

Informe Ejecutivo del Subproyecto:

Material de referencia certificado regional de Quinua como apoyo a la biodiversidad y protección del clima

Fondo Regional Infraestructura de la Calidad para Biodiversidad y Protección del Clima en América Latina y el Caribe

DURACIÓN: DE 2014 A 2019

PARTICIPANTES:



País:
Bolivia

Colaboradores:
Mabel Delgado, Marco Quino,
Liliana Flores



País:
Perú

Colaboradores:
Steve Acco, Elmer Carrasco,
GaliaTicona



Servicio
Ecuatoriano de
Normalización

País:
Ecuador

Colaboradores:
Evelyn Vasco,
Ana Tipán,
Yolanda Salas



País:
Chile

Colaboradores:
Soraya Sandoval Riquelme, Claudia
Núñez, Javier Vera



País:
Argentina

Colaboradores:
Patricia Gatti, Ramiro Blasco,
Guillermo De Battista, Micaela Martínez,
Melisa Tomás, Osvaldo Acosta, Mabel
Puelles, Gastón Rodríguez



País:
Uruguay

Colaboradores:
Gabriela Suburú, Daniela Córdova,
Gabriela Dotta, Romina Nápoli, Ramiro
Pérez, Elizabeth Ferreira



País:
Colombia

Colaboradores:
Ivonne González Cárdenas, Luisa
Bernal Roa

Informe elaborado por:

Patricia Gatti

Fecha:

Agosto, 2019

Impacto en la biodiversidad y/o el cambio climático

La quinua es considerada un alimento estratégico debido a sus propiedades nutricionales y su capacidad de adaptación al cambio climático.

Disponer de un material de referencia certificado de este cultivo representa una opción accesible y de bajo costo para monitorear y promover su producción mediante la realización de mediciones de calidad.

Esto contribuye a mantener la producción de quinua y, por ende, a apoyar a la biodiversidad, al agregar valor a los sistemas agroalimentarios, promoviendo la producción sostenible de cultivos locales y regionales con impacto en los mercados internacionales.

Actividades y principales resultados

- Desarrollo de 59 nuevas mediciones con trazabilidad metrológica en los siete países participantes de este proyecto.
- Disponibilidad de un lote de material de referencia certificado y destinado a cada uno de los siete Institutos Nacionales de Metrología (INM) involucrados.
- Desarrollo de servicios de Comparaciones Interlaboratorio y de Ensayos de Aptitud en los siete países participantes.
- Desarrollo de servicio de medición y ensayo de 13 parámetros en dos países que priorizaron su implementación.
- Fortalecimiento de la Red del Sistema Interamericano de Metrología (SIM) en mediciones en el área Química.
- Compilado monográfico de la metodología y planificación llevadas a cabo, con procedimientos de trabajo para el desarrollo del material de referencia certificado.

Lecciones aprendidas

La sostenibilidad del material de referencia certificado de quinua “MRC Quinoa-01” está asegurada debido a:

- el fortalecimiento de las capacidades metrológicas en los países participantes en el proyecto, tanto por el equipamiento adquirido (IBMETRO e INM), como por el desarrollo de la competencia técnica de los profesionales involucrados.
- la demanda de la industria de quinua, cereales y pseudocereales, en general, así como de los laboratorios de ensayo que ofrecen servicios de análisis en los parámetros del material de referencia certificado.
- la posibilidad de generar lotes secundarios de material de referencia a partir del material de referencia certificado MRC Quinoa-01.
- el inicio del proceso de declaración de las Capacidades de Medición y Calibración (CMC) en parámetros vinculados con ese material de referencia certificado por los INM participantes en el proyecto.
- el monitoreo del lote actual del material de referencia certificado.
- el involucramiento de actores del ámbito científico-académico a través de la difusión del material de referencia en reuniones del sector (Taller de Inocuidad Alimentaria, Congreso de la Quinoa, Semana del SIM, entre otros).

Perspectiva del uso de los resultados a corto y mediano plazo

- Los Institutos Nacionales de Metrología de Argentina y Chile continuarán organizando ensayos de aptitud.
- Bolivia y Ecuador están preparando la venta de material de referencia certificado a laboratorios de ensayo y productores de quinua.
- Por su parte, en Uruguay y Argentina encaran la ejecución de un estudio de mercado sobre la nueva tendencia en la producción de quinua con la finalidad de organizar un ensayo de aptitud.
- En Bolivia, Perú y Ecuador generarán un lote secundario a partir del material de referencia certificado primario.
- Se promoverá el uso de material de referencia certificado para propósitos de validación y control de desempeño de métodos en otras harinas obtenidas a partir de cereales y pseudocereales.

Para mayor información, se recomienda consultar la Documentación Técnica del subproyecto en los portales de las instituciones participantes.



Magdalena Huayllani

Jefe de Laboratorio
LABSER S.R.L.
La Paz, Bolivia
www.labser.com.bo



TESTIMONIO

LABSER S.R.L. es un laboratorio que presta servicios de análisis de alimentos y aguas, con una amplia gama de ensayos físicoquímicos, toxicológicos, nutricionales y microbiológicos. Atendemos las necesidades de diferentes actores de la cadena alimentaria, en el marco del control de la inocuidad y calidad de los alimentos.

Al estar ubicados en La Paz, Bolivia, donde cobra gran relevancia la comercialización de productos andinos, resulta esencial el aporte que realizamos desde nuestros laboratorios para garantizar la calidad de nuestros productos que se respaldan con resultados de análisis confiables.

Para asegurar la confiabilidad de nuestros resultados trabajamos enmarcados en la normativa internacional y estamos acreditados bajo la norma ISO 17025, lo cual requiere demostrar, a través de ensayos de aptitud y trabajo con material de referencia certificado nuestra competencia para dar resultados veraces.

De manera habitual para analizar la quinua realizamos ensayos con materiales de referencia de matrices conocidas y de fácil acceso, como la cebada, el arroz, la harina de trigo, pero no contábamos con un material de referencia específicamente de quinua que mejorara la calidad de nuestros resultados. El Instituto Boliviano de Metrología (IBMETRO), a partir del apoyo recibido por parte del PTB, ha desarrollado material de referencia específico para quinua, que ahora emplearemos para reportar el análisis nutricional de nuestros productos con mayor exactitud.

Contar con un material de referencia de quinua es de mucha utilidad para los estándares de calidad que debemos cumplir para trabajar con nuestros clientes, además de que, para nuestro laboratorio es de enorme valor que este material de referencia sea propio de la región, producido y caracterizado localmente.

Estamos seguros de que este logro nos facilitará la prestación de servicios a productores locales, industrias públicas y privadas, a los que estamos en condiciones de garantizar la trazabilidad de los resultados nutricionales, garantizando la inocuidad alimentaria.

Este aporte del IBMETRO es un paso clave. Pero debemos seguir trabajando.

Hay muchas cosas por hacer, por mejorar. Y esperamos poder dar los próximos pasos contando con nuevos materiales de referencia que nos permitan certificar productos orgánicos –de gran demanda actual– como así también poder ampliar nuestros servicios a otros productos propios de la región como el amaranto, sésamo, cañahua, chía, soya, castaña y cacao, entre otros.

Implementado
por:



Con el apoyo de:

