

Mercado real y potencial de la quínoa en Chile

Rodrigo Pizarro
Empresa Gestión Agrícola
rpizarro@gestionagricola.cl

Enrique Martínez
Ph. D. Centro de Estudios Avanzados en Zonas Áridas,
CEAZA
enrique.a.martinez@ceaza.cl



EL MERCADO MUNDIAL DE LA QUÍNOA SE ENCUENTRA EN UNA POSICIÓN INMEJORABLE Y SE VISLUMBRA UN ESCENARIO PROMISORIO PARTICULARMENTE EN PAÍSES COMO BOLIVIA, PERÚ Y ECUADOR. EN ESTE ARTÍCULO LOS AUTORES PRESENTAN UN COMPLETA RADIOGRAFÍA AL ESCENARIO ECONÓMICO ACTUAL A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL.

La quínoa, quinua o *kingua* contiene gran parte de los nutrientes, vitaminas, minerales, aceites y aminoácidos esenciales que el organismo requiere. El mercado actual y sus proyecciones indican que la demanda mundial es creciente y que no está satisfecha pues las superficies de siembra aún no se estabilizan (Figura 1).

Esto indica un interés creciente por este grano, particularmente donde la agricultura que los consumidores escogen es aquella con menos abonos o pesticidas tóxicos, que pueden ser dañinos para el ambiente o las personas. Además, la ciencia le descubre nuevas propiedades funcionales para la salud lo que incrementa su demanda, en especial en las sociedades que han tomado más conciencia de la alimentación sana y el consumo de alimentos más saludables (AMS). Por otra parte, los ensayos del cultivo en países donde la quínoa no es originaria, han aumentado y ya se cuenta con

56 países de todos los continentes que en 2014 habrán probado semillas de quínoa de distintas fuentes (Bazile y Baudrón 2014).

EL MERCADO DE QUÍNOA A NIVEL INTERNACIONAL

El mercado mundial de quínoa alcanzó los US\$ 50.124 millones en 2012, mientras la producción anual fue de 96 mil toneladas (FAOSTAT 2012). Se proyecta que la demanda anual siga aumentando sobre 11 mil toneladas anuales, alcanzando un mercado potencial de unas 150 mil toneladas de producción, con una tasa de crecimiento de 12% anual. El crecimiento de la demanda mundial de quínoa ha sido muy variable, aumentado aproximadamente a un ritmo promedio anual de 12% en los últimos diez años pero con variaciones de 167% en ese mismo periodo.

El 80% de la producción mundial es realizada por Bolivia,

Perú y Ecuador. Por esta razón, los gráficos y datos globales provienen en su mayoría de esos 3 países¹.

El 90% de la quínoa es producida por pequeños agricultores². Se estima que existen al menos 70 mil pequeños productores sólo en Bolivia, donde cada uno cultiva en torno a 1 hectárea. En la Figura 1 se muestra la evolución del área sembrada y la producción de quínoa en Bolivia, Perú y Ecuador (región Andina) entre los años de 1983 y 2011.

En relación a las exportaciones, en 2012 fueron exportadas 43 mil toneladas de quínoa, donde los principales exportadores fueron Bolivia (25.700 toneladas) y Perú (10.500 toneladas). El ritmo de crecimiento de las exportaciones no ha sido tan estable, más bien se ha acelerado durante los últimos años. De 1992 a 2002 las ventas se multiplicaron 4 veces, mientras que del 2002 al 2012 lo hicieron por 39 veces.

El precio de la quínoa varía

Área de superficie sembrada y Producción en toneladas 2000- 2011

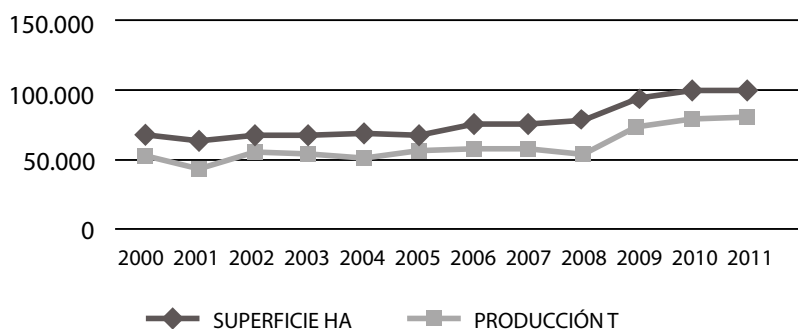


Figura 1. Área de superficie sembrada y producción de la quínoa en la región Andina (1983-2011). Fuente: FAOSTAT 2013.

1 <http://www.fao.org/quinoa-2013/es/>
 2 <http://www.fao.org/quinoa/es/>

mucho en función del mercado de destino, de la calidad del producto, y de si es o no orgánica, entre otros factores. El valor FOB se sitúa actualmente entre los \$3.000 y los \$3.500 USD por tonelada. Sin embargo, desde 2008 el valor por tonelada se ha incrementado.

Respecto a los principales países importadores de quínoa, éstos son Estados Unidos con una demanda de 53%, Canadá con el 15% y Francia con el 8% del volumen de importación global, tal como se detalla en la Figura 2. En Sudamérica los principales importadores son Brasil con 578 toneladas (2% del total) y Argentina con 249 toneladas.

ESTIMACIÓN DEL MERCADO POTENCIAL DE QUÍNOA EN CHILE

En Chile se estima una producción de 1.020 toneladas anuales, que son cultivadas en una superficie aproximada de 1.700 hectáreas, con un rendimiento promedio de 0,6 t/ha. La principal región productora es la de Tarapacá, con el 95% de la producción nacional en 2012. Al igual que en los otros países, gran parte de la producción es realizada por productores individuales o pequeños, y para comercio nacional y exportación ocasional.

En relación a los datos de importación y exportación, Chile importó 225 toneladas de quínoa en 2012, principalmente de Bolivia y Perú.¹ Cabe señalar que desde 2008 que no se pasaba de las 60 toneladas anuales, lo cual muestra un importante aumento del consumo interno.

En 2007 Chile llegó a exportar 47,5 toneladas a Canadá; sin embargo, las exportaciones disminuyeron drásticamente y en números oficiales no pasaron de las 7,54 toneladas hasta noviembre de 2013⁴. El valor FOB de la exportación de quínoa en Chile es bastante

Principales importadores mundiales de quínoa

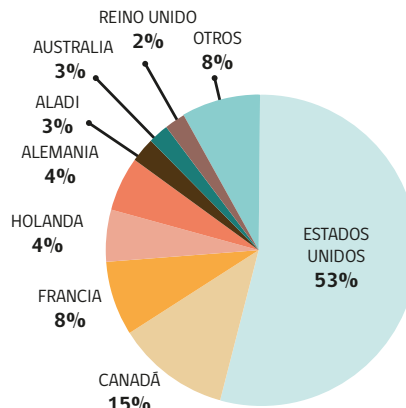


Figura 2. Principales países importadores de quínoa el 2012. Fuente: Comtrade y ALADI.

mayor que el promedio global con un valor de US\$6.900 por tonelada de quínoa, mientras que en los otros países el valor fluctúa entre US\$3.300 y US\$3.600 por tonelada. Además, en Chile los precios al productor varían entre \$ 400 y \$1.500 por kilo para la quínoa bruta, sin procesamiento, dependiendo de la zona. Los precios más altos se obtienen en la zona norte donde la quínoa bruta se transa aproximadamente a \$ 1.500 por kilo.

En relación a la cadena productiva y de comercialización de la quínoa, ésta es incipiente y compleja por la alta intermediación del producto y el gran nivel de informalidad, lo que hace que el producto llegue al consumidor final a un precio muy elevado, más aún al considerar los costos de producción (ver artículo sobre costos de producción y rentabilidad en este mismo número). El mercado es atomizado dado que, como se señaló previamente, su cultivo es producido casi en su totalidad por productores campesinos individuales y de pequeña escala, lo que genera una gran dispersión, llevando a **quintuplicar los precios**

que llegan al público consumidor final, situación que se ha producido fundamentalmente en los últimos 5 años. Este factor también afecta el consumo de este alimento, lo que genera un freno para alcanzar economías de escala y optimizar la producción.

La multiplicidad de actores de la cadena de comercialización se vincula justamente al hecho de que son necesarios diversos pasos antes de colocar el producto en los mercados, y en todos ellos se abre la posibilidad de intermediación. Esas son etapas básicas del proceso al cual es sometido el grano una vez efectuada la cosecha, antes de llegar a su destino final, sea para el consumo directo o para ser incorporado a la cadena de producción agroindustrial, para la producción de algún bien derivado de la quínoa, como barras de cereal, galletas y fideos, entre otros.

En términos del mercado potencial de la quínoa, este crece año a año, lo que queda de manifiesto en la gran cantidad de empresas que hoy se acercan a conseguir grano procesado a las principales zonas productoras de la zona central,



en las comunas de Paredones y Pichilemu, donde actualmente se concentra un número importante de productores y empresas privadas que están desarrollando el cultivo y trabajando para darle mayor valor agregado.

En Chile, sin embargo, el desconocimiento social del cultivo es tal que ha llevado casi a su desaparición, porque la mayoría de los agricultores (y también los profesionales del agro) han perdido la tradición de su manejo (y de enseñar sobre él). Esto ha derivado en una pérdida importante de su aceptación culinaria. Esta pérdida es recuperable con mayor probabilidad de éxito si la ciencia colabora en todos los ámbitos posibles: la fisiología de resistencia al estrés, su potencial agronómico, alimentario y funcional, como se reconoce en éste y otros artículos de revista Tierra Adentro.

Para mencionar otras posibilidades del potencial de mercados de la quínoa en Chile, se puede

mencionar por ejemplo que hay dos millones de niños y jóvenes que almuerzan cada día, alimentados por el Estado chileno a través de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB) y donde la quínoa podría tener un rol relevante. Lo mismo podemos imaginar en muchas cocinas industriales de hospitales (para funcionarios y pacientes). Por ejemplo, es posible que las madres en lactancia puedan verse beneficiadas de las isoflavonas presentes en la quínoa para aumentar su calidad y/o cantidad de leche materna. Por otra parte están los casinos en regimientos, la alimentación de los deportistas de alto rendimiento, los restaurantes de hoteles y de empresas. Por ejemplo, sólo la empresa de casinos institucionales SODEXHO alimenta a más de un millón de personas al día. Los mercados potenciales a conquistar en Chile son muy importantes, y necesarios, mucho antes siquiera de pensar en su potencial de exportación.

Con todo, el nivel de desarrollo del cultivo aún es incipiente, ya que hay muchos temas de manejo por desarrollar, que requieren de la iniciativa pública y privada, y del apoyo del gobierno para poder llegar a buen término. Dentro de los temas que hay que desarrollar, y que son prioritarios, está el poder obtener al menos una variedad de semilla mejorada propia para cada macrozona donde actualmente se cultiva, para así poder competir en igualdad de condiciones frente a las variedades de los países más desarrollados en el cultivo como Bolivia, Perú y Ecuador. Esto implica obtener una semilla de un tamaño, color, consistencia, sabor y contenido de saponinas que permita realizar un buen proceso de selección y limpieza, permitiendo con ello llegar al consumidor final con un producto que sea valorado por el cliente.

Otro tema importante para el mercado, es poder darle uso a la saponina de quínoa, sub-producto

3 <http://www.fao.org/docrep/019/i3583s/i3583s.pdf>

4 ODEPA con datos del Servicio Nacional de Aduanas. http://www.odepa.cl/wp-content/files_mf/1388776534Quinoa.pdf

resultante del proceso de limpieza y descascarado de la quínoa, el cual es tóxico en altas concentraciones y es eliminado en lugares no habilitados para ello, con el riesgo potencial para la flora y fauna existente. Esta saponina puede llegar a ser muy útil para uso como detergente, fungicida, en la industria cosmética y otras diversas aplicaciones, incluso biomédicas, pero se necesita realizar investigación aplicada e invertir importantes recursos en desarrollar alternativas a este bioproducto.

Paralelamente, y en la búsqueda de agregación de valor, existe otra iniciativa que es desarrollada por privados y que pretende darle uso a la hoja de la quínoa para alimentación humana, la cual presenta características igualmente atractivas como las del grano de quínoa, con la finalidad de buscar una alternativa más de uso de la planta, permitiendo con ello rentabilizar la producción a nivel primario y darle un mayor acceso al consumidor final, asociado todo esto a una cultura de alimentación más saludable.

CONCLUSIONES

Como conclusión general, se puede inferir que el mercado de la quínoa, tomando como base los productores, procesadores, industria y el consumidor final, se encuentra en una posición inmejorable para desarrollar a nivel industrial y de manera competitiva este cultivo, debido a múltiples factores que han posicionado la quínoa como un súper alimento, utilizado por importantes chefs a nivel nacional e internacional y recomendado comúnmente por médicos y nutricionistas como alternativa para una dieta rica en proteínas y fibra, factores que han abierto la posibilidad que los agricultores estén motivados a realizar una producción de mayor volumen, calidad



superior y con el compromiso de trabajar de manera conjunta con el resto de actores vinculados a la cadena productiva.

Si bien es cierto, existen importantes brechas por reducir, las condiciones de mercado tales como precio, superficies de siembra, manejos, iniciativas de agregación de valor y apoyo del Estado, están dadas para lograr darle formalidad y desarrollo al cultivo.

Con todo lo anterior, considerando el crecimiento en la

demanda, tomando en cuenta que la FAO declaró el año 2014 como el año mundial de la agricultura familiar, se vislumbra un escenario bastante promisorio para el cultivo, y se espera en el mediano plazo (2014-2017) darle el impulso que necesita, y resguardar el producto nacional y la economía de las familias de la agricultura familiar que dedican parte importante de su tiempo a la producción de este grano denominado como el "Grano de Oro". 🌱