

# 07 27 2016 Los Tiempos

## En Santa Cruz se alistan para producir quinua desde 2018

Economía

[Enid López Camacho](#)

Publicado el 27/07/2016 a las 0h30

7

En dos años más, Santa Cruz formará parte de las zonas productoras de quinua en Bolivia. Una investigación privada, que se desarrolla desde hace cuatro años, intenta hacer posible producir quinua de grano pequeño, pero con rendimientos que superan las dos toneladas por hectárea, cuando el actualmente logran media tonelada por hectárea en las zonas tradicionales.

Aunque los productores de quinua de las zonas tradicionales del país no ven con buenos ojos la iniciativa, la quinua podría convertirse en un cultivo alternativo ante la sequía en oriente.

Según el agrónomo y especialista en mejoramiento genético de plantas, Marín Condori, que está a cargo de la investigación, actualmente se cuenta con el material genético tropicalizado, lo que significa un avance del 80 por ciento. El 20 por ciento restante corresponde al manejo agronómico de los cultivos.

Tres tesis complementarán la investigación y definirán cuántas plantas por hectárea deben colocarse para una producción óptima, qué productos controlarán el ataque de plagas que no sean tóxicos y cómo controlar la maleza una vez que la planta de quinua haya nacido (postemergente).

Los granos de quinua que se producen en el altiplano superan los 2 milímetros de diámetro. En tanto, la quinua que se implementará en Santa Cruz tendrá un grano más pequeño, pero con un ciclo máximo de seis meses de producción.

Condori inició la investigación en 2012 como iniciativa privada para implementar el cultivo de quinua en Santa Cruz, en la hacienda agrícola y ganadera El Señor SRL, ubicada en Aguaí, municipio de Fernández Alonso, en la zona del Norte Integrado.

Al respecto, el presidente de la Asociación Nacional de Productores de Quinua (Anapqui), Benjamín Martínez, considera que la producción de quinua en otras regiones podría alterar aún más el comportamiento del mercado, además de afectar la imagen de calidad que caracteriza a la quinua boliviana en el exterior.

Martínez explica que en el mercado externo hay más de 90 países ofertantes de quinua, por lo que la competencia es “fuerte” y redujo su precio de 6.500 a 1.800 dólares la tonelada después de 2013, declarado Año Internacional de la Quinua.

Actualmente, alrededor de 2.080 personas se dedican a la producción de quinua en Oruro y Potosí.

Condori manifiesta que si bien existen nichos de mercado determinados para la quinua, el problema de los productores es que no pueden satisfacer los mercados con volúmenes elevados, mientras que la producción extensiva en el oriente sí podría hacerlo. Asegura que muchos países incursionaron en la investigación para satisfacer sus mercados internos y la demanda de volúmenes mayores de quinua.

Según datos del Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), la exportación de quinua cayó en 45,2 por ciento en valor el 2015. Ese año se exportó 107.705.552 dólares frente a los 196.636.597 dólares exportados en 2014. Durante los primeros cinco meses de 2016 las exportaciones continuaron con la misma tendencia. Hasta mayo de 2016 se exportó 32.345.207 dólares frente a los 47.129.100 dólares exportados en el mismo periodo de 2015.

### **Limitantes**

Según el coordinador de Quinua del Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal (Iniaf), Jorge Guzmán, en el oriente el producto tendría que sobrevivir al ataque de las plagas, lo que implica un uso considerable de químicos, quitándole su característica de producción ecológica.

“No es una quinua orgánica, ese es uno de los grandes problemas que se suma al tamaño que es bastante pequeño y tiene bastante concentrado de saponina”, afirmó.

Marín aseguró que, en la investigación, se cuidó que la composición química y nutricional de la quinua que se produzca en el oriente sea la misma que la de las regiones tradicionales; pero aceptó que existen limitantes en lo que se refiere al tamaño del grano, lo que lo diferencia de la quinua real.

## **EL MATERIAL GENÉTICO SELECCIONADO AÚN ESTÁ EN ETAPA DE PRUEBA**

### **Iniaf inicia investigaciones para producir quinua en valles y el Chaco**

El Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal (Iniaf) desarrolla una investigación para implementar la producción de quinua en las zonas de los valles y en la región del Chaco, según el coordinador de Quinua de esa entidad pública, Jorge Guzmán.

“El año pasado hemos comenzado a seleccionar material genético para valles, hemos entrado a la zona de Chuquisaca donde hemos hecho colecta de material. Este año justamente vamos a probar ese material en algunas zonas”, asegura Guzmán.

Vallegrande es una de las zonas donde este año se iniciará, durante la actual época de invierno, la siembra del material genético para la reproducción.

“Vamos a coleccionar un material genético (de quinua) del banco de germoplasma que ha sido adaptado a las zonas más bajas y vamos a entrar a Santa Cruz para hacer algunas pruebas preliminares”, explica Guzmán.

Sin embargo, el presidente de la Asociación Nacional de Productores de Quinua (Anapqui), Benjamín Martínez, indicó que la quinua que se produzca en otras regiones del país no reunirá todas las características nutricionales de la quinua real.

“La producción de esos sectores (los valles y el Chaco) no va a ser igual que el rendimiento de la quinua en el altiplano. El otro tema también es que, como la producción del oriente, tampoco tendría las mismas proteínas que lo que se produce en el altiplano”, agrega.

Guzmán explica que las investigaciones están en su etapa inicial y que en un año se conocerán los resultados de la adaptación del material genético en ambas regiones. “Depende de las condiciones de terreno porque hay demasiada sequía (...) hasta el año tendremos resultados preliminares”, señala.

El Iniaf realizará las pruebas en parcelas menores a una hectárea, donde se estudiará el comportamiento de más de 200 variedades de germoplasma de quinua. “El material genético es pequeño, son pequeñas cantidades y no disponemos de más”, añade.

Después de tener los resultados de la reacción del material genético, se realizarán pruebas de validación en superficies mayores para verificar “hasta qué punto el material puede ser adaptado”.

### **Denominación de origen**

Según Martínez, la denominación de origen de la quinua, que es un trabajo pendiente desde 2014, logrará diferenciar la calidad de la quinua a partir del lugar de origen donde se la produce.

En ese sentido, Martínez asegura que el sabor salado de la quinua real de las regiones de Oruro y Potosí se constituirá en la característica primordial para diferenciarla de la quinua que se produzca en regiones no tradicionales.

A la fecha, el Ministerio de Desarrollo Rural continúa trabajando en la implementación de ese proyecto.

### **OPINA UN EXPERTO**

#### **Steven Magariños, jefe de la Unidad de Estudios IBCE**

Hoy en día, los esfuerzos generados en investigación y desarrollo en los cultivos de quinua y en la industrialización de productos con valor agregado, en la promoción de la oferta exportable de los países productores, en el mercadeo de productos hacia los mercados internacionales e industrias alimenticias y de cuidado personal, han resultado en un crecimiento de su demanda mundial.

Bolivia y Perú continúan siendo los principales productores y exportadores mundiales, a pesar que ya suman más de 60 países productores de quinua (FAO,2013). La oferta de quinua (a granel) de Bolivia se concentra en una producción certificada para el ecotipo quinua real, que es el tipo de quinua con mejores características en relación a los más de 3.000 ecotipos existentes en el mundo. La demanda de la quinua boliviana se concentra principalmente en países con industrias alimenticias de comercio como Estados Unidos, Francia, Países Bajos, Canadá, Alemania, que absorben 70 por ciento de la oferta mundial.

Al 2015, 122 países importaron 312 millones de dólares en 87,5 mil toneladas de quinua en donde Bolivia y Perú concentran el 87 por ciento del total y se puede destacar un crecimiento en volumen del 42 por ciento con respecto a un año anterior. Sin embargo, a pesar que la producción y el volumen de las compras crece mundialmente, los precios han ido disminuyendo en 43 por ciento en promedio. Para Bolivia, muchos factores medioambientales, económicos y sociales están lentamente desincentivando la producción y las inversiones para mantener la quinua orgánica.

Aun así, los consumidores locales como internacionales han incrementado su consumo, tal como los segmentos con alta apreciación en la salud, en alimentación gourmet, segmentos preocupados por desarrollo de infantes y los adultos mayores, principalmente.