

03 23 2013 La Razon

Quinoa Corporation invierte en tecnología para producir más quinoa orgánica.

David Schnorr

El presidente de la firma estadounidense Quinoa Corporation, que importa quinoa boliviana desde hace más de 30 años, valora la alta capacidad nutritiva del grano y afirma que es cada vez más apreciada en el país del norte.

03:53 / 23 de marzo de 2013

El presidente de la firma estadounidense Quinoa Corporation, que importa quinoa boliviana desde hace más de 30 años, valora la alta capacidad nutritiva del grano y afirma que es cada vez más apreciada en el país del norte, que demanda el 64% del grano que se produce en Bolivia. El empresario considera que es una necesidad prioritaria el incremento de la producción de quinoa orgánica en el país y por ello indicó que se debe invertir en la implementación de tecnología para producir más el grano.

— ¿Cómo se inició la historia de la empresa Quinoa Corporation?

— La historia de la firma empezó en 1976, cuando Steven Gorad y su amigo Don Mcklinley estaban estudiando en Boston, Estados Unidos, con el boliviano Óscar Ichazo y éste les contó que la quinoa era un alimento muy nutritivo, para comer cuando se hacía un trabajo mental fuerte. El siguiente año, Gorad viajó a La Paz y probó el grano e inició los contactos con los productores de quinoa, en 1978 importó 50 libras del grano, desconocido en Estados Unidos. Tras enfrentar algunos problemas, la empresa comenzó a importar quinoa real y hace 15 años también ingresó con fuerza al mercado la quinoa roja.

— Cuando se empezó a importar la quinoa, ¿se conocía el grano?

— Los ciudadanos estadounidenses no sabían nada de la quinoa y tampoco había mucho dinero para promocionar el grano. Pero, poco a poco, se ha ido conociendo su alta capacidad nutritiva y la gente también ha tomado una mayor conciencia de los alimentos que debe consumir para tener una vida saludable. Había tiendas pequeñas que vendían comida natural en las que se comercializaba la quinoa y así la gente empezó a conocer que es un alimento rico en minerales, vitaminas, aminoácidos y no tiene gluten. Además que a los estadounidenses les atrae que el grano sea cultivado por pequeños productores de Bolivia, porque es alimento orgánico, auténtico y natural.

— ¿Cómo evalúa el crecimiento de la firma desde su creación?

— Importamos quinoa boliviana desde hace más de 30 años. En un inicio la firma importaba el grano de la Asociación Nacional de Productores de Quinoa (Anapqui), que era la única en esa época. Entonces, empezamos importando de 10 toneladas (t) y año tras año esa cantidad fue creciendo. Por ejemplo, en

2012 importamos aproximadamente 2.000 t. Hace seis años que trabajamos con la firma boliviana Andean Valley, que procesa la quinua, la cual trabaja con productores de Potosí y Oruro.

— **¿Cuáles son las causas del crecimiento en la importación?**

— Hay muchas razones. La primera es que a la gente le gusta el sabor del grano andino y lo puede comer en vez del arroz o en las ensaladas, como postre, en pan y en diversas formas. El consumo de quinua ha aumentado mucho y creemos que va a crecer más, porque aún hay personas que no la conocen y eso es una oportunidad.

— **¿La alta demanda del producto incidió en el alza del precio?**

— En todo el mundo hay una alta demanda de quinua y por ello el precio internacional se ha incrementado año a año. La firma es pionera en la importación de quinua; recuerdo que al principio adquiríamos la t en \$us 1.000 y ahora está entre \$us 3.000 y \$us 3.500, por eso se necesita subir su cultivo. Hoy en día, la producción del grano no es suficiente para abastecer la demanda. El objetivo de nuestra visita a Bolivia es hallar una forma para incrementar el cultivo de quinua orgánica en Bolivia —sin modificaciones— y asegurar su expansión año a año. Para ello, es necesario que los productores implementen tecnología para subir la producción orgánica. Nosotros queremos dar esa tecnología a los productores para que cultiven más quinua.

— **¿La firma prevé hacer inversiones para lograr esa meta?**

— Hace cinco años que la empresa trabaja con el Centro de Promoción de Tecnología Sostenible (CPTS), organización civil sin fines de lucro, otorgándoles financiamiento para ayudar a subir la producción mediante la implementación de tecnología. En el futuro se prevé invertir más dinero en el centro para lograr esa meta.

— **La quinua boliviana que importan, ¿dónde la venden?**

— Comercializamos en Estados Unidos, en grano y en envases de 440 gramos que contienen una mezcla de quinua real, roja y negra. También vendemos hojuelas, harina, pasta y otros productos de quinua en todos los estados de Estados Unidos. En supermercados grandes y pequeños, así como en complejos comerciales.

Iniciativa

Schnorr dijo que la compañía Quinoa Corporation, ubicada en Los Ángeles (EEUU), fue fundada en 1982. Afirmó que la firma está dispuesta a invertir para subir la producción de quinua orgánica pues hay alta demanda en el país del norte

Los Tiempos

Quinoa mueve unos \$us 10 millones en Rueda de Negocios Internacional

Aproximadamente 10 millones de dólares fue el movimiento económico generado en intenciones de negocios durante la Rueda Internacional de Negocios de la Quinoa, llevada a cabo ayer en el hotel Europa, en La Paz, informó ayer la gerente de la Cámara Boliviana de Exportadores de Quinoa y Productos Orgánicos (Cabolqui), Paola Mejía. Mejía aclaró que se trata de cifras preliminares. El evento es parte de las actividades que se realizan en el marco del “Año Internacional de la Quinoa”, lanzado este año por las Naciones Unidas e incluye degustación gourmet y la visita de algunas delegaciones extranjeras a zonas productoras de quinoa.

La Rueda de Negocios reunió a unos 15 oferentes bolivianos y a entre 40 a 50 compradores de nueve países, quienes llevaron a cabo unas 46 citas empresariales. El segundo vicepresidente de la Cabolqui, Juan Pablo Seleme, detalló que fueron invitados compradores de Estados Unidos, Australia, Francia, Alemania, Canadá, Brasil y Chile, como también algunas misiones empresariales de Dinamarca y Japón.

Oferta

Seleme explicó que los importadores de quinoa llegaron al país en busca de un producto con valor agregado, es por eso que la oferta incluye quinoa procesada. Entre los productos presentados mencionó la comida para bebé, contenida en envases “asépticos, prácticos, competitivos” a nivel internacional y lista para su consumo, también citó las harinas, la masa para pizza, las hamburguesas de quinoa y concentrados de proteínas para el consumo de atletas que buscan incrementar su masa muscular.

La entidad gubernamental Promueve Bolivia apoya el evento y anoche hubo una degustación con la presencia del presidente Evo Morales.

Santa Cruz tiene nuevo centro de acopio de soya

Un nuevo centro de acopio de grano de soya fue inaugurado ayer en Santa Cruz. Cuenta con una capacidad de almacenamiento de 60.000 toneladas de grano, una velocidad de recepción de 200 toneladas por hora, equipamiento de última generación y fue implementado por Industrias de Aceite S.A. FINO.

El objetivo del centro, ubicado en Cuatro Cañadas, es que el pequeño productor acorte distancias, abarate costos y tenga mayor eficiencia, señala una nota difundida ayer por esa empresa.

“Se decidió instalar estos silos en esta zona debido que consideramos que es la de mayor expansión agrícola en Santa Cruz y que tiene la mayor concentración de pequeños y medianos productores. De esta manera, nos acercamos a las zonas productoras y acompañamos el crecimiento del sector”, dijo el gerente general de FINO, Renzo Balarezo, citado en la nota.

En el acto de inauguración participaron también representantes de la Cámara Agropecuaria de Pequeños Productores del Oriente (Cappo) y de la Asociación Comunitaria Integral de Productores Agropecuarios de Cuatro Cañadas (Acipa). Balarezo explicó que las inversiones en el centro de acopio, así como otras inversiones en la planta de FINO fueron posibles gracias a la exitosa colocación en el mercado de la nueva emisión de bonos de esa industria, por un monto de 20 millones de dólares americanos a seis años plazo.

