

“Comida de pobre” vuelve a la mesa de todos

< POR LEISA SÁNCHEZ >



Campo de semilla Tunkahuan.

Tres décadas de investigaciones y promoción de la quinua abren el camino al consumo de otros granos andinos en el Ecuador. Se quiere incrementar la producción y ser tan exitosos como bolivianos y peruanos, los líderes de la producción y exportación mundiales.

Nicolás Pichazaca conoce a fondo los granos andinos. Pertenece a la Asociación de productores de semillas y alimentos nutricionales andinos Mushuk Yuyay. Su visión es que en la *chakra* (parcela de cultivo) se genera la relación con la Pacha Mama y con la cultura de los pueblos originarios; la recuperación de la herencia de los antepasados.

En su provincia, Cañar, se siembra quinua, chocho y amaranto. Con los dos últimos granos andinos trabajan

hace apenas cinco años, pero la quinua, aclara, “es originaria de la región andina y nuestros ancestros, los cañaris, la sembraron hace miles de años”.

Pichazaca precisa que en Cañar prácticamente no se sembró quinua entre 1980 y 2005, debido “al desconocimiento sobre su valor nutricional, y tanto en el campo como en la ciudad este grano no fue valorado”.

En su organización han sorteado dificultades relacionadas al manejo de

Foto: Cortesía Eduardo Perilla, Iniaq.

la quinua, por ejemplo, la trilla y la saponificación (eliminación de saponina, un elemento jabonoso), que es otra razón por la que los agricultores han dejado de sembrarla. “Ahora”, dice Pichazaca, “aumentamos cada vez la superficie sembrada y entramos en la etapa de valor agregado, elaborando harina, pan y helado de quinua”.

La quinua tiene propiedades nutricionales muy apreciadas (proteína vegetal, vitaminas, calcio, aminoácidos, magnesio, hierro, entre otros componentes), siendo superior en proteína a otros granos y un nivel de fibra extremadamente alto que la convierten en un producto muy completo y versátil para una alimentación saludable. Además, se usa en la industria cosmética y la farmacéutica.

En los últimos años, se habla mucho de los granos andinos, más bien de su redescubrimiento, porque siendo milenarios, domesticados y conservados por antiguas culturas precolombinas, no se les consideraba en el consumo cotidiano.

En el marco del Año Internacional de la Quinua 2013, en el Ecuador, se celebró recientemente el IV Congreso Mundial de la Quinua y el Primer Simposio internacional de Granos Andinos, en Ibarra, capital provincial de Imbabura, y anteriormente, se conformó el Consorcio Ecuatoriano de Exportadores de Quinua.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha dejado en claro que “ante el desafío de elevar la producción de alimentos de calidad para

alimentar a la población del planeta en un contexto de cambio climático, la quinua aparece como una alternativa para aquellos países que sufren inseguridad alimentaria”.

Aunque el Año Internacional de la Quinua desató un *boom*, vale mencionar que desde 1996 se viene hablando del llamado “grano de oro”, ya que ese año la FAO le catalogó como “un cultivo promisorio de la humanidad”, teniendo en cuenta sus propiedades nutritivas y múltiples usos, pero sobre todo por “ser una alternativa para solucionar los graves problemas de nutrición humana”, por lo que ahora se la vincula con la seguridad/soberanía alimentaria.

Incluso una de las citas recurrentes en publicaciones y simposios para subrayar su importancia alimenticia es que la NASA incluyó este grano andino como alimento en viajes espaciales de larga duración.

La investigación y promoción de la quinua ha tomado al Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (Iniap) tres décadas y, de hecho, es el grano andino que mayor atención ha recibido, mientras el chicho, que recabó una década, ha ganado espacios en el consumo. Se prevé que algo similar suceda con el amaranto.

Comida de pobres

De acuerdo a la publicación *La quinua en Ecuador. Estado del arte*, hay referencias históricas de la quinua incluso antes de la conquista española, pues los cañaris la cultivaban y “a fines del siglo XVI seguía siendo uno de los alimentos preferidos”.

En el IV Congreso Mundial, fue común escuchar que la quinua tuvo una connotación despectiva y racista. **Eduardo Peralta**, líder del Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos (Pronaleg-GA) del Iniap, recuerda que se le consideraba “alimento de indios, de pobres, de pésima apariencia y mal sabor”. Por ello, dijo Peralta “se perdió una gran cantidad de material genético” y hasta “la costumbre de cultivar y de

Foto: William Castellanos.



NICOLÁS PICHAZACA defiende la relación de la agricultura con los pueblos originarios.

Foto: William Castellanos.



EDUARDO PERALTA ha investigado por décadas los granos andinos.



Foto: Cortesía Eduardo Peralta, Iniap.

(*Chenopodium quinoa Willd*): cultivo promisorio de la humanidad.

consumir desapareció en muchas provincias”.

¿Qué tiene que hacer la sociedad? “Reconocer el rol”, dice Peralta, “el de los agricultores, primero, y de los agrónomos, después”, porque nunca se ha valorado su contribución a la alimentación.

Cuando el Iniap comenzó a investigar y promocionar la quinua, se seleccionaron variedades amargas de alto rendimiento —Iniap Imbaya e Iniap Cochashquí—, pero, explica Peralta, “... las amas de casa en las ciudades no querían perder 20 minutos lavando [la quinua] y eso fue un limitante para el consumo”.

“Dejamos de trabajar en variedades amargas porque requieren más agua para

lavarla y más energía para escarificarla”, precisa el investigador del Iniap.

En los años ochenta y noventa, cambió la estrategia y se dirigió a cambiar los hábitos de consumo, a que no solo se elaborara la tradicional sopa de quinua, sino también como alimento infantil, mezclada con frutas, con una apariencia distinta.

Se generaron variedades de bajo contenido de saponina, es decir, la llamada quinua dulce, y surgieron Iniap Ingapirca e Iniap Tunkahuan. Esta última es la que se promocionó durante los últimos 20 años, tanto para el consumo como para la agroindustria.

En 2005, al ver que la variedad Tun-

kahuan sufría mucho por efectos del frío en altitudes mayores a 3.400 m, se evaluó nuevo material del banco de germoplasma y con agricultores de la provincia de Bolívar se seleccionó la variedad Iniap Pata de Venado o Taruka Chaki, dulce, más precoz, de origen boliviano, destinada a áreas más frías, hasta 3.600 metros de altura.

Actualmente, prevalece la variedad Tunkahuan, señala Peralta, al precisar que su cultivo representa alrededor de 60% de las 1.500 a 2.000 ha estimadas de siembra total en el país.

Valor agregado

Compota, harina, barras energéticas, granola, hojuelas, colada, sopa, pasta, galletas, quinotos y cremas instantáneas de quinua llaman la atención en tiendas y supermercados por sus coloridas presentaciones y etiquetas, en algunos casos, de “comercio justo” y “producto orgánico certificado”.

Ellos representan el ansiado valor agregado que demandan los mercados internacionales y la agroindustria ecuatoriana no se ha quedado de brazos cruzados. El Consorcio Ecuatoriano de Exportadores de Quinua, que agrupa cinco empresas productoras y comercializadoras, es la llave maestra para abrir nuevos nichos de mercado.

Su presidente, **José Jaramillo**, señala que la quinua es apetecida en los mercados europeo y estadounidense, que “prestan mucha atención a la alimentación saludable, es decir, tienen mayor conciencia alimenticia”.

Empero reconoce que en el Ecuador el consumo es bajo y para incentivar el cultivo “hemos tenido que decirle a la gente que vuelva a sembrar quinua, que tiene una demanda muy grande en el exterior”.

A nivel de conglomerado, exportan alrededor de 1.000 Tm. Los destinos atrayentes, por el momento, son Alemania, Reino Unido y Brasil.

“Lo interesante es la oportunidad de desarrollar productos porque no queremos ser exportadores en grano, pero sí incentivar el valor agregado que es una forma de impulsar no solo la

parte agrícola sino también la industria”, señala Jaramillo, quien es gerente de ventas y mercadeo de la empresa Urcupac.

Urcupac tiene alianzas agrícolas con pequeños productores y hacendados de las provincias de Pichincha e Imbabura, a los que brinda soporte técnico y agrícola a cambio de la producción. Para la exportación desarrollaron la línea Quinotto, similar al *rissoto* en una preparación de quinua con vegetales deshidratados y especias, muy fácil de elaborar y libre de gluten.

Biorganic es otra compañía con experiencia en el complejo eslabón de dotar de valor agregado a los granos andinos. Su línea comercial abarca quinua, chocho, amaranto, fréjol, maíz, arveja y haba, provenientes de 10.500 productores en las provincias de Chimborazo, Bolívar, Cañar, Pichincha, Imbabura y Carchi.

Exportan la mayor parte de sus productos (quinua, fréjol, chocho y amaranto) a EEUU, Canadá, España, Italia, Singapur y Japón. Casi 30% se destina al mercado nacional.

Alfonso Chávez, gerente general de Biorganic, comenta que lamentablemente “la gente no ha aprendido a diversificar su alimentación”, y si bien crece la demanda de productos orgánicos, la oferta ha sido deficiente.

Aunque no tiene cifras exactas en cuanto al consumo, ejemplifica que “las personas comen quinua una vez al mes y solo con la receta de la sopa y eso demuestra que no ha habido una correcta difusión porque solo de quinua hay más de 800 recetas”.

El Ecuador versus Bolivia y Perú

Alrededor de 100.000 ha y de 80.000 Tm corresponden a la quinua a nivel mundial, de acuerdo a la FAO. Bolivia y Perú lideran las cifras en el mercado internacional, acaparando 90% de la producción mundial.

Bolivia y Perú llevan la delantera en producción y comercialización de quinua, con una larga experiencia en investigación y desarrollo y procesos de

Foto: William Castellanos.



Alfonso Chávez destaca alta demanda de productos orgánicos en el mercado internacional.

Rogetore & Franco pone valor agregado a la quinua.



Foto: William Castellanos.

Urcupac desarrolló la línea Quinotto para la exportación.

El Consorcio Ecuatoriano de Exportadores de Quinua está formado por las empresas Urcupac Trading, Cereales Andinos, Fundamyl, Fundación Maquita (empresa social de Maquita Cushunchic Comercializando como Hermanos, MCCH) y Rogetore & Franco. Los proveedores de quinua son de Pichincha, Imbabura, Carchi, Tungurahua, Cotopaxi, Cañar y Chimborazo.



Foto: Consorcio de Urcupac.

valor agregado. En el Ecuador, hay unas 2.000 ha de cultivos y según la FAO la producción bordea las 1.000 Tm anuales.

Según datos divulgados en el IV Congreso Mundial, los bolivianos dedi-

can al cultivo unas 95.000 ha y cosechan 50.000 Tm anuales, de las cuales exportaron en 2012 un poco más de la mitad (25.961 Tm).

Mientras, en Perú, donde es el “producto bandera”, junto a la gastronomía nacional, la maca y la lúcuma, se nota un salto productivo al pasar de 23.867 Tm en 2008, a 43.640 Tm en 2012. De acuerdo al Ministerio de Agricultura y Riego de ese país, el año pasado exportaron 10.200 Tm a 37 destinos.

El Ecuador aparece entre los principales exportadores a nivel mundial, pero va muy por detrás de sus vecinos, aunque los tres países tienen condiciones climáticas y escenarios productivos parecidos.

“Tal vez el Ecuador tiene un mayor potencial de productividad, por tener mejores suelos y rotaciones de cultivos, lo que permite rendimientos más altos, comparado con la producción de los altiplanos de Perú y Bolivia”, explica el líder de Pronaleg-GA.

La cultura es otro punto de análisis y Peralta manifiesta que “hay que tener claro que para bolivianos y peruanos la quinua siempre fue un cultivo y un alimento emblemático, arraigado. No así para los ecuatorianos”.

Casa adentro

El Gobierno se ha trazado varios objetivos: incrementar la superficie de cultivo de quinua a 10.000 ha en 2014; impulsar la investigación y los vínculos con el sector productivo y la ciudadanía; promover festivales gastronómicos y fortalecer con quinua el desayuno escolar.

Hay conciencia de que los granos andinos pueden complementarse, por ejemplo, con otros productos abundantes de nuestra agricultura como zapallo, chocho y fréjol. Son algunos de los elementos de una estrategia “multinivel” que debe confluir en políticas agropecuarias específicas.

Marcelo Silva, coordinador general de Redes Comerciales del Viceministerio de Desarrollo Rural del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (Magap), resume el escenario

nacional en un plan macro de largo plazo que considera producción, investigación y relaciones sociales (con agricultores y consumidores).

“Las 10.000 ha son alcanzables, viables, pero en la medida en que demos como sector público respuesta a las demandas de los agricultores. Por ejemplo, ellos piden trilladoras, porque la quinua es demandante de mano de obra”, explica el funcionario.

Además del manejo poscosecha, hay que mejorar la disponibilidad de semillas si se quiere elevar la producción. Jaramillo expresa que “se necesitan alrededor de 15 kilos por hectárea para tener un rendimiento de más o menos 30 o 40 quintales por hectárea y ese es uno de los factores críticos”.

Chávez coincide al manifestar que “no hay suficiente disponibilidad de semilla de calidad”, ante lo cual a Biorganic “le ha tocado producir y certificar su propia semilla” para asegurar la producción orgánica.

Por su lado, Peralta aclara que “no es responsabilidad directa del Iniap entregar semilla a los productores” y que, de acuerdo a la ley y a pedidos del Magap, producen semilla básica y registrada para generar la certificada.

Como alternativa, agrega, en algunas provincias, se ha capacitado a los agricultores para que “produzcan su propia semilla de buena calidad”.

Y profundizando aún más en el contexto para el Ecuador, Silva se refiere a buscar el equilibrio entre soberanía alimentaria y matriz productiva, además de que “no necesariamente apuntamos a grandes volúmenes de quinua, sino a pocas cantidades de alta calidad y mayor contenido nutricional”.

Lo que quiere decir que, si bien es un producto interesante para nichos de alto valor agregado, lo que hay que garantizar es la protección de las agriculturas familiares y campesinas ante las posibles fluctuaciones del mercado.

¿Y los ecosistemas andinos?

La sostenibilidad y la posible degradación de los ecosistemas andinos ante una expansión de cultivos de quinua

La producción nacional de quinua bordea las **1.000 Tm** anuales.



Foto: William Castellanos.



MARCELO SILVA aboga por buscar el equilibrio entre soberanía alimentaria y matriz productiva.

con modelos agrícolas convencionales, en vez de agroecológicos, es parte de la preocupación que comparten científicos, investigadores, agentes gubernamentales y productores.

“Los ecosistemas andinos son frágiles por naturaleza... si hay que expandir la producción de granos andinos, que sea bajo el modelo agroecológico”, señalaba en el IV Congreso en su conferencia magistral el científico ecuatoriano **Carlos Nieto**.

En Bolivia, por ejemplo, también se habla de ecosistemas frágiles, “susceptibles a la erosión, con suelos poco fértiles y de mineralización lenta”, según una ponencia de los investigadores **Andrea Baudoin** y **Enrico Avitabile**, de Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras y la Universidad Roma Tres.

Ellos advierten que “el boom de la quinua se ha visto acompañado de una serie de problemas causados por la mecanización de los cultivos, la reducción de los tiempos de descanso en las parcelas, causando pérdidas de rendimiento que vienen a sumarse a los problemas tecnológicos que intervienen en diferentes niveles de la cadena productiva”.

Es una problemática compleja de larga data en la agricultura, porque el productor busca rentabilidad y los modelos convencionales involucran paquetes agroquímicos y se concentran en monocultivos.

La idea es ir hacia la reducción de insumos químicos y lograr una agricul-

tura más limpia con producción diversificada y sostenible. Silva llama la atención sobre casos de agricultores que “han manejado sabiamente la asociación con otros cultivos” y entonces lo que debe hacerse es respetar esas lógicas tradicionales y culturales, “sin avasallar con modelos y paquetes”. **■**



Foto: Letisa Sánchez.

Preocupa la degradación de los ecosistemas ante la expansión de cultivos de quinua.

Más allá de los Andes

La **FAO** destaca la expansión de este cultivo en más de **70** países debido a su “extraordinaria adaptabilidad a diferentes pisos agroecológicos” y su resistencia en diversos escenarios climáticos.

