



QUINUA /Quinoa (*Chenopodium quinoa will*)

ORIGEN

Procede de los Andes del Perú y Bolivia. Su consumo se remonta desde los 3000 años a. c., el hombre domesticó por primera vez el grano que siglos más tarde se convertiría, según la Organización de Naciones Unidas (ONU), en la clave de la seguridad alimentaria de la humanidad. Existen más de tres mil variedades de quinua, de las que solo se aprovecha en la actualidad menos del 1%. Y de color variado: blanco, café, amarillas, rosadas, grises, rojas, negras, etc.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características	Descripción
Nombre Científico	<i>Chenopodium quinoa Vi/illd.</i>
Nombre Comercial	Quinoa en Granos
Partida Arancelaria	19.04.90.00.00
Aspecto	En Granos Pequeño y secos
Color (visual)	Blanco amarillento,
Aroma	Característicos
Gusto y Sabor	Característico, sin sabor Extraño
Humedad	Máximo 13 %
Materias Extrañas	Máximo 1%
Tallo y Palito	Máximo 1%
Microbiología	Exenta de microbios en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.
Presentación	Sacos de polipropileno o papel kraft con triple hojas de 25 y 50 kg cada bolsa.
Proceso de selección	Corte, trillado, pulido, Lavado, clasificado y homogenizado.
Durabilidad	18 meses después de la fecha de elaboración

PROPIEDADES Y ASPECTOS NUTRICIONAL Y USOS

- Considerado como uno de los granos andinos con valor nutritivo más ricos en proteína, ácidos grasos insaturados y minerales; contiene aminoácidos como la leucina, isoleucina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano y valina. La



concentración de la lisina en la proteína de la quinua es casi el doble en relación a otros cereales y gramíneas. No contiene colesterol es un alimento libre de gluten, apropiado para los celíacos.

- Los astronautas la celebran, los chef más reconocidos la elogian, la medicina moderna recomienda su consumo. Viene del pasado pero asegura el presente y permite imaginar un mejor mañana.
- Los tipos de quinua no sólo son diferentes por sus colores sino que también difieren en su contenido nutricional. LA QUINUA BLANCA tiene un porcentaje más alto de vitaminas y minerales que la roja y la negra. Por su parte, LA QUINUA ROJA contiene más fibra en comparación a la blanca y a la negra. LA QUINUA NEGRA, a diferencia de la blanca y la roja, contiene litio, un mineral muy importante para el sistema nervioso que ayuda a prevenir y combatir la ansiedad y la depresión, además de ser antiinflamatorio y cicatrizante.

CAPACIDAD DE CARGA POR TIPO DE CONTENEDOR Y EMBALAJE

Calidad	Cont. de 20 FCL DRY	Cont. de 40 FCL DRY	Embalaje
Quinua en Granos	10,000.00 kg	20,000.00 kg	Sacos de papel Kraft con triple hoja de 25 y 50 Kg.

DISPONIBILIDAD ESTACIONARIA

La recolección de la quinua se realiza durante todas las épocas del año en menores cantidades, pero siendo la temporada de la más alta producción son los meses de Abril a Julio.

ALMACENAMIENTO

Para su almacenamiento adecuado debe ser en un lugar fresco, ventilado, seco, sin olores, bajo techo y sobre pallets y el producto tendrá una vida superior a los 18 meses.

El empaque y peso puede ser también de acuerdo a las especificaciones técnicas del cliente, las mismas que se establecieron en el contrato de compra-venta. (Puede ser en Kilogramo o libras.)