

Comrural XXI promueve la dieta vegetariana con carne de quinua

La firma comenzó a industrializar el grano para el país hace dos años



Senkata. Maquinaria para la limpieza y selección del grano que se comercializa en los mercados interno y externo.



Bolsa. Pesaje de la carne de quinua antes de que el producto sea sellado al vacío.



Opción. Charquekan elaborado con carne de quinua de Comrural.



Farid Machicado: ‘Le damos al grano valor agregado para su venta en el país’

Comrural XXI Fotos: Alejandra Rocabado

La Razón (Edición Impresa) / Gabriela Imaña / El Alto/ 18 de octubre de 2015

¿Es posible elaborar un succulento plato de charquekan o un tallarín con tucú sin carne?, aunque es difícil imaginar este tipo de platos prepararlos ya no lo es con ayuda de Comrural XXI, una industria que desde 2013 sustituye la proteína animal con carne de quinua.

Un plato humeante y de apetitoso aroma que luce y sabe igual que un típico charquekan orureño adorna la mesa de la sala de reuniones donde los ejecutivos de Comrural reciben a La Razón. El ingrediente principal tiene una apariencia similar a la de la carne de llama, aunque su composición es diferente, ya que está hecha a base de grano de oro de los Andes.

La bolsa de 160 gramos de este producto tiene un precio de Bs 16 y sirve para preparar cuatro porciones “bien servidas” del alimento. Los empaques tienen impresa una guía para cocinarlo y recetas (una por bolsa) de platillos que se pueden elaborar a base de este manjar. La carne de quinua, cereal que destaca por su riqueza en hierro, potasio, riboflavina, vitaminas, magnesio, zinc, cobre y proteínas, puede ser empleada para promover dietas vegetarianas completas, según la empresa.

Este alimento puede ser degustado luego de seguir un simple proceso de hidratación y de cocción, destaca el gerente general de Comrural, Farid Machicado, quien recuerda que la

historia de esta industria se inició un 11 de octubre de 2005, año en el que la firma incursionó en el comercio externo con 7 toneladas (t) de cacao y 5 t de quinua, volúmenes que hoy subieron a 250 t y 4.000 t, respectivamente. El 70% de sus exportaciones tiene como destino Europa y el resto Estados Unidos y Canadá.

“Exportamos todo lo que procesábamos” hasta 2013, cuando “decidimos darle” al grano “valor agregado para favorecer a los bolivianos con una mayor variedad de nuestros productos”, dice el ejecutivo de Comrural, firma que registró un crecimiento de al menos 100% en la última década, una expansión anual del 20% desde 2012 y una disminución de ingresos de 30% en 2014, producto de la caída de precios de la quinua en el mercado interno. En 2013, en el “Año Internacional de la Quinua”, la empresa comenzó a comercializar sus productos en Bolivia bajo la marca QuiNut, que ofrece también jugo embotellado del grano con manzana, puré del cereal con la misma fruta y la quinua insuflada, alimentos que se pueden encontrar en los supermercados Hipermaxi, Ketal y Andy’s en La Paz, Cochabamba y Santa Cruz, así como en puntos de venta ecológicos en Oruro, sostiene Machicado antes de anunciar que Comrural lanzará pronto las barras energéticas multisabor Quinuacuix y un refresco en polvo del grano.

Edwin Kantuta, jefe de Producción de la planta de Comrural, ubicada en la zona de Senkata (El Alto), explica que en esas instalaciones la quinua para la exportación pasa por un proceso riguroso de limpieza y selección de cuatro etapas. En la última, se separan de forma manual los últimos granos defectuosos con un par de pinzas y una paleta metálica. Luego, la quinua es separada en bolsas de 25 kilos o 1 tonelada. El producto para el mercado interno pasa por el mismo proceso, pero se envasa en bolsas de 300 gramos o 1 kilo.

“Del total destinado al mercado nacional, el 70% se comercializa en La Paz, aunque poco a poco está creciendo (la demanda en) el mercado cruceño”, afirma.

La planta duplicará capacidad. Noviembre

La empresa procesa actualmente 12.000 quintales de quinua por día, volumen que se prevé duplicar hasta fines del próximo mes con la implementación de una nueva planta de selección y limpieza, anunció la jefa de Calidad de la planta de Comrural XXI, Gabriela Cortez.

Firma apoya producción de otros cuatro alimentos

Comrural promueve el consumo y comercializa la chía, el amaranto, el maíz y la cañahua que producen sus proveedores de quinua y otros pequeños agricultores como parte de sus acciones de Responsabilidad Social Empresarial (RSE).

Por ejemplo, el maíz que procesa la planta de la empresa permite obtener api en polvo.

“Comercializamos los productos de los agricultores, porque para ellos es más complicado acceder a los supermercados (...). Nos convertimos en el nexo”. Así, “los ayudamos a que también puedan comercializar algunos otros productos”, dice Farid Machicado, gerente general de Comrural, una de las principales empresas productoras, procesadoras y exportadoras de quinua orgánica del país.

Al iniciar sus operaciones hace una década, la compañía contaba con el apoyo de unos 20 proveedores de quinua orgánica, una cifra que al momento llega al menos a 500, la mayoría de ellos en Potosí. La industria procesa el maíz, el amaranto y la cañahua que produce en Chuquisaca la Asociación de Productores de Alcalá, El Villar, Sopachuy y Tarvita (Asovita) y el cacao que cultiva en Riberalta la Asociación de Productores Agroforestales de la Amazonía Boliviana (Aparab), entre otras.