivel Mundial.

Bajo este panorama, el 20 de febrero de 2013, se realiza el Lanzamiento Oficial del "Año Internacional de la Quinua 2013" en New York, sede de las Organizaciones Unidas (ONU), donde se conformó un Comité Internacional del Año Internacional de la Quinua y Comités Nacionales en cada país, quienes trabajan en base a un plan de acción sobre las actividades en el marco del Año Internacional de la Quinua 2013.

### Políticas de Gobierno para el sector

El Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras a través del Viceministerio de Desarrollo Rural y Agropecuario aprobó e impulsó la Política y Estrategia Nacional de la Quinua mediante Resolución Ministerial No. 316, cuyo objetivo general es la de promover e implementar el desarrollo y tecnológico del sector quinero de Bolivia, con fines de Seguridad y Soberanía Alimentaria para "Vivir Bien".



Esta política presenta los siguientes Ejes Estratégicos: i) Innovación, Desarrollo Tecnológico y Transferencia de Tecnología, ii) Preservación y Uso Sostenible de Recursos Naturales y Medio Ambiente, iii) Comercio Interno y Externo, iv) Crédito y Financiamiento, v) Fortalecimiento Institucional Público, Privado y Comunitario y vi) Infraestructura Productiva y de Servicios.

### Oportunidades y amenazas

Consideramos que las oportunidades para los productores de quinua son múltiples, dado que existe la voluntad política para apoyar al sector e incrementar la producción de quinua ecológica para la seguridad alimentaria; el cual genere mayores ingresos y empleos, de esta forma mitigar la migración de la población rural al área urbana.

Desde el ámbito económico podemos señalar que existe el financiamiento y apalancamiento para emprendimientos productivos de la quinua toda vez que la demanda a nivel nacional e internacional va consolidándose.

Por otra parte las instituciones de investigación como son el Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal, las Universidades entre otras, corroboraron la existencia de potencialidades de recursos genéticos de la quinua para su diversificación, ya que existen las condiciones agroecológicas diversificadas aptas para el cultivo, y un buen aprovechamiento sostenible de la quinua, camélidos, llamas, alpacas y ovinos.

Entre las amenazas al sector podemos señalar el contrabando fronterizo y los cambios climáticos adversos que afectan al sector.



# Palmioli

---

## GOURMET

---

Hace ya más de 12 años que estamos en el mercado, proporcionando catering para todo tipo de eventos, Cocktails empresariales e institucionales, fiestas de cumpleaños, bodas, reuniones de amigos, bautismos, Bat-mitzvah, etc.

Atendemos eventos en el interior del país.

Este año, adhiriendo a las celebraciones del "Año internacional de la Quinua" PALMIOLI GOURMET a incorporado este noble producto en casi todos sus tipos de servicio, comenzando por la Paella de mariscos (nuestro plato estrella) y quinua, Paella de pescados de Bolivia y quinua, en el bufet de pastas hemos incorporado los lingüini de quinua con salsa de camarones y ostiones, con salsa de trucha, almendras y puerro o la Parisien (crema, pollo, champiñón y tocino), en los cocktails servimos las albondiguitas de carne de quinua y el lingüini, o los penne de quinua en copa de martini con alguna de las salsas mencionadas. También para los bufet presentamos la ensalada tipo tabule pero con quinua en lugar del trigo.

## PAELLA DE MARISCOS Y QUINUA

### Ingredientes:

7 cucharadas de aceite de oliva extra virgen  
2 cebolla grande, picada en cuadritos (brunoise)  
1 cda. de ajo, picado o triturado  
2 pimentones rojos y verdes picada en cuadritos (s/ semillas)  
2 sobres de Sazonador con azafrán p/ paella  
½ taza de arvejas, frescas  
½ taza de habas verdes  
200 grs. lomo de cerdo  
200 grs. de filete de pollo  
2 chorizos españoles  
500 grs. costillitas de cerdo ahumadas  
200 grs. de camarones titi precocidos  
200 grs. de pulpo precocido  
200 grs. de anillas de calamar  
100 grs. de ostiones  
8 langostinos enteros c/ cabeza cocidos levemente en el caldo de langostinos  
8 almejas c/ concha u 8 mejillones (choros) c/ concha cocidos en el caldo de langostinos  
1 pimiento, asado, pelado, sin semillas, cortados en tiras para decorar  
6 tazas de caldo preparado con cascara de langostinos, vino blanco y verduras  
3 tazas de quinua, limpia y lavada  
2 cucharadas de perejil picado  
1 cucharada de huacataya picado  
Sal  
Pimienta blanca

### Preparación:

Calentar 7 cucharadas del aceite de oliva en una paellera o sartén grande.

Agregar la cebolla picada y hacer un sofrito moviendo hasta que la cebolla y el pimentón estén dorados.

Incorporar el pollo y el cerdo cortado en dados, dorar y agregar el ajo y las costillas ahumadas, incorporar 4 tazas del caldo y luego las otras dos restantes con el colorante azafranado para paella, rectificar sal y pimienta blanca, agregar la quinua, el pulpo, el calamar, las habas y las arvejas, tapar dejar cocer hasta que la quinua este casi a punto (10 minutos aproximadamente), incorporar luego los camarones titis y los ostiones y el chorizo español. Revolver para mezclar, dejar secar casi por completo, sin que llegue a quemarse, colocar los langostinos y las conchas, esparcir el perejil y huacataya, rociar el aceite de oliva restante y servir. Acompañar con limones y pan con ajo y oregano.

Si desea darle un poco de picor, preparar una llajua con locoto y tomate y agregar la cantidad deseada al momento de incorporar la quinua. O también puede servir la llajua aparte.

Bon appetit!!! Buen provecho!!! Yuspagara jumanacatak!!!!



### PALMIOLI GOURMET

Radial 27 N° 604 entre 4to. y 3er. anillo

Teléfono: 3428386 Cel.: 78403162

Email: ppalmioli@entelnet.bo

 PALMIOLI GOURMET

Santa Cruz - Bolivia

# VAMOS...

## Con tus millas... VAMOS A VIAJAR!



### VAMOS..., el Programa de Viajes del Banco Ganadero

Con **VAMOS** viajas donde quieras!! Y si tus millas no te alcanzan, Banco Ganadero te financia el resto, con tu tarjeta de crédito.

Destinos	Millas	Valor máximo asumido por el Banco (\$us)
Nacionales	6.500	-
Buenos Aires	17.000	400
Sao Paulo	17.000	400
Asunción	17.000	300
Lima	30.000	650
Miami	55.000	1,200
Washington	70.000	1,600
Punta Cana	70.000	950
Panamá	70.000	900
Madrid	80.000	1,600



[www.marcasantacruz.bo](http://www.marcasantacruz.bo)

FOTO: "PUBLIAGRO'SRL"

# SANTA CRUZ

BOLIVIA

*Ni te imaginás*



Santa Cruz de la Sierra, ciudad reconocida entre las diez mejores de América para establecer tu empresa

FUENTE: FINANCIAL TIMES **FT**



Gobierno  
Autónomo  
Departamental  
Santa Cruz



## EMPODERAR DETI

Morten Elkjaer  
Embajador  
EMBAJADA REAL DE DINAMARCA

MINISTRY OF FOREIGN AFFAIRS OF DENMARK  
**DANIDA** | INTERNATIONAL DEVELOPMENT COOPERATION



### Empoderar a los bolivianos en el Desarrollo Económico Territorial con Inclusión Social

Contribuir a garantizar la seguridad y soberanía alimentaria, el desarrollo productivo rural, recuperando las visiones culturales y fortaleciendo el poder autogestionario de las organizaciones sociales y económicas de las familias de los pequeños productores agropecuarios y forestales de comunidades y pueblos indígenas, es la finalidad del Programa EMPODERAR DETI (Desarrollo Económico Territorial con Inclusión) que impulsa el Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras junto a la Cooperación Danesa (DANIDA). El Programa favorece a 64 Municipios en seis Departamentos de Bolivia, afectando positivamente a 14.823 familias bolivianas, de las cuales 31% está representado por mujeres.

#### Primer paso: Empoderamiento

"Empoderamiento" es un concepto frecuentemente utilizado en referencia a la mujer, en temas puntuales de género, pero para el Programa EMPODERAR DETI por "empoderamiento" se entiende el contexto de la ayuda al desarrollo económico y social, focalizando en las necesidades de las personas participantes de la acción hacia el desarrollo, que les permita fortalecer su capacidad de controlar su propia vida, asumiendo la responsabilidad para su propio desarrollo.



#### El territorio en el desarrollo económico

El enfoque del desarrollo económico local toma como unidad de actuación el concepto de "territorio". Esta aproximación es necesaria para contemplar tres temas decisivos para el desarrollo: Introducción de innovaciones en los sistemas productivos locales; diseño de programas de formación de recursos humanos según las necesidades de cada contexto local; y, la referencia concreta a las características y oportunidades vinculadas a la valorización del medioambiente y el patrimonio cultural local como activos importantes para el desarrollo local.

#### Siguiente paso: Concertación

Para el Programa EMPODERAR DETI la concertación es el mecanismo o vertiente de la planeación que permite articular las decisiones de los distintos sectores de acuerdo a sus prioridades, y compromete a cada sector responsable hacia el logro de los objetivos definidos a fin de evitar la dispersión de esfuerzos.

Para EMPODERAR DETI la concertación estará basada en una negociación con las representaciones de los grupos sociales, y los actores públicos y privados, para realizar las acciones previstas en un determinado proyecto o plan de desarrollo.



#### Trabajo en 64 municipios en 6 departamentos del país

En su fase inicial el Programa EMPORAR DETI tuvo una llegada a 36 Municipios, a través de Unidades Operativas Regionales (UOR): 18 municipios de Potosí; 7 municipios en los Cintis de Chuquisaca y 2 de Tarija; 5 municipios del Chaco de Chuquisaca y 4 de Santa Cruz. En la fase actual, las nuevas áreas del proyecto abarcan a 28 municipios, de los cuales 13 municipios pertenecen al Departamento de Oruro y 15 Municipios al Departamentos de La Paz. Así, un total de 64 municipios abarca el Programa EMPODERAR DETI en 6 Departamentos.

### 14.823 Familias bolivianas beneficiadas

Tal cifra corresponde a la fase inicial y de nuevas áreas que abarca el Programa EMPORAR DETI, siendo que en la Región del Chaco son 6.790 familias beneficiadas, de las que el 60% son representadas por hombres y el 40% por mujeres, mientras que la Región Cintis las familias beneficiadas llegan a un número de 3.405, siendo 81% representadas por hombres, 19% por mujeres; en Potosí son 3943 las familias beneficiadas, de estas el 73% son representadas por hombres y el 27% por mujeres.

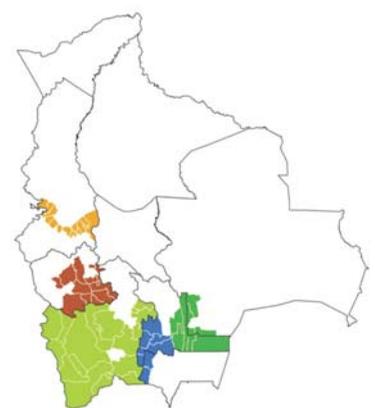


#### Cartera de proyectos de empoderar DETI

Con una inversión de Bs85.000.000.- (cerca de 12.000.000 de dólares estadounidenses), de los que 52.000.000 provienen del programa DETI mismo, 24.000.000 de los propios productores (contraparte) y 9.000.000 de socios estratégicos en las diferentes regiones. Las inversiones en su mayoría están focalizadas en el sistema productivo pero también se invierte en procesos de transformación y comercialización intentando relacionar al productor de forma más directa con el mercado.

#### Empoderar DETI y Quinua

El Programa tiene una larga historia en el sector de la quinua, mayormente para mejorar, tecnificar y mecanizar el proceso productivo, de transformación y comercialización pero también para mejorar la base organizativa de los productores, a fin de darles una mayor capacidad de negociación con las empresas exportadoras. Se apoya a los productores en su certificación orgánica internacional en base a procesos de capacitación y desarrollo de registros, fortalecimiento de sus organizaciones, acceso al crédito y al seguro agrícola, además del registro de la "denominación de origen" de Quinua Real de los Lipez. En la actualidad se está apoyando a 1.102 productores de quinua en Potosí y Oruro, mayormente en la mecanización de la producción, certificación, almacenamiento, y el desarrollo de sistemas sostenibles de producción.





## QUINUA: El grano de oro de los Andes

### Origen

La región de los Andes, cuna de grandes civilizaciones como la Incaica y Tiahuanacota, es considerada centro de origen de numerosas especies nativas como la quinoa (*Chenopodium quinoa Willd.*). Según investigaciones científicas el origen de la quinoa se sitúa en las inmediaciones del lago Titicaca y desde allí el cultivo se expandió a todos los países andinos.

Durante 7.000 años, los pueblos indígenas han mantenido, controlado, protegido y preservado las diversas variedades de la quinoa en diferentes zonas ecológicas a través de bancos de germoplasma naturales, basados en los principios de complementariedad, redistribución, y vivir en armonía con la madre tierra y la naturaleza. Debido a su alto valor nutritivo para la alimentación, los pueblos indígenas y los investigadores lo llaman "el grano de oro de los Andes".

La quinoa fue ampliamente cultivada en la región Andina por culturas precolombinas y sus granos han sido utilizados en la dieta de los pobladores tanto de valles interandinos. Heisser y Nelson (1974) indican hallazgos arqueológicos en Perú y Argentina alrededor del inicio de la era cristiana, mientras que Bollaerd y Latcham, citados por Cárdenas (1944), también hallaron semillas de quinoa en las tumbas indígenas de Tarapacá, Calama, Tiltel y Quillagua, demostrando este hecho que su cultivo es de tiempo muy remoto. Según Jacobsen (2003) la quinoa es uno de los cultivos más antiguos de la región Andina, con aproximadamente 7.000 años de cultivo, en cuya domesticación y conservación han participado grandes culturas como la Tiahuanacota y la Incaica.

La quinoa ha sido descrita por primera vez en sus aspectos botánicos por Willdenow en 1778, como una especie nativa de Sudamérica, cuyo centro de origen, según Buskasov se encuentra en los Andes de Bolivia y Perú (Cárdenas, 1944). Esto fue corroborado por Gandarillas (1979), quien indica que su área de dispersión geográfica es bastante amplia, no sólo por su importancia social y económica, sino porque allí se encuentra la mayor diversidad de ecotipos tanto cultivados técnicamente como en estado silvestre.

Según Vavilov, la región Andina corresponde a uno de los grandes centros de origen de las especies cultivadas (Lescano, 1994), y dentro de ella se encuentran diferentes subcentros. Según Lescano, en el caso de la quinoa se identifican cuatro grandes grupos según las condiciones agroecológicas donde se desarrolla: valles interandinos, altiplano, salares y nivel del mar, los que presentan características botánicas, agronómicas y de adaptación diferentes. En el caso particular de Bolivia, al estudiar la variabilidad genética de la colección de germoplasma de quinoa, Rojas (2003) ha determinado seis subcentros de diversidad, cuatro de ellos ubicados en el altiplano de La Paz, Oruro y Potosí y que albergan la mayor diversidad genética y dos en los valles interandinos de Cochabamba, Chuquisaca y Potosí.

### Descripción de la Quinoa en Bolivia

La quinoa (*Chenopodium Quinoa Willd*) es un grano originario de la zona altiplánica de la Cordillera de Los Andes. Tradicionalmente crece en tierras áridas y semiáridas, con una amplia variabilidad genética de más de tres mil ecotipos y con capacidad de adaptabilidad a las adversidades climáticas y diversos pisos ecológicos. La quinoa representa un alimento alternativo estratégico y potencial para contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional de la humanidad.

La planta de quinoa alcanza alturas variables desde 30 a 300 cm, dependiendo del tipo de quinoa, de los genotipos, de las condiciones ambientales donde crece o de la fertilidad de los suelos. Las de valle tienen mayor altura que las que crecen por encima de los 4.000 metros sobre el nivel del mar y de zonas frías; en zonas abrigadas y fértiles las plantas alcanzan las mayores alturas; su coloración varía con los genotipos y fases fenológicas (FAO).

La quinoa es una semilla pequeña. Su tamaño, forma y color se parece al cruce de una semilla de sésamo (ajonjolí) con una de mijo. Tiene forma de disco plano con una banda ecuatorial alrededor de su periferia. Tiene un color amarillo sin brillo pero unas especies varían de casi blanco a rosa, naranja o de rojo a púrpura y negro. No es propiamente un cereal aunque forme granos. Es técnicamente una planta de la familia *Chenopodium*. Es una planta anual que crece de tres a seis pies de alto, e igual que el mijo sus semillas están en racimos grandes al final del tallo. Las semillas están cubiertas de saponinas (sustancias resinosas) que son amargas y que forman una solución jabonosa en el agua. Estas semillas miden 1 mm de diámetro aproximadamente. Esta saponina las salva de ser devoradas por los pájaros. Algunos tipos de granos de trigo podrían acercarse a la riqueza de proteínas de la quinoa, pero cereales tales como la cebada, el maíz y el arroz generalmente tienen menos de la mitad de sus proteínas. Tiene un buen balance de aminoácidos a partir de los cuales se generan las proteínas. La quinoa, es excepcionalmente alta en lisina, un aminoácido no muy abundante en el reino vegetal. Contiene todos los aminoácidos esenciales, particularmente arginina e histidina, que son muy apropiados para la

alimentación infantil. En resumen, la quinoa posee la mayor proporción y mejores proteínas respecto del resto de cereales, es rica en ácidos grasos y minerales (es una fuente de vitamina E y de varias vitaminas del grupo B).

La quinoa es un grano que posee características intrínsecas sobresalientes, tales como:

- Su amplia variabilidad genética, cuyo pool genético es extraordinariamente estratégico para desarrollar variedades superiores (precocidad, color y tamaño de grano, resistencia a factores bióticos y abióticos, rendimiento de grano y subproductos);
- Su capacidad de adaptabilidad a condiciones adversas de clima y suelo, dado que pueden obtenerse cosechas desde el nivel del mar hasta los 4.000 metros de altitud (altiplano, salares, puna, valles interandinos, nivel del mar) donde otros cultivos no pueden desarrollarse;
- Su calidad nutritiva, representada por su composición de aminoácidos esenciales tanto en cantidad, constituyéndose en un alimento funcional e ideal para el organismo;
- Su diversidad de formas de utilización tradicional, no tradicional y en innovaciones industriales; y
- Su bajo costo de producción, ya que el cultivo es poco exigente en insumos y mano de obra.

En 1996, la quinoa fue catalogada por la FAO como uno de los cultivos promisorios de la humanidad, no sólo por sus grandes propiedades benéficas y por sus múltiples usos, sino también por considerarla como una alternativa para solucionar los graves problemas de nutrición humana. La NASA también la incluyó dentro del sistema CELLS (Sistema Ecológico de Apoyo de Vida Controlado) para equipar sus cohetes en los viajes espaciales de larga duración, por ser un alimento de composición nutritiva excelente como alternativa para solucionar los problemas de insuficiente ingesta de proteínas.

Durante las investigaciones realizadas entre los años 1996 -1997, resultados por personeros de la NASA, concluyeron que la Quinoa Real posee una composición alimenticia noble de insuperables bondades nutricionales para las personas, comparándola a otros cultivos de consumo común, donde podemos señalar que la quinoa contiene los siguientes valores nutricionales:

Composición de la quinoa				
Comparación con otros cereales				
Valor Energético	Quinoa	Trigo	Arroz	Maíz
Kcal / 100g	350,00	309,00	353,00	338,00
Proteínas / 100g	13,81	11,50	7,40	9,20
Grasa / 100g	5,01	2,00	2,20	3,80
Carbohidratos / 100g	59,74	59,40	74,60	65,20
Agua / 100g	12,65	13,20	13,00	12,50

Esta información muestra que la quinoa posee mayor concentración de proteínas y menor cantidad de grasas en relación al trigo y maíz, y además que la Quinoa Real, en cuanto a minerales contiene calcio (necesario para la formación ósea y sistema nervioso), hierro (fortalece el sistema inmunológico), zinc (previene el cáncer y fortalece el sistema inmunológico).

Minerales de la quinoa				
Comparación con otros cereales				
Valor Energético (mg / 100g)	Quinoa	Trigo	Arroz	Maíz
Calcio	66,60	43,70	23,00	15,00
Fósforo	408,30	406,00	325,00	256,20
Magnesio	204,20	147,00	157,20	120,00
Potasio	1040,00	502,00	150,00	330,00
Hierro	10,90	3,30	2,60	-
Manganeso	2,47	3,40	1,10	0,48
Zinc	7,47	4,10	-	2,50

La quinoa es el único alimento vegetal que posee todos los aminoácidos esenciales, oligoelementos y vitaminas y no contiene gluten. Los aminoácidos esenciales se encuentran en el núcleo del grano, a diferencia de otros cereales que los tienen en el exosperma o cáscara, como el arroz o trigo. Cuenta con más de tres mil variedades o ecotipos tanto cultivadas como silvestres.



## La FAO

fortalece la producción agroecológica de la quinua, basada en la Agricultura Familiar Campesina Comunitaria

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en Bolivia promueve el fortalecimiento de unidades familiares dedicadas al cultivo milenar de la quinua; contribuyendo así a la seguridad alimentaria.

### Importancia histórica y cultural

Los Andes, cuna de grandes civilizaciones como la Incaica y la Tiahuanacota, es el centro de origen de especies nativas con alto valor nutricional, como la quinua (*Chenopodium Quinoa Wild*), que por años fue el principal alimento de estas culturas. En la actualidad, y a partir de la Declaración del Año Internacional de la Quinua (2013) – iniciativa promovida por el Estado Plurinacional de Bolivia - este cultivo se encuentra en franco proceso de expansión e internacionalización, representando un gran potencial para mejorar las condiciones de vida de la población de los Andes y del mundo, en especial, en lo que se refiere a la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN).



La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), frente a la necesidad global de identificar cultivos que tengan el potencial de producir alimentos de calidad, ha presentado la quinua al mundo tanto por su alto potencial nutritivo como por su versatilidad agronómica, con el fin de plantear una alternativa en la lucha contra el hambre en diversas regiones del planeta.

### Aportes potenciales de la quinua a la Seguridad Alimentaria con Soberanía

Las bondades del cultivo de la quinua están dadas por su alto valor nutricional. Según un estudio realizado por la FAO el año 2011, el contenido de la proteína de la quinua varía entre 13,81 y 21,9% dependiendo de la variedad. Debido a su alto contenido de aminoácidos esenciales, la quinua supera a los contenidos por el trigo, cebada y soya, comparándose favorablemente con la proteína de la leche.

Tomando en cuenta que la FAO tiene como objetivo estratégico erradicar el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición; su participación en el Año Internacional de la Quinua no es menor; pues a través de una serie de estrategias desarrolladas de manera conjunta con el Estado Plurinacional de Bolivia, se busca vincular el aumento de la producción en la agricultura de manera sostenible desde el punto económico, social, ambiental, con la mejora de los medios de vida de las poblaciones rurales, en particular las mujeres y los jóvenes.

Para la reducción del hambre y de la pobreza, la FAO recomienda el enfoque de la "doble vía" que consiste por un lado en a) Mejorar la sostenibilidad de los sistemas de producción y b) Asegurar el acceso a los alimentos para los más necesitados. Todo ello, en el marco de un entorno favorable para la seguridad alimentaria en donde los estados aseguren crecimiento económico, estabilidad macroeconómica, gobernanza y capacidades institucionales.

De forma paulatina, Bolivia viene construyendo un marco legal favorable para la realización del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada (DHAA), el cual ha sido incorporado en la Constitución Política del Estado. Asimismo se destacan las iniciativas vinculadas al desarrollo productivo agroalimentario (Ley 144 de Revolución Productiva, Ley 3525 de Producción Agropecuaria y Forestal Ecológica, Ley 300 de la Madre Tierra) y al fortalecimiento de las organizaciones económicas campesinas y organizaciones comunitarias (Ley de OECAS y OECON). Desde el punto de vista de medidas asumidas por el Estado boliviano para la protección del DHAA, son relevantes programas como el de Alimentación Complementaria Escolar, Desnutrición Cero y el Subsidio de Lactancia Materna en los que se introdujo a la quinua como un alimento que puede aportar proteínas de buena calidad a aquellos grupos sociales vulnerables como las madres embarazadas, lactantes y niños.

### Impulsamos el Manejo eficiente e integral del cultivo de la Quinua, contribuyendo al bienestar de las familias asentadas en el área rural del país

En la región alto andina el cultivo de la quinua es uno de los más importantes. Su producción suele estar a cargo de pequeños productores del Altiplano que se enfrentan al limitado acceso de recursos. Por ello, la FAO colabora con el gobierno de Bolivia en la formulación y adopción de políticas a favor del desarrollo sostenible de la Agricultura Familiar Campesina Comunitaria, que comprende familias, comunidades y emprendimientos asociativos de base, para que tengan acceso regular a servicios públicos de calidad para la producción, comercialización y transformación de alimentos.

En la agricultura moderna, la producción de semilla constituye una actividad especializada, porque significa la conservación de la calidad genética, pureza varietal y física, viabilidad y sanidad. Si bien las áreas de cultivo de quinua son cada vez mayores, los avances en términos de rendimiento son escasos; en ello concurren varios factores negativos, siendo uno de los principales la reducida producción y uso de semilla de calidad. En la actualidad se advierte que los productores suelen utilizar como semilla, granos cosechados para venta comercial. La siembra con material de esta procedencia causa problemas posteriores, como la obtención de parcelas con mezcla de plantas de diversos ecotipos, los cuales maduran en forma irregular perjudicando las labores culturales, la cosecha y las actividades pos cosecha.

En este marco, desde el año 2011, la FAO viene asistiendo técnicamente al Estado Plurinacional de Bolivia, a través del proyecto "Apoyo a la agricultura familiar campesina para mejorar la disponibilidad, acceso y el uso de semillas de calidad en las zonas alto andinas", llamado con el nombre corto "Semillas Andinas", el que se ejecuta con el apoyo financiero de la Agencia de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) y la participación activa del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras (MDRYT), a través del Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal (INIAF). El proyecto Semillas Andinas tiene por finalidad aportar a la seguridad alimentaria en la zona andina de Bolivia, a través de la mejora en los sistemas de producción, acceso y uso de semilla de mejor calidad lo que permitiría articular e incrementar de manera sostenible y eficiente la calidad de los cultivos de quinua, papa y haba, generando además capacidades de almacenamiento local. Para tal efecto, trabaja en el desarrollo de una estrategia multidisciplinaria y multisectorial que permita promocionar el uso y acceso a la semilla certificada en la región alto Andina de Bolivia, a través de la promoción de su importancia y la generación de cambios de actitud sobre el uso de una buena semilla.



Otro de los componentes del proyecto es el fortalecimiento de las capacidades institucionales orientadas al desarrollo de políticas públicas y normas adaptadas al sistema de producción de la región; asimismo, a través de la participación activa de entidades públicas y privadas, se desarrollará un Sistema de Gestión Comunitario, que promoverá el abastecimiento de semilla de calidad para contrarrestar problemas de emergencias o desastres naturales.

El proyecto implementa la metodología de las Escuelas de Campo de Agricultores (ECAs) cuya fortaleza es desarrollar un proceso de aprendizaje grupal participativo, mediante el cual se desarrolla un fortalecimiento en los procesos organizativos; de los conocimientos y capacidades técnicas en los diversos procesos productivos y de las capacidades en Gestión Empresarial, otorgando a los agricultores las habilidades necesarias para elaborar e implementar planes de negocio y mercadeo. Hasta la fecha, con el apoyo del proyecto las agrupaciones semilleras lograron vender un total de 36 TM de semilla certificada entre papa, haba y quinua, a un precio promedio de 71% mayor que el precio promedio de la semilla convencional.

Esta iniciativa pretende beneficiar alrededor de 1.500 usuarios de semilla de los cultivos de quinua, papa y haba, mejorando los rendimientos y los ingresos económicos en al menos 25%. Mediante este proyecto se pretende producir unas 1.000 TM de semilla certificada como base de material genético de alta calidad. Actualmente, los beneficiarios pertenecen a la agricultura familiar campesina de 30 comunidades de la región alto Andina de los departamentos de La Paz, Oruro y Potosí.

### Comprometidos con la investigación colaborativa entre países que producen quinua

El Año Internacional de la Quinua ha profundizado la necesidad de fomentar investigaciones en el área andina para lograr extraer todo el potencial agronómico, dietario y económico de la quinua y otros granos andinos. En este marco, la FAO ha suscrito un acuerdo con el Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, para impulsar una alianza regional que fomente la investigación colaborativa con los países productores de la quinua. El resultado de este estudio de investigación, podría dar curso al denominado Centro Internacional de la Quinua y granos andinos. La gestación de este estudio cobra relevancia al ser un análisis completo que permite esbozar alternativas de investigación cooperativa que más tarde puedan incidir en la creación de bancos regionales y subcentros de germoplasma de granos andinos, así como en propuestas de adiestramiento de técnicos nacionales e internacionales. Esta plataforma, se constituye en la plataforma ideal para la difusión y gestión de conocimientos, la educación de agricultores y la comunicación para el desarrollo, preservando el medio ambiente así como los elementos culturales y de género.

En síntesis, la reciente diversificación del mercado de consumo de alimentos a nivel internacional, se ha expandido hacia la búsqueda de alimentos ligados a cultivos ancestrales. Esta situación ha provocado que la quinua pase de un cultivo de autosubsistencia a un producto con potencial para el consumo interno y la exportación. Para la FAO, la quinua es parte de los alimentos estratégicos que permitirían erradicar los índices de malnutrición en el país, de manera que el fomento de su consumo interno es una acción necesaria. Y en consecuencia, la producción familiar sostenible de este cultivo es cada vez más importante.

Esta publicación se hizo posible gracias al apoyo financiero de la FAO, a través del Proyecto Semillas Andinas





## 2013: Año Internacional de la Quinua

El año 2013, ha sido declarado por la Asamblea General de las Naciones Unidas como el "Año Internacional de la Quinua" (AIQ), bajo el lema **"Un futuro sembrado hace miles de años en reconocimiento a los pueblos"**, en reconocimiento a los pueblos andinos que han preservado este cultivo excepcional como alimento para generaciones presentes y futuras gracias a sus conocimientos tradicionales y prácticas de vida en armonía con la naturaleza.

La resolución 66/221, del 22 de diciembre de 2011, adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas, que declaró el 2013 como el Año Internacional de la Quinua fue propuesto por el Gobierno del Estado Plurinacional de Bolivia, con el copatrocinio de Argentina, Australia, Azerbaiyán, Brasil, Cuba, Ecuador, El Salvador, Filipinas, Georgia, Guyana, Honduras, Irán, Liberia, México, Nicaragua, Paraguay, Perú, Seychelles, Venezuela y Uruguay.

El Año Internacional de la Quinua es un catalizador que permitirá el intercambio de información y contribuirá a la generación de programas y proyectos de mediano y largo plazo para el desarrollo sostenible del cultivo y consumo de la quinua en el mundo, permitiendo a su vez centrar la atención mundial sobre el papel que desempeña la biodiversidad de la quinua y su valor nutricional en la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza, en apoyo de los Objetivos de Desarrollo del Milenio.

Los principales beneficiarios son múltiples y diversos, desde los gobiernos hasta los pequeños agricultores y las poblaciones indígenas, desde el sector privado hasta el sector agro-bio, comercio justo, "Slow Food", agricultura orgánica, industrias cosmética y farmacéutica, entre otras. Por lo menos 130.000 pequeños productores de quinua de América del Sur se beneficiarán de mayores ventas, mejores precios para sus cosechas y el retorno a las prácticas ancestrales de una manera sostenible.

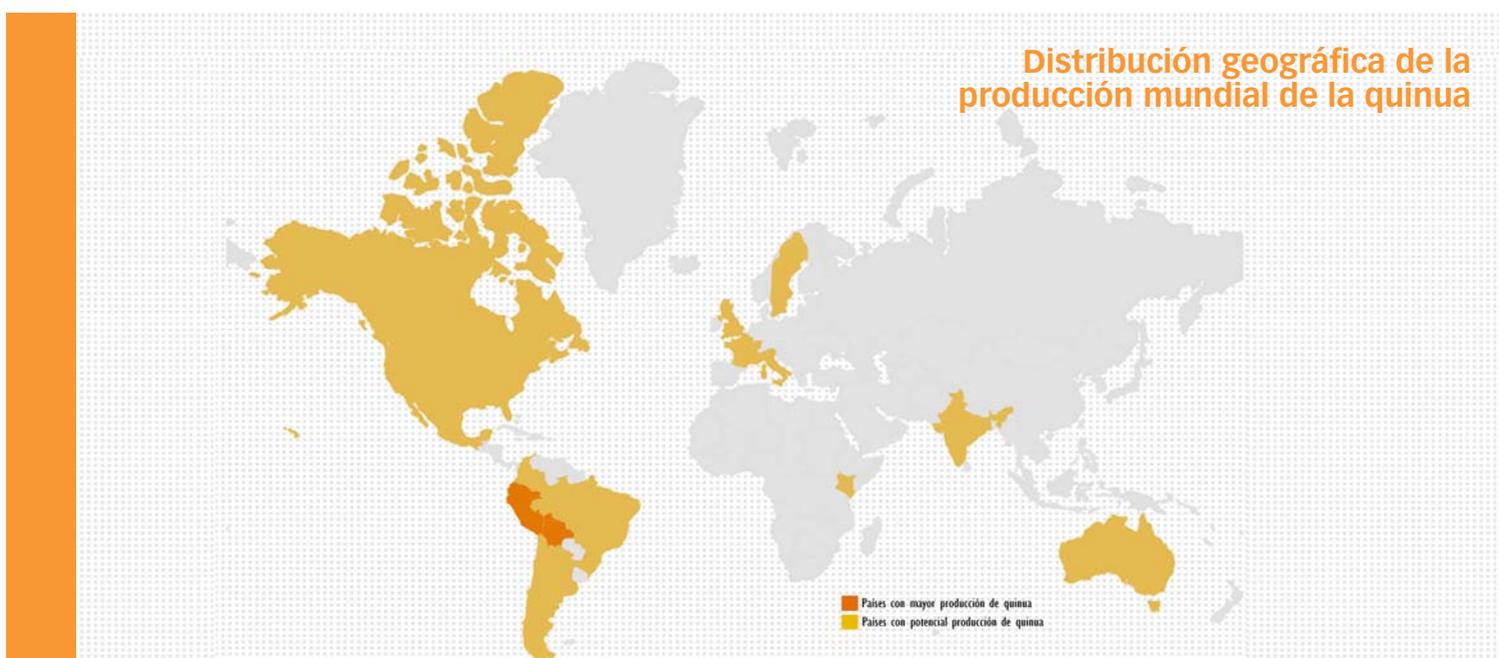
Los objetivos del Año Internacional de la Quinua son:

- Promover una mayor cooperación internacional y alianzas entre los actores públicos, privados y no gubernamentales involucrados en la producción, promoción y uso sostenible de la quinua a nivel mundial.
- Aumentar la conciencia sobre la necesidad de prácticas de cultivo de la quinua más sostenibles y establecer cuáles son las políticas favorables para promover su conservación y uso sostenible en todo el mundo.

- Aumentar la conciencia de las personas en todo el mundo sobre las propiedades y el valor agregado de la quinua para su nutrición y el de las economías locales, especialmente en las comunidades productoras.
- Reconocer la valiosa contribución de los pueblos indígenas como guardianes de la quinua para las generaciones presentes y futuras.
- Generar nuevos conocimientos a partir de su intercambio entre actores diversos.
- Diversificar el uso de la quinua a través de nuevas y variadas formas de consumo.

El informe técnico: "La quinua, cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial" elaborado por Proinpa (Promoción e Investigación de Productos Andinos) y la FAO, hace una recopilación actualizada y detallada sobre las bondades nutritivas, la versatilidad agronómica y la expansión del cultivo a otros continentes, mostrando que la quinua es un cultivo con alto potencial para contribuir a la seguridad alimentaria de diversas regiones del planeta, especialmente en aquellos países donde la población no tiene acceso a fuentes de proteína o las condiciones de producción son limitadas por la escasa humedad, baja disponibilidad de insumos y la aridez.

Los principales retos para Bolivia, dentro del marco del Año Internacional de la Quinua, son el de desarrollar una denominación de origen para la Quinua Real, que proteja legalmente la producción de las zonas geográficas productoras y fabricadoras de quinua; impulsar el desarrollo de la industria alimenticia con base en el cultivo de variedades de la quinua; fortalecer el banco de germoplasma con las variedades de semillas de quinua a disposición de los productores; incrementar el consumo nacional de quinua, aumentando el incentivo en la superficie cultivada nacional; apoyar y asegurar la producción de agricultores de quinua, con diferentes políticas públicas, incentivando la producción orgánica sostenible; desarrollar un precio justo que pueda regular los precios de comercialización de la quinua; incentivar la producción de quinua en otros Departamentos de Bolivia; apoyar a la investigación e innovación tecnológica, mejorar los diseños; y contribuir a la construcción de plantas y maquinaria boliviana para limpiar el grano, quitarle la saponina, entre otros.



**LA PUERTA DE SALIDA DE LA QUINUA BOLIVIANA AL MUNDO  
EN 2012 EL 99% DEL "GRANO DE ORO ANDINO"  
FUE DESPACHADO POR TPA HACIA DIFERENTES PAÍSES.**



# *Apoyando a la conservación de la Biodiversidad*



**INGENIO  
AZUCARERO  
GUABIRÁ S.A.**





## Cifras Bolivianas de la Quinua

### Producción boliviana

Los principales países productores de quinua son Bolivia, Perú y Ecuador, extendiéndose a Chile, Argentina, Brasil y otros países de Latinoamérica. Asimismo, hace muchos años se viene experimentando y expandiendo su cultivo en países como Estados Unidos de América, Canadá, Francia, Países Bajos, Dinamarca, Italia, India, Kenia, Marruecos, Australia, China y otros donde están produciendo o realizando ensayos agronómicos para la producción comercial.

**12,8%**  
crecería la  
producción para la  
campaña 2012-2013

La producción de quinua se encuentra en proceso de expansión hacia diferentes áreas geográficas del planeta, por sus extraordinarias características de adaptabilidad a diversos pisos ecológicos y condiciones climáticas. En la región de origen, se incentiva la producción de quinua certificada, siguiendo los procedimientos ancestrales y en consonancia con las actuales normas nacionales e internacionales para productos orgánicos, convencionales y otros requeridos por los países destino. La producción orgánica se convierte en un factor de incentivo para los productores y los consumidores en el mundo, ya que la creciente tendencia del "consumo verde y responsable" valora el uso de menor cantidad de químicos, con la finalidad de salvaguardar la salud de los consumidores.

En 2001-2002, Bolivia registró más de 37.000 hectáreas con quinua comprendidas en aproximadamente 70.000 unidades productivas, de los cuales el 60% de la producción es comercializada y exportada. En el mismo período Perú y Ecuador registraron 60.000 y 2.500 unidades productivas respectivamente.

Durante la campaña 2011-2012, Bolivia incrementó la superficie cultivada a 96.544 hectáreas, logrando una producción de 50.566 toneladas métricas; cifra que tuvo un crecimiento del 75,5% durante los últimos cinco años. Según datos del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, se prevé un crecimiento en la producción del 12,8% para la campaña agrícola 2012-2013.

La producción de quinua, durante la campaña 2011-2012, en Bolivia se concentró entre los Departamentos de Oruro (17.922 t), Potosí (14.906 t), La Paz (8.611 t), Cochabamba (161 t), Chuquisaca (40 t) y Tarija (13 t).

En todo el país, existen 62 plantas procesadoras, siendo el 16% artesanales, 27% semi-industriales y 57% industriales. El 35% de las plantas procesadoras se encuentran en Oruro.



Fuente: Datos IBCE / infografía : (FMG/La Razón)

En Bolivia, la quinua es cultivada por casi 6.000 productores permanentes, en 10 municipios del Altiplano Sur del país. Algunos productores cuentan con certificaciones de "Producto Orgánico" y de "Comercio Justo", añadiendo valor a sus productos en relación a la producción convencional.

### Descripción arancelaria de la Quinua

Hasta el 2011, el código arancelario que correspondía para la quinua se incluía en otros cereales (1008.90), pero a partir del 2012, todos los países han incorporado en sus nomenclaturas arancelarias la "V Enmienda del Sistema Armonizado de Designación y Clasificación de Mercancías" publicada por la Organización Mundial de Aduanas, la cual dispone varios cambios en la

**1008.50**  
Subpartida arancelaria  
de la Quinua

clasificación del capítulo de cereales; donde, particularmente la quinua tiene ahora un código arancelario específico: 1008.50 Quinua (Quinoa) (Chenopodium quinoa)

La NANDINA correspondiente para las exportaciones bolivianas de quinua se detalla a continuación:

**1008.50.10.00** Quinua (Chenopodium Quinoa) para la siembra  
**1008.50.90.00** Las demás quinuas (Quinoa) (Chenopodium Quinoa)

### Exportaciones bolivianas

Durante el 2012, las exportaciones bolivianas de quinua bordearon las 26 mil toneladas (26.201 t) por un valor cercano a los 80 millones de dólares americanos (USD79.756 mil), muy distantes de las 2.000 toneladas exportadas el 2002 por un monto de 2 millones de dólares americanos, habiendo crecido casi 40 veces más desde hace 10 años.



**79,8**  
millones de dólares americanos

**26.201**  
toneladas

Las exportaciones tuvieron como destino a 25 países a nivel mundial en el 2012, siendo los principales: Estados Unidos de América (con una participación del 64% del total exportado), seguido de Francia (10%), Canadá (6%), Países Bajos (5,6%), Alemania (3,4%), Australia (2,3%), Brasil (1,8%), Israel (1,7%) y Reino Unido (1,3%). Estos nueve países destino representaron el 97,8% de las exportaciones totales de quinua boliviana.

Las exportaciones con respecto al 2011, tuvieron una mayor demanda mundial, creciendo un 25,7% en valor; se espera que los siguientes años continúen mostrando incrementos significativos.

Bolivia: Exportaciones de quinua al mundo				
Gestión 2011 y 2012 (en kilos brutos y dólares americanos)				
País	2011		2012	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Estados Unidos de América	10.654.781	34.252.863	16.516.180	51.045.393
Francia	2.552.487	7.958.266	2.644.737	8.070.875
Canadá	1.338.514	4.189.948	1.755.015	5.138.713
Países Bajos	2.273.492	6.982.395	1.487.380	4.484.951
Alemania	895.532	2.628.276	921.309	2.682.301
Australia	496.270	1.652.302	552.672	1.870.975
Brasil	389.148	1.158.232	493.043	1.496.393
Israel	282.505	804.331	493.600	1.374.354
Reino Unido	487.351	1.414.080	371.017	1.071.988
Chile	132.029	378.775	142.070	443.207
Argentina	299.526	184.813	261.376	329.716
Japón	80.425	240.518	105.600	315.584
España	33.378	109.165	101.913	287.973
Suecia	98.784	365.920	80.614	246.780
Bélgica-Luxemburgo	101.600	331.025	81.280	239.770
Dinamarca	62.235	195.800	64.516	219.870
Italia	58.018	184.768	36.747	123.562
Malasia	59.380	190.545	29.765	121.381
Suiza	52.320	173.503	31.194	89.020
Colombia	7.056	19.436	19.299	68.478
Sudáfrica	10.140	28.580	8.041	23.335
Costa Rica	0	0	3.024	8.342
Perú	0	0	615	2.020
Taiwan	0	0	207	650
Nicaragua	0	0	11	50
El Salvador	552	2.340	0	0
<b>Total exportaciones de quinua</b>	<b>20.365.524</b>	<b>63.445.879</b>	<b>26.201.225</b>	<b>79.755.682</b>
<b>Total países destino</b>	<b>22</b>		<b>25</b>	

# Sembrando el futuro de las y los bolivianos

## EL INIAF A LA VANGUARDIA DE LA INNOVACIÓN PARA LA SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

El Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal (INIAF) es la Institución oficial de Investigación, Asistencia Técnica, Certificación y Fiscalización de Semillas e Innovación Agropecuaria y Forestal del Estado Boliviano, orientada a la seguridad y soberanía alimentaria en el marco de la Ley de Revolución Productiva Comunitaria Agropecuaria, Ley de la Madre Tierra y el Desarrollo Integral para el Vivir Bien. Es además un ente articulador que genera adapta y transfiere tecnología y contribuye al desarrollo del sector, en armonía con la política nacional agropecuaria y forestal del Estado. De manera que promueve líneas de acción y trabajo que se refleja en nueve programas estratégicos de alimentación los cuales se desarrollan de manera planificada con aliados estratégicos.

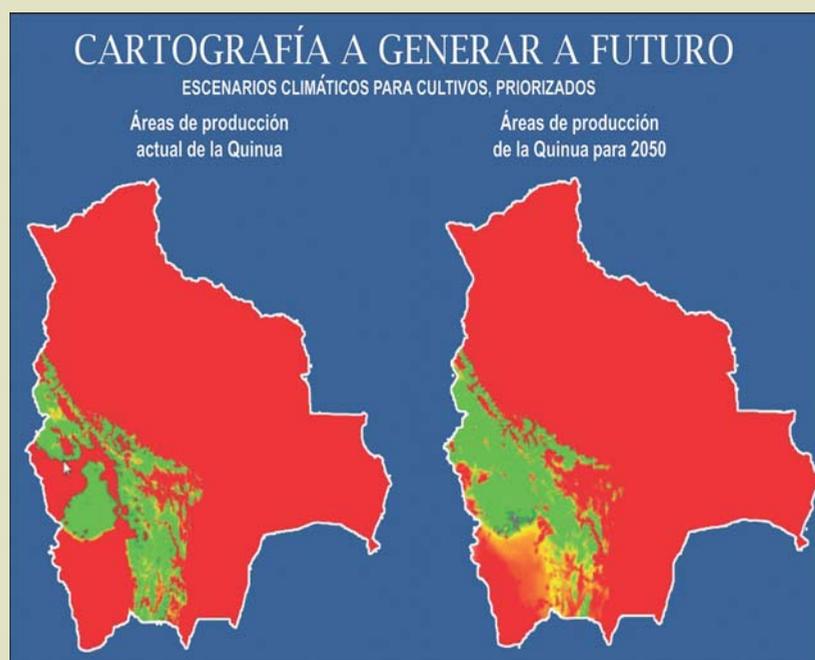
Es a partir del Decreto Supremo 29611 del 25 de junio de 2008 que el INIAF asume el rol de recuperar el protagonismo del Estado Boliviano en la investigación, asistencia técnica y el resguardo de los recursos genéticos para la innovación agropecuaria y forestal orientada a la seguridad y soberanía alimentaria. El INIAF a través de un proceso participativo, ha elaborado y concretado para el quinquenio 2012-2016 el Proyecto de Innovación y Servicios Agrícolas (PISA) que tiene por objetivo generar innovación agropecuaria y forestal para incrementar la productividad agrícola que contribuya al logro de la seguridad alimentaria con soberanía. El INIAF ha priorizado 9 rubros para la seguridad y soberanía alimentaria de los bolivianos y maneja el resguardo de más de 15.000 accesiones (variedades) de Recursos Genéticos. Estos rubros son: maíz, trigo papa, quinua, arroz, caña de azúcar, hortalizas, bosques, ganadería y forrajes, involucrando 7.736 familias de productores con una inversión media de 187 USD por familia.

El PISA fortalecerá el Sistema Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal (SNIAF), que permitirá desarrollar políticas para el sector agropecuario y dinamizar la inmediata actividad de los actores a través del Fondo de Investigación. Por tanto el SNIAF es un nuevo modelo de gestión en el que participan instituciones, organismos y actores públicos y privados del sector. De manera que articula la investigación con la asistencia técnica para beneficio directo de los productores agropecuarios y forestales en todo el país, respetando el diálogo de saberes y cultura. Todo con la finalidad de fortalecer las estructuras locales a través de los "Espacios de Concertación" entre productores, gobiernos y entidades u organizaciones de apoyo a nivel nacional, departamental y local.

El INIAF consolidó los Consejos Departamentales de Innovación Agropecuaria y Forestal (CDI) en los 9 departamentos de Bolivia. Estos CDI son espacios liderados por los Gobiernos Autónomos Departamentales, Gobiernos Municipales en consenso con las organizaciones de productores y entidades de apoyo, trata de facilitar la incidencia en políticas públicas de interés departamental y establecer estrategias de asistencia técnica

que atienda la demanda convergente de innovación agropecuaria y forestal a favor de los productores agropecuarios y forestales de cada departamento. A nivel local se trabaja con 43 Espacios Locales de Concertación (ELC) dentro de cada Departamento. Estos espacios posibilitan la convergencia de la demanda de asistencia técnica a la oferta institucional de instancias públicas (Gobierno Departamental, Regional o Municipal) y otras instancias generadoras de conocimiento, Asistencia Técnica e Innovación o prestadoras de servicio. Razón por la cual nace la necesidad de articulación institucional entre el Consejo Plurinacional de Innovación (CPI), el Consejo Departamental de Innovación (CDI) y el Consejo Regional de Innovación (CRI).

A la fecha, se tiene organizados los 9 CDI de los 9 Departamentos y 43 Espacios Locales de Concertación. Asimismo, se tiene elaborados 13 Subproyectos en Cochabamba, Tarija, Beni, Potosí y Santa Cruz sobre rubros estratégicos y temas consensuados a nivel departamental y local.



## VARIETADES REGISTRADAS DE LA QUINUA

Variedad	N° de Registro	CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA PLANTA					
		Precocidad	Color dominante a la floración	Color dominante a la madurez fisiológica	Días a la primera floración	Días hasta la primera panoja madura	Maduración total
Real Blanca Puñete	RV-QU-010-08	Tardío	Verde	Amarillo pálido	98 días	158 días	205 días
Real Blanca Dedo	RV-QU-011-08	Tardío	Verde	Amarillo intenso	110 días	165 días	220 días
Real Pandela	RV-QU-008-08	Tardío	Verde	Rosado oscuro	98 días	155 días	210 días
Pandela Pisanck'alla	RV-QU-009-08	Tardío	Verde	Púrpura	95 días	155 días	200 días
Real Blanca Chojllo	RV-QU-013-08	Tardío	Verde	Amarillo intenso	115 días	145 días	190 días
Huallata	RV-QU-012-08	Tardío	Mixtura verde-rojo	Blanco Rojo	110 días	160 días	210 días
Toledo	RV-QU-014-08	Tardío	Verde	Anaranjado	125 días	160 días	195 días

# Programa Nacional de Quinua y su real importancia en la alimentación

En el Año Internacional de la Quinua 2013, declarado por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) a iniciativa boliviana, la quinua es considerada como el grano de oro de Los Andes, el alimento nutricional más completo. El Gobierno boliviano a través del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras (MDRYT) ha priorizado diferentes actividades que está promoviendo a nivel Regional, Nacional e Internacional, con la finalidad de sentar presencia a nivel mundial sobre la procedencia y origen de la Quinua, como alimento alternativo de gran valor nutritivo para el mundo, un regalo de los andes. En este sentido, teniendo como brazo ejecutor al INIAF vienen desarrollando una serie de actividades para incrementar la producción agrícola y el consumo del grano milenario.

Una de las más recientes actividades que tuvo mayor impacto en la población nacional fue la "Ruta de la Quinua 2013", con la que se visibilizó a varias comunidades de las provincias de La Paz, Oruro y Potosí. En el recorrido la caravana pudo intercambiar con las comunidades de productores con tradiciones, danzas, cultura, saberes ancestrales y el arte culinario en base a la quinua, además, de los atractivos turísticos de cada región, todo con el realce y colorido de los protagonistas y desde luego la participación de las autoridades locales, departamentales y nacionales, como de los que visitaban por primera vez la región productora de la Quinua. Esta primera experiencia trajo consigo muchos aprendizajes de la realidad boliviana y de lo que está realizando el INIAF.

Entre otras actividades, se están promoviendo disertaciones en campo abierto en el tema de la experiencia agrícola, donde los mismos productores explican el proceso de siembra, cuidado y cosecha de la quinua, haba y papa entre otros. Esta actividad lleva el nombre de "Días de campo" que realiza el proyecto "Semillas Andinas del INIAF" con financiamiento de la Organización Mundial para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

En definitiva el Programa Nacional de Investigación de la Quinua tiene como objetivo principal desarrollar tecnologías orientadas al manejo integral del agroecosistema de la quinua que contribuye a la productividad y rentabilidad de la especie, para cumplir las metas institucionales y sectoriales, en beneficio del productor agrario y de la población boliviana.

Entre los avances del Programa Nacional de Quinua, se tiene como resultados la selección de 4 variedades/ecotipos con rendimientos mayores a los promedios regionales y limpieza varietal (dos variedades).

Se cuenta con un Plan de Implementación del Programa (PIP) que tiene la propuesta de creación del Centro Internacional de la quinua. También se logró la inscripción en el registro de variedades de Quinua las siguientes: Quinua Real Blanca Puñete, Real Blanca Dedo, Pandela, Pisanck'alla, Real Blanca Chojllo, Huallata y Toledo.

El INIAF es el depositario de los Recursos Genéticos del Estado Plurinacional de Bolivia. En el centro Experimental de Toralapa, Cochabamba, se conservan 15 mil accesiones. En estos últimos años, científicos bolivianos han logrado generar y liberar nuevas variedades de alto rendimiento, entre ellas: la variedad de papa "Marcela", la variedad de zanahoria "Altiplano" y la variedad de cebolla "Globosa".

El INIAF, en estos 4 años de vida institucional, el último año bajo la Dirección del Ing. Lucio Tito, se ha consolidado como una Institución referente que está liderizando el sector agro-productivo de Bolivia para incidir en la seguridad y soberanía alimentaria de las y los bolivianos. Al mismo tiempo facilitar el acceso de los productores/as a servicios de asistencia técnica, innovación, investigación y uso de semillas certificadas en función a sus necesidades.

*La quinua (*Chenopodium Quinoa Wild*) es un grano originario de la zona altiplánica de la Cordillera de Los Andes. Tradicionalmente crece en tierras áridas y semiáridas, con una amplia variabilidad genética de más de tres mil ecotipos y con capacidad de adaptabilidad a las adversidades climáticas y diversos pisos ecológicos desde el nivel del mar hasta 4.000 metros de altura.*

*La quinua es un alimento alternativo estratégico y potencial para contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional de la humanidad, por ello se constituye en un regalo de Los Andes al mundo.*



Foto: INIAF, Quinua Real Puñete.

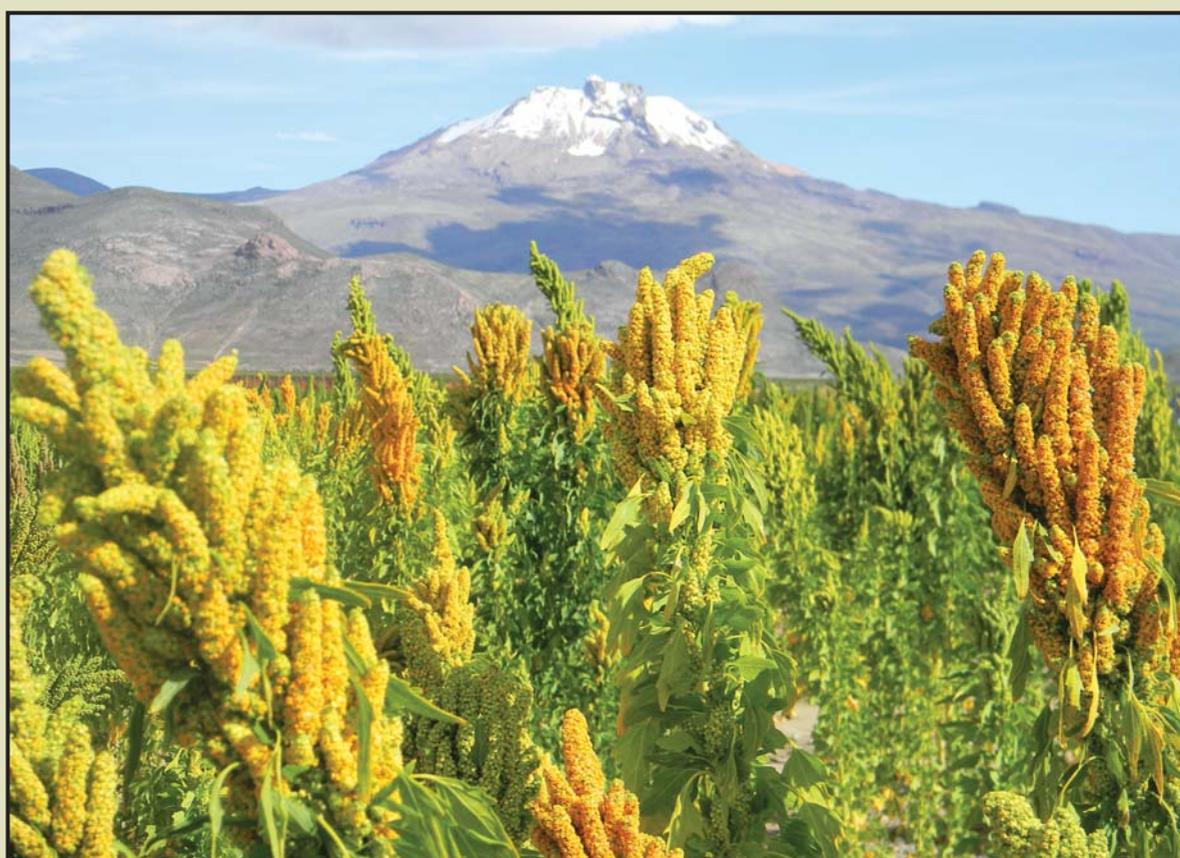
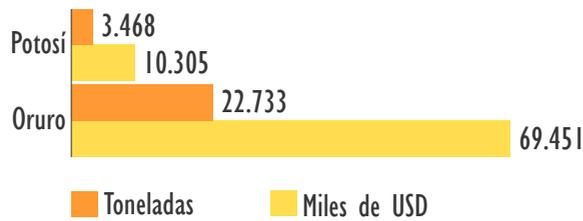


Foto: INIAF, Variedad de Quinua de la Provincia Salinas Garci de Mendoza, Oruro

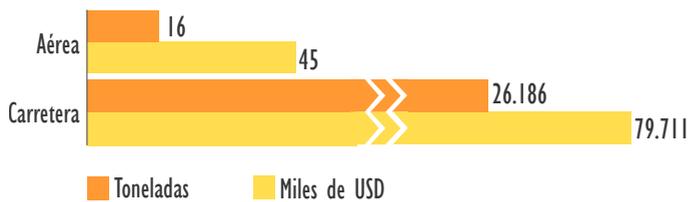
### Bolivia: Exportaciones de quinoa por departamento Expresado en valor (miles de dólares americanos) y volumen (t)



Fuente: INE  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior

Las exportaciones bolivianas de quinoa muestran como único origen a los Departamentos de Oruro (69.451 mil dólares americanos en valor, equivalentes a 22,7 mil toneladas en volumen) y Potosí (10.305 mil dólares americanos, 3,5 mil toneladas).

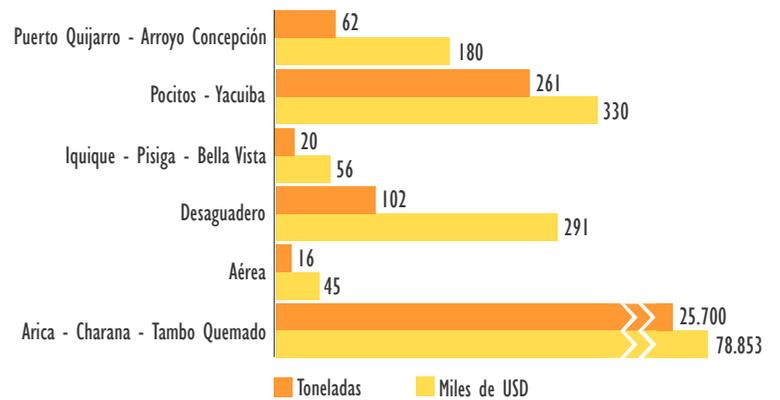
### Bolivia: Exportaciones de quinoa por medio de transporte Expresado en valor (miles de dólares americanos) y volumen (t)



Fuente: INE  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior

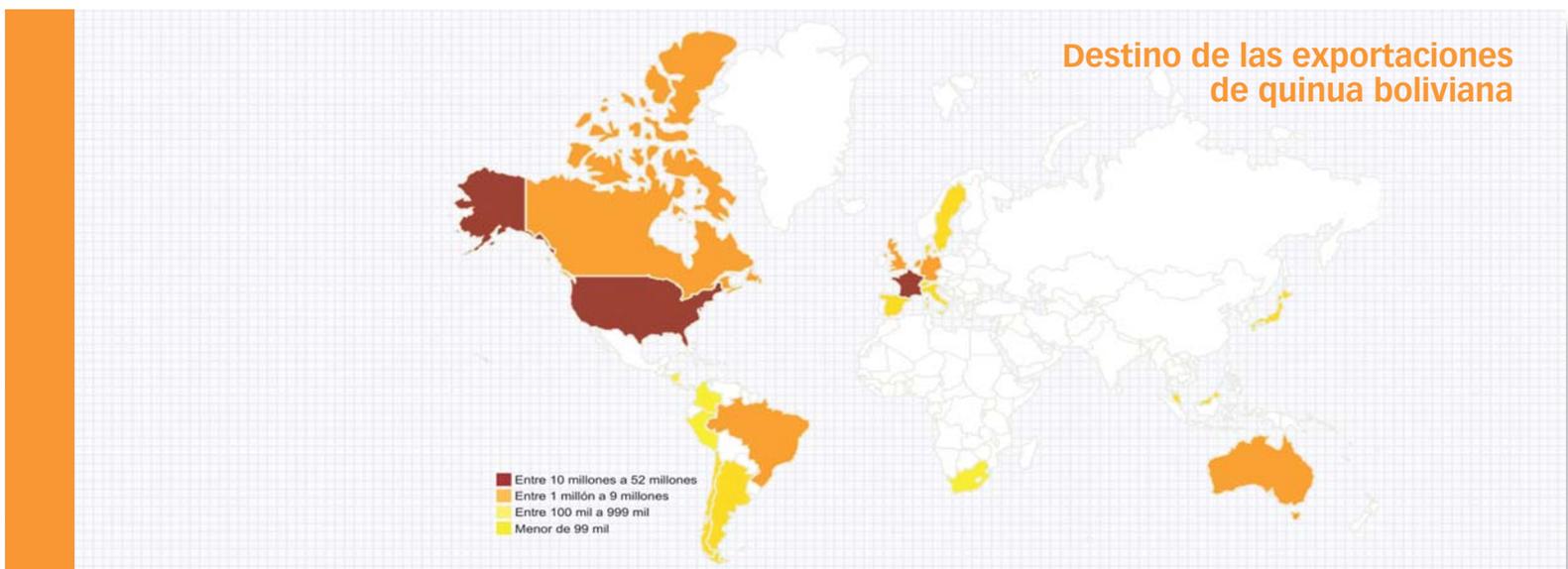
Asimismo, el 99,9% de las exportaciones de quinoa se realizó por el modo de transporte terrestre, quedando solo el 0,01% por vía aérea.

### Bolivia: Exportaciones de quinoa por vía de salida Expresado en valor (miles de dólares americanos) y volumen (t)



Fuente: INE  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior

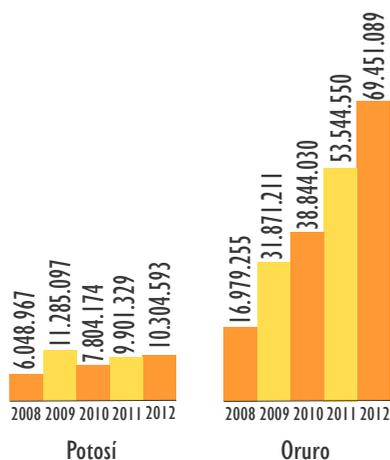
Adicionalmente las exportaciones de quinoa por vía de salida concentran su ruta principal de salida a través de Arica-Charana-Tambo Quemado (representando el 98,7% del total de las exportaciones por vía de salida en la gestión 2012)



Fuente: INE  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior

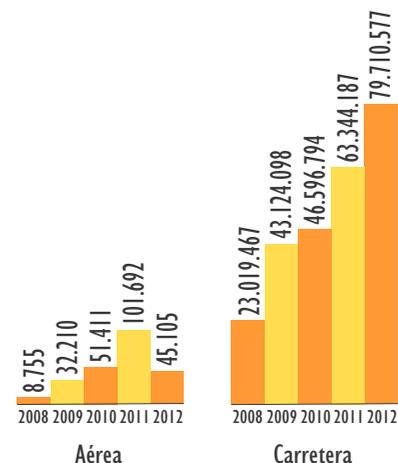
## Evolución de las exportaciones bolivianas de quinoa:

### Bolivia: Exportaciones de quinoa por departamento, 2008-2012 Expresado en valor (dólares americanos)



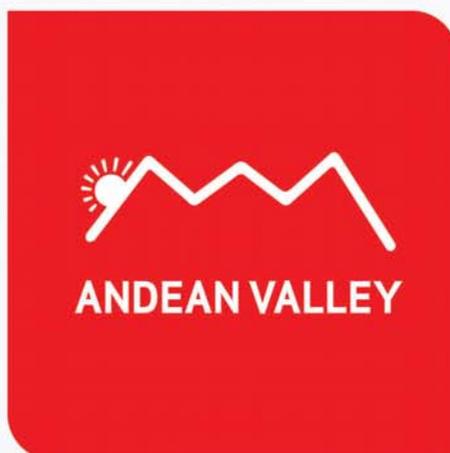
Fuente: INE  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior

### Bolivia: Exportaciones de quinoa por medio de transporte, 2008-2012 Expresado en valor (dólares americanos)



Fuente: INE  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior

Andean Valley S.A. celebrates 2013, the International Royal Quinoa year declared by F.A.O.



# THE QUINOA WORLD

## Our products:

Organic White Royal Quinoa Grain  
Organic Red Royal Quinoa Grain  
Organic Black Royal Quinoa Grain  
Organic Mix Royal Quinoa Grain  
Organic White Royal Quinoa Flour  
Organic Red Royal Quinoa Flour

Organic Black Royal Quinoa Flour  
Organic White Royal Quinoa Flakes  
Organic Red Royal Quinoa Flakes  
Organic Black Royal Quinoa Flakes  
Organic Amaranth Grain

Organic Amaranth Flour  
Organic Amaranth Flakes  
Royal Quinoa Flan  
Royal Quinoa Pudding  
Organic Royal Quinoa Hamburger  
Organic Royal Quinoa Pizza



Av. Panamericana N° 1959, Rio Seco, El Alto  
Tel./Fax: 591-2-2863058 / 591-2-2862853 – Cel.: 591-78900700  
e-mails: [jfernandez@andeanvalley.com](mailto:jfernandez@andeanvalley.com) – [andeanvalley@unespot.net](mailto:andeanvalley@unespot.net)  
[www.andeanvalley.com](http://www.andeanvalley.com)  
La Paz - Bolivia

# EXPORTAR

La mejor receta  
para que nuestro país crezca  
*FINO*, el aceite líder de Bolivia para el mundo.



*Amigo de Corazón.*

## RÉGIMEN DE VIAJEROS

La Aduana Nacional en el marco de las competencias establecidas en la Ley General de Aduanas, Código Tributario y sus Reglamentos, **efectuará los controles a los medios de transporte internacional de pasajeros** (incluidas las empresas de turismo que realizan el transporte de pasajeros en Circuito Cerrado), equipaje acompañado de los viajeros y las encomiendas transportadas por estos medios.

### Viajero Internacional

Todo viajero internacional que ingrese a territorio boliviano (vía aérea o terrestre), deberá cumplir con las siguientes formalidades aduaneras:

#### Llenado Obligatorio de Formularios

- Formulario "**Declaración Jurada de Equipaje Acompañado**", para el equipaje que trae.
- Formulario "**Declaración Jurada de Ingreso y Salida Física de Divisas**", para señalar la cantidad de dinero que está ingresando o saliendo en cualquier moneda.



#### Excepcionalmente

- Formulario "**Ingreso Temporal de viajeros y artículos**", cuando el viajero participa en eventos culturales, científicos, deportivos u otros fines de recreación, que sean patrocinadas por instituciones públicas del Estado Boliviano, misiones diplomáticas u organismos internacionales acreditados en el país, podrán ingresar temporalmente con mercancías destinadas a dichos eventos.
- Formulario "**Ingreso Temporal de Viajeros y Artículos con Fines Laborales-Vía Carretera**", cuando el viajero ingresa temporalmente a Bolivia, siempre que cuente con un contrato de trabajo o visa de objeto determinado para llevar en su equipaje artículos electrónicos, portátiles o herramientas que constituyan instrumentos de trabajo para desarrollar su profesión u oficio.



- Formulario "**Salida Temporal de Viajeros y Artículos-Vía Carretera**", cuando el turista boliviano sale de territorio nacional con mercancías con el objeto de participar en eventos culturales, científicos, deportivos u otros fines de recreación.

### Franquicia "Equipaje Acompañado"

Todo viajero internacional (boliviano o extranjero) podrá introducir a territorio nacional sin el pago de tributos aduaneros como equipaje acompañado:

- Bienes de uso y consumo personal** utilizados para el viaje, con la característica principal de que estos sean "**usados**".
  - Una máquina fotográfica;
  - Una computadora portátil;
  - Una filmadora y accesorios;
  - Una grabadora, radiograbadora o radioreceptor;
  - Un teléfono celular;
  - Artículos para deportes;
  - Un instrumento musical portátil;
  - Coches para niños, sillas de ruedas para inválidos y demás bienes de uso ortopédico personal.
- Bienes nuevos de estricto uso o consumo personal**, sin fines comerciales, con un valor máximo de \$us. 1.000 con las siguientes limitaciones:
  - Hasta tres (3) litros de bebidas alcohólicas;
  - Hasta cuatrocientos (400) cigarrillos
  - Hasta cincuenta (50) cigarros o quinientos (500) gramos de tabaco picado.



**NO SE APLICARÁ LA FRANQUICIA (NO PAGO DE TRIBUTOS ADUANEROS)**

Cuando haya transcurrido un periodo menor a noventa (90) días desde su último ingreso al país.

Cuando los artículos nuevos sobrepasen la franquicia de \$us. 1.000, el viajero (boliviano o extranjero), deberá pagar los tributos aduaneros correspondientes por el excedente.

Serán comisadas las **bebidas alcohólicas, cigarrillos, cigarro o tabaco picado** que excedan la franquicia establecida, de acuerdo a norma boliviana.

### INFORMACIONES EN:

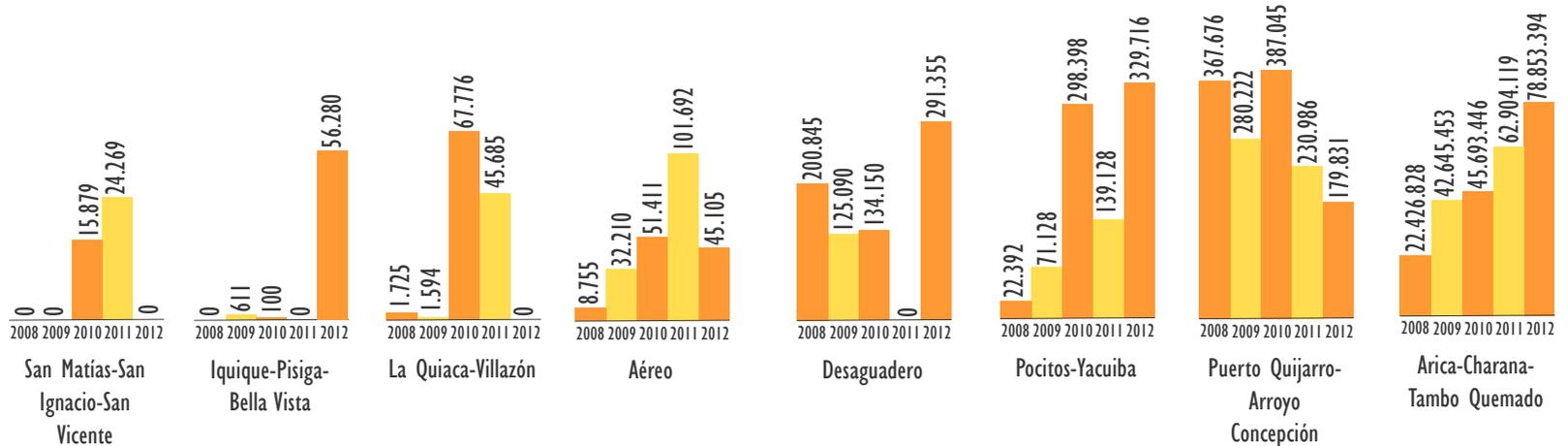
[www.aduana.gob.bo](http://www.aduana.gob.bo)



Línea gratuita:  
800 - 10 - 5001



### Bolivia: Exportaciones de quinoa por vía de salida, 2008-2012 Expresado en valor (dólares americanos)

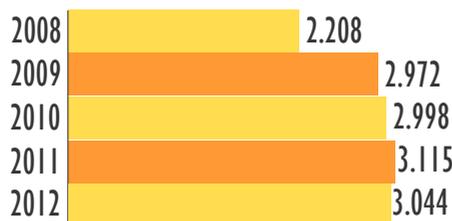


Fuente: INE  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior

## Evolución de precios

A pesar de la promoción mundial de la quinoa en el mercado internacional, el valor bruto de la producción de la quinoa no alcanza al 1% del PIB; sin embargo, las exportaciones de quinoa ocupan la sexta posición dentro de las exportaciones de productos no tradicionales en el 2012.

### Bolivia: Evolución de precios referenciales Expresado en dólares americanos sobre toneladas (USD/t)



Fuente: INE  
Elaboración: Instituto Boliviano de Comercio Exterior

Para el año 2008, la tonelada de quinoa exportada de Bolivia hacia el exterior tuvo un valor de USD2.208/t. Comparativamente, el precio referencial a partir del 2011, mostró un precio referencial mayor a los 3.000 dólares americanos por tonelada; cifra que en el año 2012 (a pesar de haber disminuido levemente) se ha mantenido por encima del precio ya mencionado (USD3.044/t).

Los precios establecidos en el mercado de Challapata (Provincia Eduardo Avaroa, Departamento de Oruro) para la quinoa real blanca orgánica bruta es de USD1.264,4/t; la quinoa real negra puesta en ese mercado tiene un valor de USD2.083,3/t, y el precio de la quinoa real blanca en el mismo lugar es de USD1.293,1/t. (Fuente: ANAPQUI, 3/marzo/2013)

### Precios de producto certificados

El Comercio Justo (Fairtrade) representa una alternativa al comercio convencional y se basa en la cooperación entre productores y consumidores. El Comercio Justo ofrece a los productores un trato más justo y condiciones comerciales más provechosas. Esto les permite mejorar sus condiciones de vida y hacer planes de futuro. Para los consumidores, el Comercio Justo es una manera eficaz de reducir la pobreza a través de sus compras diarias.

Cuando un producto lleva el Sello de Certificación de Comercio Justo (Fairtrade) significa que los productores y comerciantes han cumplido con los criterios de

Comercio Justo. Los criterios están destinados a corregir el desequilibrio de poder en las relaciones comerciales, la inestabilidad de los mercados y las injusticias del comercio convencional.

Los precios mínimos de Comercio Justo se han definido para la quinoa procesada a nivel FOB. Para la quinoa orgánica, el precio mínimo de Comercio Justo se ha establecido en USD2.600/t y para la quinoa convencional (no orgánica) a USD2.250/t. Se hace notar que estos precios se aplican a todos los tipos de quinoa, sin hacer distinción entre la quinoa blanca, roja y negra. Además, estos precios son aplicados para todos los países de Sudamérica.

La prima de Comercio Justo para la quinoa orgánica y convencional se ha fijado en 10% del precio mínimo de Comercio Justo, es decir, USD260/t. De los USD260/t, por lo menos 30% (USD78/t) son para invertir en medidas de sustentabilidad medioambiental.

Las condiciones en la comercialización de productos de Comercio Justo (Fairtrade), describen que cuando el precio del mercado está más alto que el precio mínimo, los productores deben recibir el precio del mercado actual o el precio negociado en el contrato.

Los mercados demandantes de productos orgánicos requieren productos certificados de alta calidad y una completa trazabilidad de sus productos a través de los procesos de producción.



La siguiente tabla incluye una lista de precios mínimos y primas para la quinoa de Comercio Justo (Fairtrade):

Producto	Variación del producto	Precio aplicado a	Medida	Nivel de precios / *condiciones especiales de precio	Precio mínimo Fairtrade	Primas Fairtrade	Válido desde
Quinoa (cereales)	Convencional, procesada	Sudamérica	USD/t	FOB	2.250	260 (del cual al menos el 30% ha sido invertido en sustentabilidad medioambiental)	01 - Abril -12
Quinoa (cereales)	Orgánico, procesada	Sudamérica	USD/t	FOB	2.600		01 - Abril -12



## El compromiso de PROINPA con un sistema sostenible de quinua en el altiplano boliviano

La gran demanda internacional de la quinua, por sus excelentes atributos, más los extraordinarios precios que se manejan, han generado una rápida expansión de su cultivo lo cual ha dado lugar a que, en los últimos años, se escuchen críticas a la producción de quinua, entre ellas: que se amplía indiscriminadamente la frontera agrícola, que la población de camélidos se ha reducido significativamente, que los suelos pierden su capacidad productiva, que se encuentran en un proceso erosivo, etc.

Varios grupos en Bolivia así como artículos de la prensa internacional tienden a resaltar los problemas, sin plantear acciones para resolverlos, o desconocen importantes pasos que se están dando en la propuesta de soluciones. En este sentido, PROINPA ha asumido el reto de encontrar soluciones, buscándolas en el mismo altiplano, es decir, el mismo ecosistema donde crece la quinua. Esto es posible gracias al valioso apoyo económico de la Embajada Real de Dinamarca, la Cooperación Holandesa, la Fundación McKnight y la coordinación técnica con profesores de la Universidad de Copenhague.

### El ecosistema de la quinua y las especies nativas

Las especies nativas que comparten el ecosistema con la quinua, son arbustos, leguminosas y pastos, que cumplen múltiples roles en el sistema quinua-camélidos. Estas proveen grandes beneficios como: cobertura vegetal y protección contra la erosión, generan materia orgánica y nutrientes para la quinua, fijan nitrógeno atmosférico, son importante fuente de forraje para animales domésticos y silvestres, albergan enemigos naturales de las plagas de la quinua, sustrato para micro organismos benéficos, secuestran carbono, son parte de la medicina tradicional, proveen beneficio ambiental y son plantas indicadoras. Algunos ejemplos de estas especies son las siguientes: Uma t'ula (*Parastrephia lucida*), Sup' u t'ula (*Parastrephia lepidophylla*), Ñak'a t'ula (*Baccharis incarum*), Lamphaya (*Lampaya castellani*), Tara-tara (*Fabiana densa*), Q'ila-q'ila o Salqa (*Lupinus sp.*) y pastos de los géneros *Nassella*, *Festuca*, *Stipa* entre otros.



Estas especies, poco estudiadas hasta el momento, no son domesticadas, por ello su manejo dirigido requiere de tecnología apropiada, además, con los factores adversos del cambio climático, su repoblamiento natural es muy lento. Por otro lado, la dinámica de producción de quinua no les ofrece el tiempo suficiente para multiplicarse.

En este marco, el propósito de PROINPA es ayudar a estas especies a multiplicarse y a ser re-introducidas masivamente en los sistemas de quinua-camélidos, manteniendo así sus roles de equilibrio del sistema.



Se conoce escasa información sobre las especies nativas desde el ámbito académico, sin embargo, existe amplio conocimiento en el ámbito local y ancestral, que se encuentra poco documentado sobre sus usos como forrajes o medicinales, sus mejores lugares de crecimiento, su comportamiento en diferentes suelos, sus formas de multiplicación, su toxicidad, etc. En los dos últimos años se ha colectado semillas de estas especies nativas silvestres, asimismo, se ha estudiado su biología reproductiva y fisiología.



Los estudios básicos permiten lograr su multiplicación masiva y contar con semillas para miles de hectáreas.

Por otro lado, nos permiten esbozar nuevos métodos de plantación a gran escala, almácigos, siembras directas, equipos, maquinaria, etc.



La nueva visión de un sistema sostenible de cultivo de la quinua debe tomar en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos:

### a) Rotación de cultivos, rotación de campos o rotación con especies multipropósito y descansos de suelo mejorados

Existen varias opciones empleando especies nativas, pero destaca en los sistemas de rotación o descanso mejorado la Q'ila-q'ila o tarwi silvestre que corresponde a una leguminosa nativa, adaptada a crecer en arenales y tolerar las heladas y sequía.

La Q'ila-q'ila naturalmente enriquece el suelo, aporta valiosa biomasa al ser incorporada, sus raíces presentan buenas poblaciones de bacterias fijadoras de nitrógeno atmosférico, puede ser utilizada como forraje, henificado o ensilado.



### b) Barreras vivas

Las T'ulas, Tara-tara, Lamphayas y pastos son naturalmente las barreras vivas en el altiplano. La ampliación de la frontera agrícola las ha reducido considerablemente, entonces deben ser repobladas. Con éxito se ha logrado sembrarlas directamente o trasplantarlas de viveros.

Además de PROINPA, existen viveros promovidos por la Gobernación de Oruro y la Universidad Técnica de Oruro (UTO), lo que muestra la preocupación de instituciones bolivianas sobre el tema de la sostenibilidad de la quinua. Las barreras vivas ayudan a reducir la velocidad de los vientos y la pérdida de partículas de suelo más ricas en Nitrógeno; el ancho de las parcelas de quinua no debería exceder los 60 metros y las franjas inter-parcelarias deberían ser repobladas con especies nativas multipropósito.

Por otro lado, las barreras favorecen la población de organismos benéficos, que son biocontroladores de plagas de la quinua. Por ejemplo, se encuentra parasitismo con la avispa Copidosoma de 50% de larvas de la polilla de la quinua. Estas avispas se ven favorecidas por la abundante floración de las diversas especies nativas.



**C) Repoblamiento de pastos**

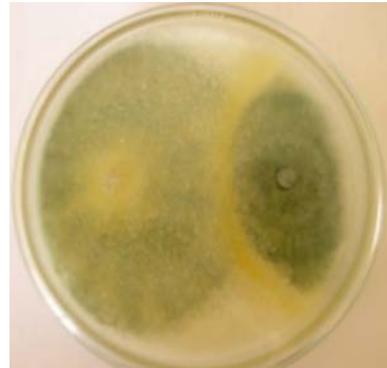
Una gran opción representan los pastos de los géneros Nassella y Festuca, en el altiplano ocurren varios ecotipos, como el pasto aguja, el pasto morado, el khachu, etc. Estos tienen la virtud de estar plenamente adaptados al altiplano, pasar los duros inviernos y ser un forraje apetecido por las llamas. Estos pastos se han multiplicado por macollo en cantidades importantes y con éxito re-introducido a las praderas circundantes a zonas de producción de quinua.



Los pastos son esenciales para tener éxito en las iniciativas de repoblamiento de camélidos, una gran opción de mejorar la carga animal. Se pretende pasar de la relación de una (o ninguna) llama a dos o tres por hectárea. Lo que representa volúmenes adicionales de estiércol, la base para el cultivo de quinua.

**d) Microorganismos**

A pesar de las condiciones frías del altiplano, se han aislado numerosos microorganismos benéficos, tanto de las raíces y suelos de la quinua, como de las otras especies nativas. Esto representa una gran alternativa para mejorar la salud del suelo, multiplicándolos artificialmente y reintroduciéndolos. En este sentido, ya se encuentra disponibles cepas nativas del hongo Trichoderma y de la bacteria Bacillus, ambos actúan como promotores de crecimiento, biocontroladores, activadores de los mecanismos de resistencia anti estrés de la planta, recicladores de nutrientes del suelo, etc. También se han aislado bacterias del género Rhizobium de la Q'ila-q'ila y micorrizas de las T'ulas (arbusto), lo cual favorece a su crecimiento más rápido y abundante.



**A manera de conclusión**

El éxito de la quinua ha generado dificultades, que son factibles de ser solucionadas. Las condiciones difíciles para la producción agrícola del altiplano, nos lleva a encontrar las soluciones en las especies nativas que crecen en el mismo agroecosistema que la quinua y el valioso conocimiento ancestral que tenemos en nuestros agricultores. Esas plantas ahora silvestres, progresivamente serán manejadas en forma dirigida (domesticadas). En este momento, toca multiplicarlas para que puedan ser replantadas a la misma velocidad de ampliación de la quinua. Estas acciones, nos deben llevar a un sistema sostenible, donde ocurre un equilibrio entre la quinua, los camélidos y la fauna silvestre, en el cual también se fortalecen las poblaciones de insectos y microorganismos benéficos.

Para mayor información revisar la página web de la Fundación PROINPA:

Sitio Web: [www.proinpa.org](http://www.proinpa.org)

Contacto personal:

Dr. Alejandro Bonifacio • E-mail: [a.bonifacio@proinpa.org](mailto:a.bonifacio@proinpa.org)

Ing. Genaro Aroni • E-mail: [g.aroni@proinpa.org](mailto:g.aroni@proinpa.org)

Dr. Antonio Gandarillas • E-mail: [a.gandarillas@proinpa.org](mailto:a.gandarillas@proinpa.org)



# CITY SRL

COMPLEJO INDUSTRIAL Y TECNOLÓGICO YANAPASIÑANI



**Complejo Industrial y Tecnológico Yanapasiñani (CITY SRL) es una empresa boliviana que, en alianza con el Centro de Promoción de Tecnologías Sostenibles (CPTS), se ha dedicado a la investigación, desarrollo, fabricación y comercialización de tecnologías de producción más limpia para:**

- ✔ Producción agrícola de granos y cereales andinos.
- ✔ Beneficiado de quinua.

**Por otra parte, CITY SRL se dedica al procesamiento y la comercialización de:**

- ✔ Granos y cereales andinos (quinua, cañahua, amaranto).
- ✔ Productos con valor agregado (harinas, hojuelas y precocidos).

**Buscamos satisfacer las necesidades de nuestros clientes y consumidores tanto a nivel nacional como internacional, contribuyendo al desarrollo de la industria quinuera y de nuestro país.**

[www.quinoacity.com.bo](http://www.quinoacity.com.bo)

Contacto: Tel./Fax: +591-2-2864623
Tel.: +591-2-2864233
city@quinoacity.com
El Alto - La Paz - Bolivia



## Desarrollan tecnología sostenible para el cultivo de quinua en tierras áridas del Altiplano boliviano

**CPTS: 10 años aportando al mejoramiento de la producción de quinua boliviana**

En los últimos 10 años ningún producto agrícola ha tenido la dinámica de la quinua Real. Los volúmenes de exportación han pasado de 2.000 toneladas/año a 26.000 toneladas/año; el valor de las exportaciones ha pasado de 2 millones de dólares anuales a 80 millones de dólares por año. La quinua se ha constituido como el alimento apropiado en el mundo para los celíacos -personas con problemas de digestión en la ingesta de granos; y es parte de la oferta culinaria de los mejores restaurantes del mundo, todo lo cual ha disparado la demanda de este grano en el mercado internacional.

Es destacable también que, en ese periodo, instituciones bolivianas, como el Centro de Promoción de Tecnologías Sostenibles - CPTS ([www.cpts.org](http://www.cpts.org)), con el apoyo de la cooperación internacional, como la Embajada Real de Dinamarca, han llevado a cabo investigaciones cuyos resultados han permitido desarrollar tecnología tanto para el "beneficiado" (proceso de limpieza exhaustiva) de este grano, como para la producción agrícola de manera extensiva, lo que permite el cultivo sostenible de la quinua en las extensas tierras áridas del Altiplano boliviano, dando además la oportunidad de que las tierras húmedas, relativamente fértiles, continúen siendo utilizadas en cultivos andinos diversos en tierras áridas del altiplano. Los resultados alcanzados permitirán a la región altiplánica convertirse en un nuevo polo de desarrollo.

### El problema, soluciones y resultados

Durante el período 2002-2004, con apoyo de USAID y de la Embajada Real de Dinamarca, el CPTS llevó a cabo diagnósticos de Producción Más Limpia (PML) en 5 empresas de beneficiado de quinua (ANAPQUI, IRUPANA, JATARY, Andean Valley y Cereales Andina). Estos diagnósticos revelaron que el cuello de botella para el desarrollo del sector era la falta de tecnología para el beneficiado de la quinua.

El CPTS encaró el desafío. Durante 4 años, y también apoyados por USAID y la Embajada Real de Dinamarca, el CPTS desarrolló dicha tecnología a nivel de un prototipo que fue instalado en Andean Valley S.A. Esta empresa, que generó una alianza empresarial con una empresa danesa (Programa B2B), permitió al CPTS optimizar la tecnología desarrollada para el procesamiento de quinua.

Posteriormente, se logró que el Complejo Industrial y Tecnológico Yanapasiñani (CITY) encare su producción a nivel comercial. Actualmente CITY ha instalado 12 plantas de beneficiado, cada una con capacidad de procesar 2.500 toneladas/año, lo cual ha permitido un crecimiento de los volúmenes de exportación desde 4.800 toneladas/año el 2005 (por un valor de algo más de 5 millones de dólares), a 26.000 toneladas/año el 2012 (por un valor de cerca de 80 millones de dólares).

Sin embargo, ya en el año 2006 se pudo prever que la producción agrícola de la quinua se convertiría en el nuevo cuello de botella para las exportaciones. Se observó, además, que la expansión de los cultivos de quinua ocurría en tierras húmedas tradicionales, que incluía la sustitución de otros cultivos andinos, la invasión de campos naturales de pastoreo con el consecuente desplazamiento de camélidos, e inclusive la invasión de bofedales (humedales de altura) y de otros tipos de humedales. Se tenía también evidencia del deterioro de tierras y de su posterior abandono, problemática que se profundizaba por el uso de tecnologías no apropiadas para el cultivo de la quinua.

El CPTS también encaró este nuevo desafío. Durante cerca de 5 años, y nuevamente apoyados por USAID y la Embajada Real de Dinamarca, el CPTS llevó a cabo trabajos de investigación en gabinete y de campo, que condujeron al desarrollo de maquinaria agrícola en forma de prototipos de primera fase, los que a su vez, después de ser sometidos a diversas pruebas, condujeron al desarrollo de prototipos finales, los cuales actualmente están siendo probados en una unidad agrícola experimental implementada en la Comunidad de Ayamaya. Esta nueva tecnología permite el cultivo sostenible de la quinua en las extensas tierras áridas del Altiplano boliviano, dando además la oportunidad de que las tierras húmedas, relativamente fértiles, continúen siendo utilizadas en cultivos andinos diversos, y se revierta la invasión de campos naturales de pastoreo, de bofedales y de humedales en general.

La tecnología mencionada está acompañada de metodologías probadas para: a) la recuperación de tierras degradadas y erosionadas; b) la habilitación de tierras áridas; y, c) el manejo sostenible de dichas tierras áridas. Esta tecnología es aplicable en Unidades Agrícolas Productivas de 500 hectáreas cada una, con 250 hectáreas en producción anual y las otras 250 hectáreas en descanso pero bajo manejo, y con capacidad de producir en forma sostenible 250 toneladas de Quinua Real orgánica por año.

Finalmente, y durante los dos últimos años, el CPTS ha venido desarrollando un modelo de negocios comunitario plural, en el que participan una comunidad, un inversor, un ejecutor (asesorado por el CPTS) y una empresa de beneficiado, la cual tiene la responsabilidad de incorporar a la comunidad dentro de su programa de certificación orgánica, y de asegurar el mercado de la producción total. Los ingresos netos de la comercialización se distribuyen de acuerdo a porcentajes predefinidos.



### Perspectivas

La aplicación de la tecnología desarrollada por el CPTS, en lo esencial, permitirá:

- Reducir la presión que los actuales cultivos de Quinua Real ejercen sobre ecosistemas amenazados como son los bofedales y humedales del Altiplano Sur
- La producción de Quinua Real de manera extensiva en tierras áridas y semiáridas que actualmente no son útiles para ningún cultivo
- Garantizar la certificación de la producción orgánica de Quinua Real y su trazabilidad, lo cual redundará en la sostenibilidad de los mercados de exportación
- Se está dando la oportunidad de devolver a las tierras tradicionales su uso mayor (otros cultivos andinos, crianza de camélidos, proteger bofedales y otros)

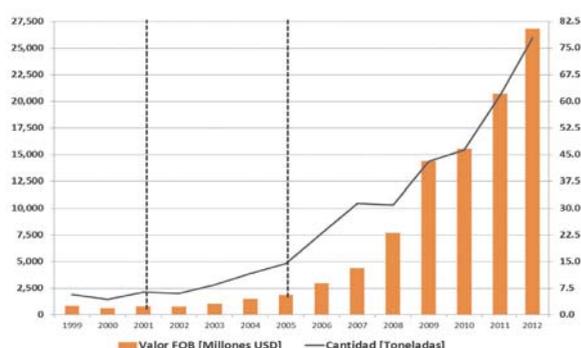
### Desafíos hacia el futuro

Entre los más importantes:

- Concluir las pruebas finales de la validación que actualmente se llevan a cabo de la tecnología desarrollada por el CPTS
- Diseñar e implementar mecanismos de financiamiento para la implementación de unidades productivas
- Desarrollar estudios socioeconómicos que complementen el desarrollo tecnológico del CPTS, dentro del Modelo de Negocios Comunitario Plural, en actual desarrollo por el CPTS

<http://www.cpts.org>

**Evolución de las exportaciones de la quinua boliviana, 1999-2012**  
expresado en cantidad (t) y valor FOB (millones de dólares)



Fuente: INE





Foto: IBIS (Inauguración - GUSTU Restaurante)

**¿Quinua gourmet en Bolivia? “Seguramente, claramente, ¡precisamente!”, Claus Meyer**

El reconocido Chef Internacional, Claus Meyer, inauguró el pasado 4 de abril de 2013 el Proyecto GUSTU Restaurante en la ciudad de La Paz, Bolivia. Aprovechando la oportunidad, el IBCE realizó una amena entrevista, a través de la cual el experto que revolucionó el concepto del arte culinario danés, dice que en Bolivia existe un gran potencial que se puede desarrollar para hacer algo fantástico para situar la gastronomía del país entre las principales del mundo.

**¿Nos puede hacer una breve reseña de su trayectoria profesional?**

Comencé mi primera empresa cuando tenía 25 años de edad, mientras todavía estaba estudiando en la Escuela de Negocios en Copenhague. Cuando tenía 20 años ya sabía que era una persona que quería cambiar el mundo culinario, así, mis emprendimientos empresariales nunca han sido principalmente con ganas de generar ingresos, sino que siempre han sido para hacer algo bueno. Desde los 25 años estoy haciendo lo mismo, he creado 15 empresas y todas con la misma meta de hacer una contribución al mundo y no tanto pensando en los ingresos.

Ahora estoy involucrado en la producción y molienda de granos, en transformar productos en otros productos; tengo un amigo con una empresa de vinagre y también una empresa que importa desde Bolivia café en grano verde y ellos lo van tostado; también tengo algunos cafés y bistrós, además de comida fina, que sirven el almuerzo para 14.000 personas por día y algunos restaurantes con socios.

Lo más interesante de los restaurantes ha sido y es todavía NOMA en Copenhague, no solo porque ha recibido dinero extranjero, porque vende productos locales, sino que el resultado es que se tiene un movimiento con un efecto que se puede comparar con una avalancha súper-popular en poco tiempo, como una avalancha de nieve en Copenhague, y en toda la región, entonces junto y dentro al restaurante he creado mi propia filosofía y este proceso ha sido como una luz que guía a otros y ha cambiado todo en mi país, Dinamarca.



Algunos de los efectos de esto resultan en un cambio total en varios aspectos, como en la producción de la comida y su manifiesto, el cual expresa su filosofía que se puede comparar con el ADN, donde otras personas y otras empresas también lo han usado para lograr los mismos resultados, lo usan como ejemplo. Y mucho tiene que ver con cambiar la figura de la demanda, si puedes cambiar la demanda con una sonrisa en la cara, entonces puedes realmente cambiar la sociedad. Lo importante de Dinamarca en el año 2002 era una tremenda potencialidad de “ganar-ganar” en vez de “ganar y perder”, entonces eso quedó marcado, fue posible cambiar la cultura de la cocina para tener un impacto positivo hasta para la unidad del país, un impacto sobre la unidad del país, y el orgullo, la salud, la sostenibilidad, el turismo, la exportación de comida y tal vez, si tenemos la suerte, la cosa que hemos desarrollado podría llegar a ser un instrumento para usar el poder de la comida para que aquí en Bolivia pueda ser un motor por la igualdad, el crecimiento económico, el desarrollo social, el trabajo y empleo. Por eso estoy aquí, y no es que pueda hacerlo solo, pero voy a trabajar como si fuera por mi país.

**¿Qué le motivo a venir a invertir en Bolivia?**

Me di cuenta -hablando con un amigo- que todo lo que habíamos desarrollado en el ámbito de la nueva cocina nórdica, el manifiesto, se podía leer de una forma que habla de cómo hacer que la importancia de los productos locales de la época -que tiene que ser sano y al mismo tiempo sabroso- en todo ese manifiesto se podía leer y quitar la palabra nórdica y nos dimos cuenta que también se podía usar en otros países esa visión que desarrollamos, esa herramienta para hacer una cocina fantástica, se podía exportar a otro país.

Cuando me di cuenta que era así, pensé todo lo que podíamos hacer con las ganancias logradas -estar feliz a largo plazo, tener la posibilidad de dar y crear cosas a otras personas- entonces, cuando tenemos la visión de hacerlo en un país en vías del desarrollo, como un proyecto social, buscamos países de una manera crítica, donde hay países que cumplan con los requisitos y biodiversidad, un país con gente amable que no nos van a secuestrar, un país seguro, un país al mismo tiempo estable para poder invertir, esos han sido los requisitos. Hemos ido hablando con el representante de IBIS que ha trabajado muchos años en Bolivia y concluimos que era una buena opción y también una cosa más: la historia de Bolivia tiene una historia muy larga de raíces de cocina pre-colombina, eso es interesante, además de contar con productos que no hay en otros países.

**¿A qué población se orientará el servicio de su restaurant?**

Quisiera que sea posible para todo el mundo pero solo tenemos 100 sillas, y que GUSTU tenga el mismo impacto acá como el restaurante en Copenhague. La comida tiene que ser excelente y exacta, por eso no va ser posible para todo ciudadano de Bolivia comer acá la comida de calidad, pero pienso que de la población en La Paz podrían venir unas 50.000 personas por lo menos y tener una buena experiencia y saber que si se logra tener la buena calidad que esperan, entonces va a venir gente de otras partes del mundo para comer aquí porque lo que van a servir no se podrá encontrar en otros lugares. Una cena, un almuerzo de tres platos, costará alrededor de 35 dólares y un plato, 7 dólares. Pero también está pensado ofrecer una comida gratis de vez en cuando en la ciudad de El Alto y también dar clases gratis de cocina.

**¿Qué opina de la gastronomía boliviana? ¿Podría llegar a ser famosa como otras, por ejemplo, como la del Perú?**

Opino que es una cocina con mucho potencial. Hay una razón por la que se habla mucho de la cocina peruana, es porque se ha elevado a un nivel gastronómico muy alto. Siendo que se conoce muy poco internacionalmente de la cocina boliviana, que no está tan avanzada, hay un potencial que se puede desarrollar y hacer algo fantástico. Definitivamente, tiene todos los requisitos que se necesita para ser una cocina de nivel internacional, una de los mejores del mundo, con sus zonas climáticas, una naturaleza muy especial, y también al mismo tiempo toda la historia que tiene sobre técnicas ancestrales para combinar productos primarios y el conocimiento y las herramientas de la cocina nórdica, y mezclar estas cosas y crear una cocina de un nivel para que llegue a ser una de las mejores del mundo.

**Conceptualmente ¿qué haría diferente una comida boliviana en relación a la de otros países?**

Una de las cosas fundamentales tendrá que ver con el compromiso de utilizar solamente productos locales de las diferentes zonas, con ello se va a poder producir algo que no se podrá encontrar en otras partes, utilizando como ejemplo: las frutas del Amazonas, la carne de llama, la quinua, el amaranto, las diferentes variedades de la papa, todos los tubérculos de los Andes, el cacao silvestre, sabemos -además- que el café de Bolivia es único por la altura.

**¿Qué espera Ud. de Bolivia, y cuál sería la enseñanza o el aporte que desea dejar al país?**

Una de las cosas buenas que -aunque tal vez no llegue a lograr todo lo que quiero- puede estar segura que haré algo para ayudar a alguien, la cosa más importante que he traído conmigo es un sentimiento que tengo, que mientras estoy acá, entre todas las cosas que podría hacer en la luz de la eternidad estoy haciendo lo mejor, es un sentimiento y una emoción bastante buena.

Muchas veces he dejado atrás Bolivia con lágrimas en los ojos, lágrimas de alegría, resultado del impacto que la gente boliviana ha tenido en mi vida, es algo muy importante que se puede tener, no sé si estoy perdiendo dinero, pues he invertido ya muchas horas en el proyecto, también he donado un monto de 800.000 dólares que nunca voy a ver de nuevo y estoy totalmente satisfecho con esto, soy una persona curiosa.

Con una inversión tan grande, claro que puedo pensar que vale la pena, y aunque no he pensado mucho todavía, espero que tenga un impacto positivo para las empresas; obtener un regalo que sea resultado de un regalo, imaginar el impacto para el mundo y la gente; si se puede dar cosas de una manera cierta para que ellos también ganen algo, esa es la idea e históricamente es súper interesante.

**¿Qué opinión le merece la calidad de la quinua originaria de Bolivia?**

Si bien no soy experto en quinua, me gusta su consistencia, su aroma y sabor, es un grano muy versátil, en el sentido de poder comer quinua en vez de carne, claramente es un cereal muy saludable, eso es lo que pienso de la quinua.

**¿Va a desarrollar algunas comidas gourmet en base a la quinua?**

Seguramente, claramente, ¡precisamente!

**¿Bolivia debería apostar por la quinua?**

No hay ninguna razón para no invertir y apostar en la producción futura de quinua. La quinua de Bolivia se puede comparar con las uvas de Francia.

La entrevista fue realizada por la Lic. Rosario Quisbert (izq.), Responsable de la Oficina de Enlace del IBCE en La Paz, el 4 de abril de 2013, el mismo día de la inauguración del afamado Restaurante, GUSTU, al Cheff Claus Meyer (der.)



Calle 10 de Calacoto Nº 300,  
casi Av. Costanera  
La Paz - Bolivia



## BANCO DE DESARROLLO PRODUCTIVO, APOYANDO A PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES Y PRODUCTORAS

El Banco de Desarrollo Productivo (BDP SAM) es una entidad de intermediación financiera de segundo piso, orientada a la promoción y fortalecimiento del sector productivo nacional, esta entidad tiene una composición accionaria, donde el 80% corresponde al Estado Plurinacional y el 20% restante a la Corporación Andina de Fomento (CAF).

La razón de ser BDP SAM es apoyar el desarrollo productivo del país para generar ingresos, empleo y la consiguiente reducción de desigualdades en una economía plural, buscando la creación de valor, diversificación productiva, soberanía alimentaria y preservación del medio ambiente. Para ello el Banco canaliza y otorga recursos financieros y servicios no financieros en condiciones de promoción y fomento, para atender a los diferentes actores de la economía plural y los planes de desarrollo del Estado.

En este marco el BDP SAM ha diseñado una serie de productos y servicios que van desde los créditos a entidades financieras, créditos sectoriales, administración de patrimonios autónomos, fondos de garantía, hasta servicios no financieros.

### TIPOS DE CREDITO DEL BDP S.A.M.

#### FIDEICOMISO PARA EL DESARROLLO PRODUCTIVO – FDP

En cuanto a la administración de fideicomisos para crédito, estos se destinan a pequeños productores, que no pueden acceder a créditos en el mercado. El Fideicomiso para el Desarrollo Productivo FDP ofrece créditos individuales (CPI) y créditos asociativos (CPA) en articulación con las organizaciones de productores, en mejores condiciones financieras. Hasta febrero de este año se cuenta con un monto aprobado de Bs1.488.491.277.

El Crédito Productivo Individual – CPI, se otorga a micros o pequeñas unidades productivas y emprendedores del campo o la ciudad, pueden ser personas naturales o jurídicas.

Las actividades que se financian son agricultura, ganadería, elaboración de alimentos, pesca, carpintería, metalmecánica, fabricación de prendas de vestir, tejidos, artesanías, cerámica, orfebrería, turismo comunitario y otras. Los créditos están dirigidos a la compra de material prima (hilos, maderas, lanas y cueros).

El Crédito Productivo Asociativo - CPA, otorga créditos a productores y productoras organizados en OECA's, CORACAS, Cooperativas, Asociaciones, Empresas y otras dedicadas actividades de producción primaria, transformación, acopio y comercialización, en sectores como agricultura, ganadería, elaboración de alimentos, pesca, carpintería, metalmecánica, fabricación de prendas de vestir, tejidos, artesanías, cerámica, orfebrería, turismo comunitario y otros.

#### FONDO DE GARANTIA - FG

Se ha incorporado en la oferta del Banco, un Fondo de Garantía, que permite facilitar el acceso al crédito y mejorar las condiciones de financiamiento de las Micro y Pequeñas Unidades Productivas (micro y pequeñas empresas, asociaciones, cooperativas, OECAS y productores), que no tienen garantías reales o cuyas garantías no sean suficientes.

El Fondo de Garantías otorga su aval hasta un 50% del crédito destinado a capital de trabajo e inversiones para la producción, transformación, comercialización y servicios que estén relacionados a la actividad e infraestructura productiva.

A la fecha, el monto de cartera aprobada con una tasa de cobertura del 50% del crédito alcanza a Bs6.909.300; logrando movilizar un monto Bs13.818.600 crédito otorgado a las Micro y Pequeñas Unidades Productivas por las entidades financieras elegibles por el Fondo.

#### CRÉDITOS SECTORIALES

Los créditos sectoriales, han sido diseñados a medida de las necesidades de los productores y sus actividades, beneficiando a sectores que producen quinua, caña, sésamo, frejol, vid, granos y cría de pollos, utilizando la figura de fideicomiso donde el BDP es fideicomitente, hasta la fecha se cuenta con un monto invertido de Bs241.351.037.

#### Crédito sectorial quinua orgánica

Crédito destinado a productores, diseñado para mejorar la producción de quinua orgánica, cuidando del medio ambiente y permite el financiamiento para la compra de camélidos, abonos naturales, equipos, maquinarias, implementos agrícolas y otros; además de la construcción o mejora de la infraestructura productiva y de vivienda.

## CRÉDITO SECTORIAL DE QUINUA ORGÁNICA

A través del CRÉDITO SECTORIAL DE QUINUA ORGÁNICA, se ha otorgado **47 MILLONES** de bolivianos a productoras y productores, fortaleciendo la producción ambientalmente sostenible de la quinua, en 15 municipios de los Departamentos de Oruro y Potosí.

### Crédito sectorial avícola

Crédito destinado a productores dedicado a la crianza de aves y diseñado para mejorar la producción, expansión o mejoramiento de infraestructura de cría de aves, sistemas de almacenamiento, plantas de incubación, mataderos avícolas, compra de maquinaria y equipo, herramientas y otros relacionados con la producción avícola.

### Crédito sectorial vitivinícola

Crédito dirigido a productores vitivinícolas, pequeñas y medianas empresas constituidas como asociaciones civiles y sociedades comerciales, que tengan experiencia sólida y comprobada en la actividad a financiarse y que se encuentran operando en las etapas de producción primaria, transformación y comercialización, siempre y cuando esta última sea desarrollada por el mismo productor o transformador.

### Crédito sectorial granos

Dirigido a pequeños productores individuales que tengan experiencia sólida en la actividad de trigo, maíz, arroz, sorgo, sésamo y frejol para mejorar la producción del sector. Este tipo de crédito ofrece financiamiento para la compra de maquinaria, equipo agrícola, herramientas e infraestructura productiva. En cuanto a capital de operaciones para la compra de insumos y alquiler de maquinaria y/o equipo agrícola.

### FIDEICOMISO PARA EL FINANCIAMIENTO A EXPORTADORES Y A PROVEEDORES DE BIENES AL ESTADO – FEPROBE

Crédito destinado a exportadores y a proveedores de bienes al Estado, productores, productoras individuales o asociados, este Fideicomiso es una solución a las necesidades de financiamiento para micro, pequeños productores de las áreas rurales y urbanas.

### FIDEICOMISO PARA EL POBLAMIENTO Y REPOBLAMIENTO GANADERO – FIPOREGA

El Fideicomiso de Poblamiento y Repoblamiento Ganadero (FIPOREGA), que financia a pequeños y medianos productores vinculados a la cría de ganado bovino para carne y/o leche a través de la otorgación de créditos para la adquisición exclusiva de semovientes

bovinos de carne y leche. Actualmente se cuenta con 498 clientes y con un monto invertido de Bs38.212,135.

Fideicomiso dirigido a financiar recursos para pequeños y medianos productores que realizan actividades vinculadas a la cría de ganado bovino para carne y/o leche a través de créditos para la adquisición de semovientes de carne y leche.

### EDUCACIÓN FINANCIERA

A partir de la gestión 2012, el BDP SAM incursionó en la otorgación de servicios no financieros dirigido a mejorar las habilidades de los pequeños productores y productoras para la mejora de sus unidades productivas en aspectos técnicos y administrativos, así como también en la gestión de sus créditos.

El programa de educación financiera hasta marzo de este año ejecutó 215 talleres de orientación sobre responsabilidad crediticia en todo el país, llegando directamente a 5.583 personas de diferentes organizaciones productivas.

### FIDEICOMISO VENEZUELA

Otorga liquidez a empresas exportadoras bolivianas legalmente constituidas, que acrediten contar con un contrato de exportación, orden de compra o factura, proforma de manufacturas con valor agregado al mercado de la República Bolivariana de Venezuela, a la vez cuenten con la autorización expresa del importador Venezolano y un contrato de cesión irrevocable de Derechos de Crédito que suscribirá la empresa exportadora a favor del BDP SAM. A la fecha se tiene un monto desembolsado de Bs15.758.129,62.

Adicionalmente, el BDP SAM administra un total de 17 fideicomisos, públicos y privados, con un patrimonio autónomo de Bs7.256 millones, dirigidos a apoyar diferentes políticas nacionales, entre ellas el pago del Bono Juancito Pinto.



Impulsada por su modelo cooperativo, llega al medio siglo operando y manteniendo más de 21 000 kilómetros de líneas para servir a casi **500 mil socios**.

Opera en **14** de las **15 provincias cruceñas beneficiando a 54 municipios y 2 municipios en Chuquisaca**.

Ha hecho de Santa Cruz el departamento más electrificado de Bolivia con una **cobertura del 88,6%** en ciudades, pueblos y comunidades, brindando a todos los domicilios la misma **tarifa equitativa uniforme**.

Es la distribuidora de energía eléctrica que más invierte y la que tiene el mayor compromiso a través de sus **22 programas de responsabilidad social**.

*CRE Energía Solidaria*

Suscribite ya y disfrutá de  
la emoción en HD

# COTAS™ | HD

*Cable Digital*



HBO | HD

CONCERTCHANNEL HD

max HD

ESPN HD

WB HD

S HD

THE HISTORY CHANNEL HD

ESPN 3 HD

rushhd (R)

GOLDEN HD

FOX sports HD

PEDÍ TU PROMOTOR LLAMANDO AL 103 LÍNEA GRATUITA



El progreso no se detiene.

Te ofrecemos una forma diferente de construir, ahorrando esfuerzo, tiempo y dinero, porque sabemos que juntos podemos progresar.



**Construyendo sin parar**