



“1983-2023 Cuarenta años de Democracia”

PROYECTO DE LEY

El Senado y la Cámara de Diputados...

Artículo 1°- Créase el Programa Nacional de Promoción, Producción y consumo de la Quinoa.

Artículo 2°- La presente ley tiene por objeto la promoción y el fortalecimiento del cultivo de la quinoa (*Chenopodium quinoa Willdenow*) para su consumo y comercialización.

Artículo 3°- Créase en el ámbito de la Secretaría de Bioeconomía de la Nación, el Programa de Promoción, Producción y Consumo de la quinoa.

Artículo 4°- El Programa Nacional de Promoción, Producción y Consumo de la Quinoa tendrá los siguientes objetivos:

- a) Promover las características, cualidades y potencialidades de la producción de quinoa.
- b) Generar mayor valor agregado en el proceso de producción de la quinoa con tecnología apropiada.
- c) Promover alianzas estratégicas con otros sectores de la cadena agroindustria y establecer convenios de cooperación con organismos públicos y actores privados nacionales e internacionales.
- d) Afianzar un sistema de control de calidad.
- e) Desarrollar estrategias para la comercialización nacional e internacional destinado a productores de quinoa.
- f) Brindar asesoramiento en materia económica y tecnológica para optimizar la producción a escala industrial y artesanal.
- g) Promover la inclusión de los productos de la quinoa en los planes nacionales alimentarios y en los programas de educación alimentaria destinados a instituciones educativas, centros de salud y organizaciones de la sociedad civil.
- h) Promover la inclusión sobre la importancia de la quinoa en los planes de estudio de las escuelas de turismo y de gastronomía



“1983-2023 Cuarenta años de Democracia”

Artículo 5°- La autoridad de aplicación de la presente Ley será la Secretaría de Bioeconomía de la Nación o el organismo que en el futuro lo reemplace quien, de común acuerdo con los organismos nacionales y provinciales públicos, privados e internacionales, llevará adelante las acciones pertinentes para la elaboración y ejecución del Programa de Promoción sin perjuicio de las disposiciones específicas que contengan otras regulaciones nacionales.

Artículo 6°- El Banco de la Nación Argentina ofrecerá líneas de financiamiento para el estímulo, la producción, el desarrollo, el fortalecimiento y la comercialización del cultivo de la quinoa a los productores que cumplan con los recaudos exigidos por las normas bancarias vigentes. Los créditos se otorgarán bajo las condiciones y las modalidades de la línea más favorable vigente al momento de otorgarse la asistencia crediticia.

Artículo 7°- Programa Nacional de Promoción, Producción y consumo de la Quinoa se financiará con las partidas presupuestarias que a los efectos destine la Secretaría de Bioeconomía de la Nación. Del mismo modo, podrá, mediante la firma de convenios de cooperación, recibir donaciones, subsidios y fondos especiales provenientes tanto de instituciones nacionales y provinciales, públicas o privadas y de organismos internacionales.

Artículo 8°- Se invita a las provincias con superficies aptas para este tipo de producción a dictar medidas de promoción similares a las de la presente ley.

Artículo 9°- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Emiliano R. Estrada



"1983-2023 Cuarenta años de Democracia"

FUNDAMENTOS

Sr. Presidente

La quinoa es una planta andina originaria de los alrededores del lago Titicaca de Perú y Bolivia. Se trata de un pseudocereal perteneciente a la familia de verduras de hoja verde como la espinaca, la acelga y la remolacha que fue cultivada y utilizada por las civilizaciones prehispánicas y reemplazada por los cereales con la llegada de los españoles, a pesar de constituir un alimento básico de la población de ese entonces. Fue uno de los principales cultivos alimentarios de las culturas precolombinas de América Latina, y sigue siendo un alimento importante para los pueblos Quechua y Aymara. En la lengua quechua, a la quinoa se le llama chisiya: "grano madre".

Los países con mayor producción de quinoa son Perú, Bolivia y Estados Unidos; Perú y Bolivia representan casi el 80% de la producción mundial. En la Argentina, las principales zonas productoras son Salta, Jujuy, Catamarca, Tucumán y La Rioja. Se trata de un alimento que mejora el estado nutricional de la población, con una destacada cantidad y combinación de proteínas, vitaminas, minerales y fibras.

Con excelentes propiedades nutricionales, la quinoa es uno de los granos que más proteína vegetal posee. Su valor radica en la calidad de estas proteínas, ya que contiene los ocho aminoácidos esenciales que el cuerpo humano necesita incorporar a través de los alimentos (isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano y valina) y resulta comparable a la proteína de origen animal. La presencia de los ocho aminoácidos esenciales la convierten en un alimento excepcional para todo tipo de personas. Otra ventaja importante es que al ser grano naturalmente libre de gluten (sin TACC).

La quinoa también es una rica fuente de minerales como calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio y zinc. En el mercado argentino, suelen encontrarse tres variedades de quinoa; la blanca, la roja y la negra.

La quinoa puede ser preparada de distintas formas; hervida, cocida, tostada y hasta en forma de pochoclos. Antes de cocinarla es necesario extraer la capa externa de la quinoa para evitar un sabor amargo.

En la industria, a partir de la quinoa se obtienen los siguientes productos: harina, quinoa perlada, ojuelo de quinoa, quinoa precocida, quinoa instantánea, fideos, sémola y galletas.

Por otra parte, el almidón con sus gránulos pequeños, tiene varias aplicaciones industriales potenciales: los posibles productos industriales de quinoa son mejoradores de flujo para la incorporación en productos de harina de almidón, excipientes en la industria plástica, talcos y polvo anti- offset y proteínas complementarias para mejorar el equilibrio de aminoácidos



“1983-2023 Cuarenta años de Democracia”

de los alimentos humanos y animales. Por otra parte, las saponinas tienen un potencial utilizable como insecticidas potenciales, antibióticos y fungicidas. También en la industria farmacéutica puede utilizarse como un mediador de la permeabilidad intestinal, que podría ayudar a la absorción de medicamentos específicos y para reducir el colesterol en la sangre.

En los últimos años, diversos intercambios científicos, tecnológicos, de innovación y experiencias comunitarias sobre el desarrollo del complejo productivo de la quinoa, concluyeron en algunas recomendaciones, entre ellas: el impulso de un sistema económico, social, cultural y sustentable del complejo productivo e integral de la quinoa así como la promoción del consumo masivo, local, nacional y regional de la quinoa y sus derivados.

Recientemente, la quinoa ha empezado a ingresar en los mercados europeos y estadounidense debido a su alto valor nutritivo y gastronómico, ya que su contenido proteínico asciende a casi el doble del registrado en el maíz o el arroz.

Las exportaciones masivas a partir de la demanda europea y de los Estados Unidos, llevaron que productores bolivianos, peruanos y ecuatorianos desarrollaran esfuerzos para el mejoramiento genético de este producto, a fin de reducir ciertas sustancias saponinas, que producen un sabor amargo a la quinoa, logrando variedades dulces que son de consumo.

Las propiedades específicas de la quinoa deben ser identificadas y explotadas, y deben desarrollarse las tecnologías que permitan la explotación de tales propiedades, para que puedan competir con otras materias primas, que generalmente son baratas, fácilmente disponibles y de calidad aceptable.

La apuesta por la promoción del cultivo, consumo y comercialización de la quinoa presenta varios aspectos alimentarios, económicos, sociales, productivos y generadores de valor agregado que no pueden ser obviados. Apostar a una actividad productiva con potencia en nuestro NOA tiene que estar presente en la agenda de políticas públicas. Actuar en consecuencia implica promover una actividad económica con creciente demanda, que se ha instalado en el mundo gastronómico y por sobre todo que podría paliar deficiencias alimentarias que hoy afectan a muchos argentinos.

Es por todo lo expuesto que solicito a mis pares el acompañamiento de este Proyecto de Ley.