



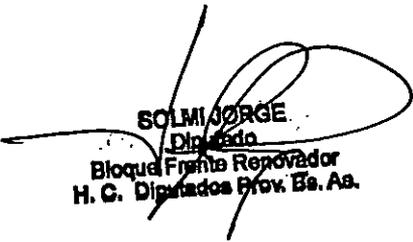
Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

PROYECTO DE DECLARACIÓN

La Honorable Cámara de Diputados
de la Provincia de Buenos Aires

DECLARA

Su adhesión en el 2013, al *Año Internacional de la Quinoa*, alimento del cual, casi la totalidad de su producción está en manos de pequeños productores.-


SOLMI JORGE
Diputado
Bloque Frente Renovador
H. C. Diputados Prov. Bs. As.



FUNDAMENTOS

El 25 de Marzo de 2013 Director General de la FAO, José Graziano da Silva solicitó a la comunidad internacional y a las naciones miembros de la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, a través de una conferencia, ayudar a difundir la celebración del Año Internacional de la Quinoa para estimular la producción de este alimento, del cual, casi la totalidad de su producción está en manos de pequeños productores.

Entendemos que la sostenibilidad alimentaria depende de la forma en que los alimentos se producen y consumen, lo que concuerda con la propensión de la FAO sosteniendo que "los pequeños productores, los circuitos de producción y consumo a nivel local y la recuperación de cultivos tradicionales desempeñan un papel importante en la reducción del hambre en el mundo".

La tendencia actual hacia el cultivo y la comercialización de alimentos tradicionales, tiende a la mejora de infraestructura y los mercados locales y a ayudar a los pequeños productores, minimizando el riesgo para el medio ambiente y fomentando el desarrollo de la economía de las zonas rurales; tendencia que trasciende a la "Revolución Verde" de la década del 60 la cual, si bien aumento la disponibilidad per cápita de alimentos en más del 40 por ciento, se logró a costa de una pérdida de la diversidad alimentaria por centrarse en unos pocos cultivos y con impactos sobre el medio ambiente derivado del uso intensivo de productos químicos.

El cultivo de la quinoa se encuentra de forma nativa en todos los países de la región andina, desde Colombia (Pasto) hasta el norte de Argentina (Jujuy y Salta) y el sur de Chile. En el periodo 1992 - 2010 el área cosechada y la producción total de quinoa en los principales países productores - Bolivia, Perú y Ecuador - ha casi duplicado y triplicado sus cifras respectivamente. Pese que en nuestro país y Chile no existen cifras oficiales precisas respecto al área cultivada y la producción se concentra en el altiplano del norte del país en el caso de Chile, en la zona centro sur de este último país es donde se encuentran las variedades de quinoa cultivadas a nivel del mar, presentando una gran importancia para la expansión del cultivo a otras zonas del mundo debido a que presentan sensibilidad al fotoperiodo.

Actualmente el cultivo de la quinoa ha trascendido las fronteras continentales de América, para realizarse en Francia, Inglaterra, Suecia, Dinamarca, Holanda, Italia; en Estados Unidos se produce en Colorado y Nevada en Canadá en las praderas de Ontario.

Por lo mencionado consideramos que la diversidad agro-alimentaria disminuye la concentración económica y productiva que se acentuó en los últimos diez años producto de los altos precios internacionales de los productos agrícolas y la ausencia de políticas agropecuarias que fomenten la diversidad productiva.



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

Respecto al valor nutritivo de la quinua se destaca el contenido y la calidad de proteínas por su composición en aminoácidos esenciales y es, especialmente apta, para mezclas alimenticias con leguminosas y cereales, siendo de los granos andinos, el de mayor versatilidad para alimentación pudiéndose consumir como grano entero, harina cruda o tostada, hojuelas, sémola y polvo instantáneo; puede ser preparada en múltiples formas posibilitando una enorme cantidad de recetas tanto tradicionales como innovadoras.

Su consumo es recomendado para mejorar la calidad de la dieta de los niños pre-escolares y escolares a través del desayuno principalmente como cereal. En la actualidad se encuentran disponibles varios subproductos elaborados o semi-elaborados, aunque aún a precios elevados, a raíz de la escasa oferta, por lo cual se vuelven inalcanzables para la mayoría de la población. Asimismo, por su concentración proteica de alta calidad (hasta un 45% de proteína), puede utilizarse directamente sobre el alimento para niños para obtener una recuperación rápida de los que padecen malnutrición y las mujeres embarazadas.

La principal ventaja de la quinua como suplemento en la industria harinera, está en la satisfacción de una demanda creciente en el ámbito internacional de productos libres de gluten. Es factible adicionar 10, 15, 20 y hasta 40% de harina de quinua en pan, hasta 40% en pasta, hasta 60% en bizcochos y hasta 70% en galletas. Además de la semilla, la planta entera se usa como forraje verde y los residuos de la cosecha para alimentar vacunos, ovinos, cerdos, caballos y aves. A las hojas, tallos y granos se le atribuyen propiedades cicatrizantes, desinflamantes, analgésicas contra el dolor de muelas, desinfectantes de las vías urinarias; se utilizan también en caso de fracturas, en hemorragias internas y como repelente de insectos, por lo que se está desarrollando su utilización en la industria farmacéutica y cosmética.

Por lo anteriormente expuesto, así como por compartir y valorar las metas de la FAO de alcanzar la seguridad alimentaria para todos, asegurar que las personas tengan acceso regular a alimentos de buena calidad que les permitan llevar una vida activa y saludable, mejorar la nutrición, aumentar la productividad agrícola y elevar el nivel de vida de la población rural y contribuyendo así, al crecimiento de la economía mundial es que solicitamos a los Srs. Legisladores me acompañen en la presente Declaración.-


SOLMI JORGE
Diputado
Bloque Frente Renovador
H. C. Diputados Prov. Bs. As.