



Revista de la Sociedad Química del Perú

ISSN: 1810-634X

sqperu@gmail.com

Sociedad Química del Perú

Perú

Muñoz Jáuregui, Ana María

Editorial "Año Internacional de la Quinua"

Revista de la Sociedad Química del Perú, vol. 79, núm. 1, enero-marzo, 2013, p. 1

Sociedad Química del Perú

Lima, Perú

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=371937630001>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en [redalyc.org](http://www.redalyc.org)

[redalyc.org](http://www.redalyc.org)

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

Editorial

"Año Internacional de la Quinua"

Las excepcionales cualidades nutricionales y adaptabilidad en los diferentes pisos ecológicos, hace de la quinua un alimento con gran potencial en la lucha contra el hambre y la desnutrición; es así como el gobierno del Estado Plurinacional de Bolivia lleva la propuesta de "El Año Internacional de la Quinua", con el apoyo de Argentina, Azerbaiyán, Ecuador, Georgia, Honduras, Nicaragua, Paraguay, Perú y Uruguay, con el respaldo de la FAO, siendo aprobado por la Asamblea de las Naciones Unidas en Diciembre de 2011.

En nuestro país los principales departamentos productores de quinua son Puno, Ayacucho, Cusco, Junín, Apurímac, Arequipa y Huancavelica, en tanto que la mayor parte de la producción se destina al mercado interno.

En los últimos años la siembra y cultivo de quinua se han incrementado sustantivamente; en el año 2011 se sembró 35,500 hectáreas con lo que se logró una oferta nacional de 41,200 toneladas de quinua. Ese mismo año Perú logró exportar quinua a 36 países por un total de 25 millones de dólares y un volumen de 7,600 toneladas.

La quinua es fuente de proteínas de muy buena calidad. La calidad nutricional del grano es importante por su contenido y calidad proteínica, siendo rico en los aminoácidos lisina y azufrados, mientras que, las proteínas de los cereales son deficientes en estos aminoácidos. La proteína de la quinua cubre los requerimientos de aminoácidos esenciales, llena los requerimientos de proteínas o nitrógeno total del adulto, y aporta también las cantidades requeridas de cada uno de los aminoácidos esenciales más limitantes para síntesis de proteína tisular en el organismo. Además, presenta un balance adecuado de aminoácidos esenciales, elevada lisina en sus semillas y hojas, buen contenido de vitaminas, alto contenido de calcio, fósforo y hierro, así como que se puede utilizar durante todo el ciclo de la planta.

Es necesario reforzar la cooperación existente entre instituciones de investigación de los países andinos y la FAO, puesto que, la demanda de alimentos es creciente y se requiere con urgencia producir alimentos de calidad, altamente nutritivos y sanos como es la quinua.

Existe un plan de actividades relacionadas con la conmemoración del Año Internacional de la Quinua 2013, tanto en el exterior como la realización del IV Congreso Mundial de quinua del 8 al 12 de julio ha realizare en Ibarra, Ecuador. En el Perú, para revalorar al cereal andino, se contempla la elaboración del Plan Estratégico Nacional de la Quinua y granos andinos al año 2021, la preparación del libro de la quinua a cargo de un equipo científico y la realización del Congreso Nacional de la Quinua, en el tercer trimestre del 2013.

Es necesario contar con la participación del sector público y privado de tal manera que se pueda resaltar la importancia de las cualidades y beneficios de la quinua, que conlleva a un desarrollo sostenido de este grano y, que aporta al desarrollo, seguridad alimentaria y nutrición del país.

Dra. Ana María Muñoz Jáuregui