



Agricultores avaliando as variedades de quinoa nas parcelas de cultivo

Cultivando e comercializando grãos andinos

José Luis Soto, Wilfredo Rojas e Milton Pinto*

A quinoa (*Chenopodium quinoa*) e a cañahua (*Chenopodium pallidicaule*) são cultivos tradicionais no altiplano dos Andes e crescem em altitudes entre três mil e quatro mil metros. Foram a maior fonte de nutrição das comunidades aimaras e quéchuas, mas durante os últimos séculos a área plantada com esses cultivos diminuiu dramaticamente. Mesmo assim, esses grãos andinos têm ainda um valor estratégico para os povos do Peru e da Bolívia devido ao seu valor nu-

tritivo. Seu aporte de proteínas, por exemplo, é 12 a 21% mais alto do que o do trigo. Recentemente a indústria de alimentos ficou interessada nesses grãos devido a uma crescente demanda de produtos deles derivados.

A Bolívia é o principal produtor de quinoa, com uma área de cultivo estimada em 35.700 hectares. Aproximadamente 65% dela é cultivada para autoconsumo e 35% para a venda no mercado nacional e internacional. A área de cultivo da cañahua é muito menor: de mil a 1.500 hectares, dos quais 85% são destinados ao autoconsumo.

A fundação boliviana Proinpa é uma instituição de pesquisa que promove o cultivo de grãos

andinos. Seu objetivo é contribuir para a garantia da segurança alimentar, promovendo a conservação e o uso das diferentes variedades desses cultivos. A Proinpa assessora os agricultores para a produção da quinoa e da cañahua tanto para o consumo doméstico quanto para o mercado.

Variedades promissoras

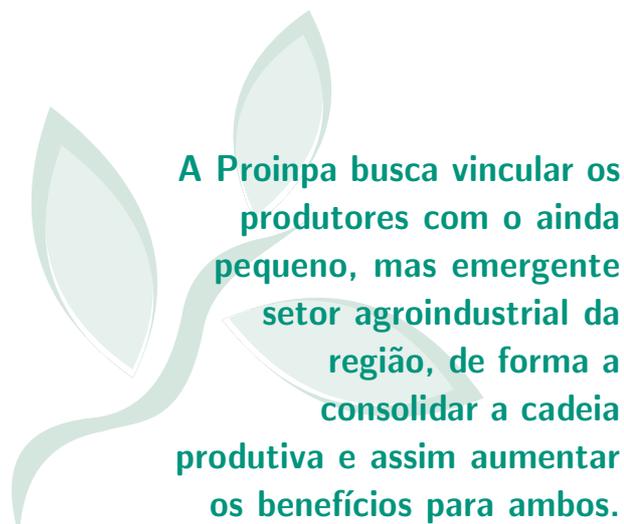
Atualmente, poucas variedades são cultivadas pelos agricultores, mas há muitas outras que estão armazenadas no Banco Nacional de Grãos Andinos à disposição deles. Além disso, a Proinpa tem seu próprio programa de melhoramento genético. É importante que os agricultores estejam a par das diferentes variedades disponíveis para que possam escolher as mais apropriadas a sua situação.

No ano de 2002, a Proinpa levou a cabo um exercício de avaliação participativa de variedades existentes na coleção do Banco Nacional de Germoplasma, assim como das variedades promissoras do seu programa de cultivos. O propósito foi o de que os pesquisadores tivessem conhecimento dos critérios de seleção empregados pelos agricultores, e que esses últimos tomassem conhecimento das variedades disponíveis.

No distrito de La Paz, Bolívia, foram selecionadas comunidades com base em seu interesse em cultivar quinoa e cañahua e na sua capacidade de produção. Cinco comunidades participaram da avaliação das variedades de quinoa e quatro das de cañahua. Foram instaladas Escolas de Campo para Agricultores, e se estabeleceram parcelas de demonstração com diferentes variedades. Alguns participantes das Escolas de Campo, homens e mulheres, foram designados para realizar as avaliações. Três características foram consideradas: as plantas em estado de floração, os grãos colhidos e as propriedades culinárias.

Comercialização

Atualmente, os grãos de quinoa e cañahua são vendidos nos mercados locais. Neles, o produto é habitualmente comprado a um baixo preço pelos intermediários informais que os tornam a vender com algum



A Proinpa busca vincular os produtores com o ainda pequeno, mas emergente setor agroindustrial da região, de forma a consolidar a cadeia produtiva e assim aumentar os benefícios para ambos.

acréscimo. De qualquer forma, há uma demanda crescente dos produtos derivados da quinoa e da cañahua. A pequena agroindústria demanda grandes volumes do produto, mas em geral não há suficiente quantidade e qualidade para atendê-la. Frequentemente, a quinoa e a cañahua oferecidas pelos agricultores apresentam 12 a 15% de seu peso em impurezas, e as entregas são limitadas e irregulares. Segundo um fabricante de produtos alimentícios: *Com um material assim, é difícil obter uma boa produção devido ao alto teor de impurezas, como as pedras que estragam as máquinas. Isso significa que dificilmente podemos tirar proveito pelo alto custo do processamento.*

A Proinpa busca vincular os produtores com o ainda pequeno, mas emergente setor agroindustrial da região, de forma a consolidar a cadeia produtiva e assim aumentar os benefícios para ambos. Um projeto orientado para a valorização das espécies subutilizadas na segurança alimentar e na geração de renda das comunidades rurais pobres está sendo implementado com o apoio do Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos (IPGRI) e do Fundo Internacional para o Desenvolvimento Agrícola (Fida).

Indústria alimentar

Para conseguir estabelecer um vínculo direto entre a pequena indústria e os produtores, a Proinpa organizou em 2003 uma visita dos agricultores da comunidade de Jalsuri a uma empresa boliviana que processa grãos andinos, a Processadora de Cereais Andina. Posteriormente, o gerente da companhia visitou a comunidade e viu como as diferentes variedades – cada uma com suas próprias características – cresciam nos

campos. Durante as duas visitas houve intercâmbio de informação sobre o cultivo e o processamento da quinoa. Um debate foi organizado entre as partes interessadas para definir o preço de venda da quinoa; o lugar e as condições de entrega; sua frequência e a forma de pagamento. Isso permitiu a assinatura de um contrato entre a cooperativa de agricultores Jalsuri Irpa Chico e a Processadora de Cereais Andina, no qual os agricultores se comprometeram a incrementar a área de quinoa e melhorar a qualidade do produto. A empresa, por sua vez, se comprometeu a comprar toda a produção que os agricultores pudessem oferecer, a um preço maior do que eles conseguiriam no mercado local. A Proinpa continua envolvida nesse acordo, já que oferece assistência técnica aos agricultores para ajudá-los a obter um produto final de boa qualidade.

Até agora, 27 famílias membros da Cooperativa têm vendido quinoa de alta qualidade a preços que excedem os preços do mercado local em até 25%, e a companhia está satisfeita com o abastecimento, pois atende suas necessidades de matéria-prima para a produção de lascas de quinoa. Essa experiência piloto foi implementada com a ativa participação dos agricultores e processadores. As futuras atividades podem ser direcionadas para envolver também outros atores da cadeia de produção.

Avaliação de pratos preparados com quinoa



Foto: Autores

Até agora, 27 famílias membros da Cooperativa têm vendido quinoa de alta qualidade a preços que excedem os preços do mercado local em até 25%, e a companhia está satisfeita com o abastecimento, pois atende suas necessidades de matéria-prima para a produção de lascas de quinoa.

Referências

ASHBY, J. A. *Manual para la evaluación de tecnologías con productores*. Proyecto de Investigación Participativa en Agricultura (Ipra). Cali, Colômbia: Centro Internacional de Agricultura Tropical (Ciat), 1996.

GEILFUS, F. *80 Herramientas para el desarrollo participativo: diagnóstico, seguimiento y evaluación*. San Salvador, El Salvador: Prochacalate-IICA, 1997.

MAMANI, S. La agroindustria de la quinua en Bolivia. In: *Primer Simposio Nacional Realidad y perspectiva de la Quinua*. La Paz, 1995.

HERNÁNDEZ, L. A. *Regresión logística en el análisis de preferencias*. Cali, Colômbia: Centro Internacional de Agricultura Tropical (Ciat),

SARAVIA, R.; ROJAS, W. Buscar socios del sector industrial para la promoción de los productos locales de quinua y cañahua. In: *INFORME TÉCNICO ANUAL 2001–2002, PROYECTO IPGRI-IFAD Elevar la contribución que hacen las especies olvidadas y subutilizadas a la seguridad alimentaria y los ingresos de la población rural de escasos recursos*. La Paz: Fundación Proinpa, 2002.

*José Luis Soto, Wilfredo Rojas e Milton Pinto:
membros da Proinpa - Regional Altiplano.
w.rojas@proinpalp.org;
m.pinto@proinpalp.org; jl.soto@proinpalp.org