

# OPORTUNIDADES COMERCIALES DE LOS INSUMOS SIN GLUTEN

La quinua, tara, chíá, maca, sachá inchi y camu camu son algunos productos peruanos libres de esta proteína tóxica para el celiaco.

# S

egún la Agencia de Inteligencia de Mercado-Mintel de España, actualmente un tercio de los consumidores a nivel mundial dice evitar ciertos alimentos o bebidas debido a una alergia o intolerancia alimentaria generada por diversos componentes, entre ellos el gluten. Esta proteína, tóxica para el celiaco, se encuentra en el trigo, avena, cebada y centeno, y también se puede encontrar en algunos productos elaborados o envasados.

Los productos sin gluten son consumidos por una población mucho mayor que aquellos que son médicamente intolerantes. Tan es así, que el 42% de los consumidores que cuidan su peso tratan en ocasiones de restringir su ingesta de alimentos con dicho componente, mientras que solo el 14% de estos evitan el gluten en toda su dieta alimentaria



**CARLOS GARCÍA JERÍ**

Gerente  
Centro de Comercio Exterior  
Cámara de Comercio  
cgarcaj@camaralima.org.pe

por temas de salud.

Para el Centro de Comercio Exterior (CCEX) de la Cámara de Comercio de Lima (CCL), es importante que se entienda qué es el gluten dado que está presente en muchos tipos de cereales como una glicoproteína, que entre otras funciones

actúa como elemento aglutinante que hace las veces de cemento para unir los diversos ingredientes y dar la consistencia elástica a las masas utilizadas en panadería y pastelería. El gluten es un agente gelificante y emulgente, que liga las moléculas de agua y por

tanto funciona eficazmente como elemento estructurador. Por tanto, la dieta libre de gluten consiste en eliminar estrictamente de la alimentación todos los productos que contengan o se cocinen con trigo, centeno, cebada y avena, o cualquiera de sus variedades e híbridos (espelta, escanda, kamut, triticale, etc.), y/o productos derivados, para evitar contaminaciones inadvertidas y todo tipo de transgresiones dietéticas.

**INSUMOS PERUANOS**

Mintel afirma de una creciente



tendencia mundial de productos libres de gluten, la que resulta positiva para los productos peruanos como la quinua, tara, chí, maca, sachu inchi, camu camu, lúcuma, yacón, kiwicha, cañihua, algarrobo, entre otros (cuadro 1). Aun cuando este tipo de productos alternos ha existido durante mucho tiempo por ser el único tratamiento eficaz para la enfermedad celiaca, el crecimiento histórico de este segmento

**“EE.UU. SE HA CONVERTIDO EN EL MERCADO CON MAYOR CANTIDAD DE PRODUCTOS RELACIONADOS A LA INTOLERANCIA ALIMENTICIA”**

comenzó como respuesta terapéutica a la enfermedad. Sin embargo, gran parte de su crecimiento en el presente se sustenta en la expansión del segmento “saludable”. Cabe precisar que muchas personas lo están incorporando en su alimentación buscando tener una dieta “más sana”, bajar de peso, tener más energía, etc. También muchas celebridades lo han incorporado en sus vidas diarias y se han convertido en líderes de opinión del mercado. Globalmente, el mercado del *gluten free* ha registrado una gran demanda en los últimos años, acompañada de una diversificación de la oferta. Hoy en día podemos encontrar productos sin gluten en supermercados, restaurantes, almacenes, libros de recetas, platos preparados y congelados, e incluso en productos de maquillaje.

**MERCADOS**

Actualmente, EE.UU. es el principal destino de las exportaciones para los productos libres de esta proteína (cuadro 2) mostrando una gran oportunidad para la oferta peruana. Se estima que este crecimiento se mantendrá a una tasa de 19% en los próximos tres años, alcanzando un tamaño de mercado de US\$2,34 millones. Este incremento de 140% sobre el registrado durante el 2016 augura también buenas proyecciones para los productos libres de gluten importados. En EE.UU., si bien la enfermedad celiaca afecta al 1% de la población, un porcentaje mucho mayor consume los productos para celíacos, pues se ha convertido en un nuevo estilo de vida saludable para muchos estadounidenses que además lo consumen para tratar enfermedades de la piel, el síndrome del intestino irritable, la hinchazón, el control del peso, equilibrar el azúcar en la sangre, aumentar la energía y mejorar la claridad mental. En consecuencia, cada vez tienen mayor presencia productos con rotulado *gluten free* en supermercados y diferentes puntos de ventas, mejorando notoriamente el atractivo de este mercado. Por tanto, EE.UU. se ha convertido

**RANKING DE INSUMOS EXPORTADOS LIBRES DE GLUTEN**

N° Producto exportado	P.Netto (kg.)		Var% P.Netto 17   16	US\$ Fob		Var% Fob 17   16	Part% Fob 2017
	2016	2017		2016	2017		
1 Quinua	44,3	51,9	17,2%	102,9	121,6	18,2%	55%
2 Tara	23,4	26,5	13,5%	41,3	45,0	8,9%	20%
3 Chí	5,1	4,7	-7,2%	12,1	13,4	10,3%	6%
2 Maca	2,6	3,0	14,3%	16,3	13,3	-18,5%	6%
3 Algas marinas	12,5	11,1	-10,8%	8,9	12,8	43,5%	6%
2 Sachu inchi	0,3	0,6	135,4%	3,6	7,3	100,0%	3%
3 Camu camu	0,1	0,1	22,9%	2,2	2,6	15,4%	1%
8 Lúcuma	0,2	0,3	44,2%	2,0	2,3	18,3%	1%
9 Yacón	0,1	0,1	-8,2%	1,3	1,2	-11,6%	1%
10 Uña de gato	0,2	0,3	13,7%	1,0	1,1	12,2%	1%
11 Kiwicha	0,9	0,4	-54,6%	2,1	0,9	-56,7%	0%
12 Cañihua	0,3	0,0	-92,2%	1,0	0,1	-93,4%	0%
13 Algarrobo	0,0	0,0	-84,1%	0,1	0,0	-80,7%	0%
<b>EXPORTACIÓN TOTAL</b>	<b>89,8</b>	<b>99,0</b>	<b>10,2%</b>	<b>195,0</b>	<b>221,6</b>	<b>13,7%</b>	<b>100%</b>

Fuente: Aduanas - Sunat

Elaboración: CCEX Alimentos - CCL

## RANKING DE MERCADOS DESTINO DE INSUMOS SIN GLUTEN

N°	Mercados destino	P.Netto (kg.)		Var% P.Netto 17   16	US\$ Fob		Var% Fob 17   16	Part% Fob 2017
		2016	2017		2016	2017		
1	Estados Unidos	17,0	21,3	25,7%	50,8	58,1	14,5%	26%
2	China	19,9	20,2	1,2%	21,0	26,9	27,9%	12%
3	Italia	6,5	7,4	14,2%	13,0	14,9	14,7%	7%
4	Canadá	3,5	4,5	28,7%	9,7	11,4	17,1%	5%
5	Países Bajos	5,2	4,2	-19,4%	12,9	9,9	-23,8%	4%
6	Brasil	4,7	5,5	17,2%	8,3	9,5	14,4%	4%
7	Alemania	3,1	3,0	-4,8%	8,6	9,2	7,7%	4%
8	Reino Unido	4,3	3,7	-13,5%	10,0	8,3	-16,8%	4%
9	España	3,2	3,3	3,3%	6,5	7,0	7,7%	3%
10	Francia	3,1	2,9	-7,5%	7,4	6,8	-8,7%	3%
Otros mercados		19,4	23,1	19,1%	46,7	59,6	27,6%	27%
EXPORTACIÓN TOTAL		89,8	99,0	10,2%	195,0	221,6	13,7%	100%

Fuente: Aduanas - Sunat

Elaboración: CCEX Alimentos - CCL

en el mercado con mayor cantidad de productos relacionados a la intolerancia alimenticia (libre de gluten, sin lactosa, libre de azúcar, libre de grasa, entre otros), con un consumo estimado en ventas de US\$2,8 millones en el 2014, cifras que han aumentado durante los años siguientes. Además, el impacto de estos productos en el *retail* ha sido representativo por el fuerte incremento en las ventas. No obstante, en este canal de venta existen productos que son naturalmente libres de gluten y por ende no tienen un etiquetado específico, pero se consumen por el conocimiento que ya tienen las personas que los consumen.

### OPORTUNIDADES

Mientras que la demanda de alimentos sin gluten en EE.UU. va en aumento, se abre una gran oportunidad para las empresas peruanas que en la actualidad exportan insumos que tienen la facilidad de convertirse en harinas. Un informe de Mintel encontró que casi el 50% de fabricantes sin gluten en el año 2015 eran pequeñas marcas. Además, la Food and Drug Administration (FDA) tiene normas estrictas en cuanto al etiquetado de los productos libres de gluten. Por lo tanto, un producto no puede considerarse libre de gluten si sus ingredientes contienen granos con gluten, si son derivados de

granos con gluten o si es un alimento con más de 20 ppm de gluten. El incumplir con esos requerimientos dificultará la importación de dichos productos como *gluten free* por EE.UU.

**“EL 90% DE LOS CONSUMIDORES QUE ADQUIEREN ALIMENTOS SIN GLUTEN ESTÁN SATISFECHOS CON SUS COMPRAS”**

Los productos sin gluten de marcas como Boulder Brands, Grupo Celeste Hain Inc., Kellogg General Mills Inc., son muy populares en el mercado

americano por ser producción local. Una cantidad cada vez mayor de *retailers* está destinando pasillos exclusivos para estos productos y se están abasteciendo en mayores cantidades. Dentro de los productos que destacan en crecimiento están los *snacks* y dentro de los supermercados que destacan por su propuesta saludable con un alto porcentaje de productos libres de gluten está Whole Foods Markets.

Asimismo, estudios realizados por Mintel han encontrado que el 90% de los consumidores que compran alimentos sin gluten están satisfechos con sus opciones actuales, y 35% cree que la calidad de estos alimentos ha mejorado. Sin embargo, dentro de las desventajas que los consumidores manifiestan está la falta de gusto o sabor de dichos alimentos, en comparación con aquellos que contienen gluten. Otra desventaja percibida es el elevado precio respecto de los productos sin esta característica. No obstante, los consumidores son conscientes de las muchas ventajas frente a las desventajas. Ello se evidencia, según Mintel, en que un 26% de consumidores siente que los alimentos libres de gluten valen su precio y por ello un 23% de consumidores compra productos libres de gluten, a pesar de no practicar una dieta sin gluten en su totalidad.

## RANKING DE EXPORTADORES DE INSUMOS SIN GLUTEN

N°	RUC	EMPRESA EXPORTADORA	US\$ Fob		Var% Fob 17   16	Part% Fob 2017
			2016	2017		
1	20465976561	ALISUR S.A.C.	17,2	16,0	-7,0%	7%
2	20430301595	EXANDAL S.A.	13,2	13,4	1,9%	6%
3	20521081105	INKA SUR PACÍFICO S.A.C.	0,0	11,0	-	5%
4	20515405900	VILLA ANDINA SAC	7,0	9,7	38,6%	4%
5	20502435672	SILVATEAM PERÚ S.A.C.	10,1	9,6	-5,4%	4%
6	20601451124	INVERSIONES ANDINAS J & V S.A.C.	0,1	9,4	7.494,9%	4%
7	20515919768	MOLINOS ASOCIADOS SAC	7,8	7,9	1,5%	4%
8	20545376033	COLOREXA SAC	5,5	7,7	41,1%	3%
9	20494626897	WIRACCOCHA DEL PERÚ S.A.C	6,0	7,6	26,3%	3%
10	20538176967	APLEX TRADING S.A.C.	9,8	6,8	-30,5%	3%
Otras empresas			118	122	3,6%	55%
EXPORTACIÓN TOTAL			195	222	13,7%	100%

Fuente: Aduanas - Sunat

Elaboración: CCEX Alimentos - CCL