Quínoa: el alimento del futuro gana superficie en Chile

Su cultivo está siendo revalorizado en todo el mundo gracias a sus cualidades para el mejoramiento de la nutrición y seguridad alimentaria. La quínoa está considerada como el alimento del futuro, la quínoa abre una gran oportunidad para las comunidades rurales de la región de Coquimbo (Chile).

No muchos lo saben, pero la quínoa, quinua o kingua contiene gran parte de los nutrientes, vitaminas, minerales, aceites y aminoácidos esenciales que el organismo requiere. Además, es una especie que presenta una alta capacidad para tolerar condiciones de estrés hídrico y salino, atributos muy valorados por los agricultores. Por esta razón, este cereal empieza a mostrar cifras sorprendentes en casi todo el planeta, sobre todo en las economías locales. En Chile no es la excepción, y por ello INIA se ha encargado de mejorar e impulsar su producción en diferentes zonas, donde la región de Coquimbo ocupa un lugar protagónico.

A partir de las actividades de regeneración de las colecciones presentes en el banco base de semillas de INIA, ubicado en Vicuña, se inició un programa de selección y mejoramiento genético de quínoa. Este programa tiene como objetivo desarrollar genotipos de alto rendimiento potencial, adaptados a las diferentes zonas del país, tolerantes a plagas y que cumplan con las exigencias de calidad del mercado nacional e internacional. Actualmente, el Banco Base de Vicuña cuenta con una colección de 203 accesiones de quínoa recolectadas a lo largo de Chile. Además, mantiene 192 líneas de este grano andino, los cuales están siendo evaluados en el Centro Regional de Investigación INIA Intihuasi en La Serena con el fin de identificar progenitores para el desarrollo de nuevas variedades de quínoa.

Al respecto, el director nacional de INIA, Dr. Julio Kalazich enfatiza que “la importancia de avanzar en el desarrollo de variedades propias y la producción de semillas certificadas, le otorga seguridad al país y permite su progreso, ya que quien maneja la genética, maneja el mercado alimentario”, apunta la autoridad.

Para muchos agricultores, emprendedores y campesinos, la quínoa ha sido un aprendizaje de prueba y error. Carlos Küpfer, agricultor de la región de Coquimbo, es un emprendedor ambicioso al tratar de desarrollar el ciclo completo de la quínoa desde el cultivo hasta el producto final. “Nos interesa la trazabilidad y el desarrollo de productos orgánicos, sin certificación, ya que el cultivo lo permite y el mercado lo pide”, explica Küpfer y entrega detalles valiosos en la producción de una quínoa de donde nos debemos enfocar, ya que es prácticamente lo único que podemos cultivar debido a la falta de agua”, asegura.

En líneas generales, el mercado de la quínoa se encuentra en una posición inmejorable para desarrollar este cultivo de manera competitiva. El crecimiento de la demanda mundial de quínoa ha sido 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. 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.

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, mientras que la región de Coquimbo no superaría el 0,5%, a pesar de las buenas condiciones existentes para este cultivo. Al igual que en la mayoría de los países, gran parte de la producción es realizada por productores individuales o pequeños, para comercio nacional y exportación. En relación a los datos de importación y exportación, Chile importó 225 toneladas de quínoa en 2012, principalmente de Bolivia y Perú. Cabe señalar que desde 2008 que no se pasaba de las 60 toneladas anuales, lo cual muestra un importante aumento del consumo interno.

El director nacional de INIA, Dr. Julio Kalazich, no duda en calificar a la quínoa como un alimento

estratégico. “En un escenario de demanda creciente de alimentos y en una sociedad que está buscando alimentos más sanos, la quínoa es un producto que debemos conocer más y potenciarla en todos los ámbitos. No olvidemos que en 2013 la FAO celebró el Año Internacional de la Quínoa”, dice.

Atributos de la quínoa

Las características nutricionales de la quínoa son superiores a las de otros vegetales, ya que se trata de un alimento completo, que posee todos los aminoácidos esenciales que requiere el ser humano (leucina, isoleucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptofano y valina). El grano de quínoa contiene entre 11% y 20% de proteínas de alta calidad, que lo ubican por encima de cereales como arroz (7,6%), cebada (10,8%), maíz (10,2%) y trigo (14,2%); y lo hace comparable a la leche como fuente proteica.

Tiene importantes cantidades de vitamina del complejo B y, entre sus minerales, presenta contenidos de litio, lo que podría ayudar a las personas con problemas de depresión. También presenta abundante calcio que es fácilmente absorbido por el organismo, debido a la presencia simultánea de zinc, lo que la hace muy recomendable para evitar la descalcificación y la osteoporosis. Comparada con los cereales, la quínoa tiene mayor cantidad de fósforo, potasio, magnesio, hierro y calcio, pero un bajo aporte calórico, de 365 kcal/100g, en promedio.

Fuente: INIA