



ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS

INFORME DE VIAJE
INF/CIQ/DGE/0039-2023
I/00458A-2023



A : Lic. Efrain Mamani Barrios
RESPONSABLE ADMINISTRATIVO FINANCIERO

DE : Jesús Equise Mamani
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO

REF. : **INFORME DE VIAJE A MEXICO**

FECHA : Miércoles, 28 de junio de 2023

Elevo para su consideración el presente informe sobre las actividades realizadas en el viaje a la República de México a objeto de participar del Primer Intercambio de Experiencias denominado “**Generación de Alianzas Estratégicas para Asistencia Técnica Internacional en el Marco del Apoyo al Sistema de Trazabilidad en la Denominación de Origen de la Quinua Real del Altiplano Sur de Bolivia**”, esto a raíz de las acciones técnicas realizadas para la transferencia de información de la *Denominación de Origen Tequila A.C.*, al Centro Internacional de la Quinua y al Consejo Regulador de la D.O. de la Quinua Real del Altiplano Sur que permita fortalecer el conocimiento técnico del Sistema de Trazabilidad de este grano y consolidar su implementación en nuestro país.

1.- OBJETIVO DEL VIAJE:

•Participar del Intercambio de Experiencias denominado “Generación de Alianzas Estratégicas para Asistencia Técnica Internacional en el Marco del Apoyo al Sistema de Trazabilidad en la Denominación de Origen de la Quinua Real”, junto al Consejo Regulador del Tequila A.C. y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Quinua Real del Altiplano Sur de Bolivia.

“2023 AÑO DE LA JUVENTUD HACIA EL BICENTENARIO”

Centro Internacional de la Quinua

Oficina Central Oruro: Calle la Plata N°6129 entre calles Bolívar y Sucre

Tel. (+591-2) 5213028

Enlace La Paz Av. Ecuador # 2186 entre calles Aspiazu y Guachalla





2.- ITINERARIO:

Fechas		Hora	Rutas		Transporte	
Salida	Retorno		Origen	Destino	Tipo	Medio
19/06/2023		06:30	Oruro	La Paz	Oficial	Terrestre
19/06/2023		11:00	La Paz	Santa Cruz	Público	Aéreo
19/06/2023		13:10	Santa Cruz	Panamá	Público	Aéreo
19/06/2023		18:46	Panamá	Guadalajara (México)	Público	Aéreo
	24/06/2023	00:10	Guadalajara (México)	Panamá	Público	Aéreo
	24/06/2023	15:41	Panamá	Santa Cruz	Público	Aéreo
	25/06/2023	07:10	Santa Cruz	La Paz	Público	Aéreo
	25/06/2023	08:15	La Paz	Oruro	Oficial	Terrestre

3. ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

ACTIVIDAD	LOGROS/RESULTADOS
Lunes, 19 de junio de 2023	
<p>Se realizó el viaje desde la ciudad de Oruro hacia a la ciudad de la Paz a hrs. 06:30 a.m. conjuntamente el Ing. Julio Laime como Responsable en Gestión de Información, para arribar al aeropuerto Internacional de "El Alto" y emprender el viaje hacia el país de México. Al llegar a mismo, a horas 11:00 abordamos el vuelo hacia la ciudad de Santa Cruz para tomar el siguiente vuelo de las 13:10 con rumbo a Panamá, (país de tránsito). A las 18:46 abordamos en Panamá, la conexión del vuelo con destino a la ciudad de Guadalajara (México), llegando a nuestro destino a horas 23:30.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Viaje a la República de México como equipo de la Misión Internacional.

"2023 AÑO DE LA JUVENTUD HACIA EL BICENTENARIO"

Centro Internacional de la Quinua

Oficina Central Oruro: Calle la Plata N°6129 entre calles Bolívar y Sucre

Tel. (+591-2) 5213028

Enlace La Paz Av. Ecuador # 2186 entre calles Aspiazu y Guachalla





ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS

Martes, 20 de junio de 2023

Por la mañana a horas 08:30 a.m. Nos trasladamos a las oficinas del Consejo Regulador del Tequila A.C., ubicados en el distrito de Zapopan, Jalisco. Para la actividad en el CRT.

En el Lugar, fuimos recibidos por el Mtro. Rafael Gómez Aguayo – Coordinador de Sistemas de Calidad, quien nos dirigió al Salón de la Junta Directiva. En el salón nos esperaba la Comitiva del Consejo Regulador del Tequila, encabezada por el Presidente Sr. Miguel Ángel Domínguez Morales, quien nos recibió con mucho beneplácito.

Como primera actividad dentro de la Agenda del día, se encontraba la Firma del Acuerdo de Intercambio de Intereses denominado: “Generación de Alianzas Estratégicas para Asistencia Técnica Internacional en el Marco del Apoyo al Sistema de Trazabilidad en la Denominación de Origen de la Quinua Real del Altiplano Sur de Bolivia”. Para tal efecto, se inició con Programa General preparado por el CRT. Como primer número se dio la bienvenida a la misión boliviana y el propósito de fortalecer ambas Denominaciones de Orígenes; seguidamente, se proyectó un video promocional del Tequila y sus bondades frente a la implementación del CRT; posteriormente, el Presidente del Consejo Regulador Sr. Miguel Ángel Domínguez Morales tomó la palabra para resaltar el evento principal y los objetivos de la firma del convenio entre las tres instituciones. Posterior al recibimiento, como acto seguido, se procedió a la Firma del Acuerdo de Intercambio de Intereses entre el Consejo Regulador del Tequila, el Consejo Regulador de la Quinua Real del a Altiplano Sur de Bolivia y el Centro Internacional de la Quinua, instituciones que velaran por la protección de los dos productos con denominación de origen ante el mundo. Finalmente mi persona tomó la palabra, quien resaltó la buena predisposición del CRT para apoyar esta iniciativa boliviana con la quinua real y posicionar en los mercados nacionales e internacionales. Asimismo, como muestra de agradecimiento, mi persona entregó un Reconocimiento al CRT y un Presente que representa el compromiso del Estado Plurinacional de Bolivia hacia el Tequila y los productores de quinua real. Con lo que terminó la primera parte de la Agenda programada para el día.

- 1 Convenio Firmado entre el Consejo Regulador del Tequila, el Consejo Regulador de la D.O. Quinua Real y el Centro Internacional de la quinua.
- 1 Exposición Sistematizada con los avances que tuvo el Consejo Regulador del Tequila y el posicionamiento en mercados nacionales e internacionales.
- 1 Base de Datos con el Registro Fotográfico y Filmográfico de las Exposiciones realizadas.

“2023 AÑO DE LA JUVENTUD HACIA EL BICENTENARIO”

Centro Internacional de la Quinua

Oficina Central Oruro: Calle la Plata N°6129 entre calles Bolívar y Sucre

Tel. (+591-2) 5213028

Enlace La Paz Av. Ecuador # 2186 entre calles Asplazu y Guachalla





Se tuvo un breve receso para degustar un Almuerzo de Camaradería, organizado por el CRT.

Posteriormente se continuó con la agenda programada para el día, en la cual se inició con el Taller de formación sobre el Nacimiento y Éxito del Consejo Regulador del Tequila. Entre lo más destacado que podemos mencionar está lo siguiente:

1) Cuentan con un Territorio Protegido por la DOT: Para el CRT una de las primeras tareas a ser realizadas para el control y seguimiento de la producción, fue el de Georreferenciar sus cultivos de Agave, esto mediante la utilización de GPS navegadores en principio, para migrar al uso de imágenes satelitales que muestren toda el área protegida por su D.O. velando siempre la continuidad del espacio territorial; sin embargo, existió también una región que fue insertada en la D.O. (Tamaulipas) meramente por decisión política; pues no formaba parte de la continuidad de la zona productora. Lo cual no se debe permitir con la Quinua Real.

2) Elementos Clave para su Protección: Se pudo ver que el CRT empleó 4 elementos clave que influyeron en la protección de la D.O. del Tequila:

- **Hombre:** Factor fundamental que cuenta con tradiciones y oficios que se transmiten de generación en generación, haciendo que la mano del hombre sea insustituible.
- **Clima:** Otro factor que tomaron en cuenta debido a la presencia de climas templados con una precipitación media para el cultivo del agave.
- **Agave:** Producto principal denominado "agave tequilana Weber variedad azul", que es la única especie permitida para la elaboración del Tequila.
- **Suelo:** Factor de texturas variables y con PH 5,5 a 7 en su mayoría, con materia orgánica promedio de 2,5 a 4,9%.

3) Cuentan con un esquema de control definido: Claramente se pudo ver que es su fórmula de éxito para la posición del Tequila en el mundo entero, esquema que plantea 3 hitos fundamentales como ser:

- La Declaración de protección a la DOT por parte del Titular que es el Estado Mexicano.

"2023 AÑO DE LA JUVENTUD HACIA EL BICENTENARIO"



- Contar con Reglas claramente definidas por la Norma Oficial Mexicana NOM 006 para la Calidad del Tequila.
 - Contar con un Organismo Evaluador de la conformidad como es el Consejo Regulador del Tequila.
- 4) Factores clave del CRT para lograr el éxito de la D.O. del Tequila: Como muestra clara de la palanca de desarrollo de la agroindustria del tequila, se pudo observar a los siguientes factores elementales:
- La institución fue creada en 1994 como un organismo sin fines de lucro.
 - Su constitución fue basada en Modelos Internacionales.
 - Fue acreditado y aprobado por instancias nacionales como EMA y DGN.
 - Cuenta con alcance nacional e internacional.
 - Tienen unidades de Inspección, Certificación y Laboratorios especializados.
 - Cuentan con acreditaciones como observadores en 50 aduanas.

5) Objetivos de Integración: Otro de los factores que impulsaron el logro del éxito del CRT fue la integración de todos sus actores, basados en 4 Objetivos:

- Inspeccionar y certificar el cumplimiento de la NOM
- Salvaguardar la DOT en México y el Extranjero.
- Garantizar al consumidor autenticidad del Tequila.
- Generar Información oportuna y veraz, útil a la cadena productiva agave-Tequila.

Con lo que culminó la Capacitación del día.
Posteriormente, nos trasladamos al hotel para el pernocte correspondiente.



Miércoles, 21 de junio de 2023

Por la mañana a horas 08:30 a.m. nos trasladamos nuevamente al CRT para iniciar el segundo día de formación técnica sobre los procesos de Sustentabilidad del agave – tequila, visita a los laboratorios de análisis y a la Universidad Autónoma de Guadalajara.

Primeramente, nos trasladamos al salón de reuniones donde fuimos recibidos por el Ing. Rafael Gómez, quien nos presentó la agenda del día que comenzó de la siguiente manera:

1) Exposición sobre la Estrategia de Sustentabilidad Agave - Tequila: El Mtro. Carlos López de la Cruz fue el encargado de presentarnos la estrategia de sustentabilidad del Tequila, basado en los siguientes lineamientos:

- Descarbonización de la industria: principalmente enfocado a la reducción de carbono en los procesos industriales.
- Uso eficiente del agua: cuidando siempre en el uso adecuado del agua, como líquido elemento dentro del proceso de fabricación del tequila.
- Prácticas agrícolas sostenibles: incentivo a las prácticas ancestrales en el cultivo del agave como medio de apoyo a la denominación de origen.
- Tequila Cero Deforestación: demostrando en todo momento que la expansión de la frontera agrícola debe conllevar a una reposición de la cobertura vegetal.
- Tratamiento de residuos: enfocados a la reutilización de la materia orgánica, producto de la cosecha de agave.
- Fortalecimiento de programas sociales: destinado a crear métodos o incentivos para apoyar la producción primaria.
- Desarrollo económico de la región: enfoque único dedicado a brindar apoyo en toda la cadena para el desarrollo de las regiones productoras de agave azul.

Posterior a la presentación sobre la sustentabilidad del agave, nos trasladamos a visitar los laboratorios del CRT, donde tuvimos la oportunidad de visitar distintos procesos de análisis.

2) Visita a los Laboratorios del Consejo Regulador del Tequila A.C: La visita inició primeramente por los laboratorios de análisis de líquidos, a cargo de la Dra. Erika, quien a su vez inició el recorrido de las instalaciones.

- Sistematización de las visitas de 3 Centros de Investigación y Formación, en el que se registran todos los procesos de control de la cadena; y 1 Exposición de la Sustentabilidad del tequila.
- 1 Base de Datos con el Registro Fotográfico y Filmográfico de todas las Visitas realizadas.

2023 AÑO DE LA JUVENTUD HACIA EL BICENTENARIO



En las mismas se pudo ver que todos sus laboratorios tanto de líquidos, sólidos y de gases se encuentran debidamente acreditados y en base a las normativas mexicanas en concordancias con las normas ISO.

Dentro de las particularidades de cada laboratorio, podemos indicar que los mismos brindan diferentes servicios, tanto a los productores de agave como a los comercializadores, quienes llegan a pagar un costo mínimo de reposición de reactivos y para mantenimiento de equipos. Sin afectar el recurso de los socios productores.

Posterior al recorrido y explicación de las funciones de los laboratorios, nos trasladamos al último Laboratorio de Isotopía, en el cual fuimos recibidos por la Dra. Rocío Fonseca, encargada del procesamiento de los isótopos. Trabajan principalmente con 2 isótopos: Carbono 13 que da el origen de la materia prima, y oxígeno 18 que caracteriza el proceso de producción del tequila. Con todos esos análisis se construyó toda la base de datos isotópica del tequila a nivel mundial. Luego de la explicación tuvimos un receso para el almuerzo.

REFRIGERIO – ALMUERZO

3) Visita a la Universidad Autónoma de Guadalajara: En esta visita fuimos recibidos por la Dra. Dulce María Díaz Montañón – Director de Posgrados de Ingenierías, Diseño y Construcción; quien nos compartió la Estrategia de Vinculación entre el Consejo Regulador del Tequila y la Universidad Autónoma de Guadalajara. Durante la exposición, se pudo recopilar información sobre modelos de formación académica de los productores y comercializadores del tequila, resaltando los siguientes aspectos:

- Relación en base a un Convenio vigente desde hace más de 10 años.
- Formación en Diplomados, Seminarios y Maestría del Tequila.
- Se lograron realizar 16 Versiones de Diplomados desde el 2009.
- Se lograron realizar seminarios en temas de Inocuidad alimentaria y Sustentabilidad.
- Se realiza la Maestría en Procesos del Tequila: que tiene el objetivo de formar profesionales competentes para planificar, optimizar y dirigir el funcionamiento de plantas productoras de tequila de una manera eficaz, con visión integral, capaces de innovar procesos y



ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS

productos siguiendo lineamientos de calidad, inocuidad, normatividad y de respeto al medio ambiente.

Asimismo, se pudo ver que la Vinculación entre la UAG y el CRT se ve fortalecida fundamentalmente por brindar al alumno productor o técnico de las empresas de una formación técnica de calidad, en la cual la Universidad ofrece las siguientes potencialidades:

- Laboratorios equipados de química, biología y procesos.
- Planta piloto de producción.
- Laboratorios de cómputo.
- Bibliotecas.
- Aulas de clases equipadas.
- Acceso a internet en el campus.
- Espacios de estudio para los estudiantes.
- Sala de conferencia.
- Instalaciones para congresos.

Con toda esta infraestructura equipada, la Universidad Autónoma de Guadalajara, aporta al fortalecimiento del Consejo Regulador para ser un organismo acreditado y reconocido a nivel mundial.

Finalmente, y luego de la formación académica, nos trasladamos al hotel para el respectivo pernocte.

"2023 AÑO DE LA JUVENTUD HACIA EL BICENTENARIO"

Centro Internacional de la Quinoa

Oficina Central Oruro: Calle la Plata N°6129 entre calles Bolívar y Sucre

Tel. (+591-2) 5213028

Enlace La Paz Av. Ecuador # 2186 entre calles Aspiazu y Guachalla





ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS

Jueves, 22 de junio de 2023

08:00 a.m. Iniciamos el viaje hacia el Pueblo de "Tequila" para realizar el recorrido a los campos de producción de agave tequilana weber azul.

En el lugar, fuimos recibidos por los encargados de Control en Campo del CRT quienes iniciaron la exposición de la metodología de control de la producción de agave. En la presentación se pudo observar las siguientes características:

- Como primera tarea que realiza el CRT es la identificación de los cultivos, la Georreferenciación de los mismos y la introducción en un Sistema de Información Geográfico en Línea, con el cual verifican los datos reportados por el productor y la inspección digital y en el sitio, da lugar a la aceptación o rechazo de la declaración.

- Otra de las revisiones realizadas es al proceso de Jima o Cosecha del agave, identificando conjuntamente el personal técnico de la empresa a la cual pertenece la parcela, todos los indicadores de azúcares en cada uno de los agaves. Con ello, clasifican la producción y el destino final para la elaboración del tequila o sub productos del mismo.

- As su vez que se realiza la inspección de la parcela en cosecha, se realiza un control cruzado con el sistema SIG del Agave, con el cual se contabiliza cuantas plantas fueron sembradas inicialmente y cuantas se encuentran al momento de la cosecha. Este proceso fundamental en la trazabilidad debe ser actualizado constantemente con fotografías satelitales.

- Posterior al control, tanto el CRT como la supervisión técnica de la empresa, son autorizados al traslado del agave en contenedores o camiones que soportan entre 5 y 10 mil toneladas del producto cosechado.

Como parte del trabajo realizado por el CRT y los Jimadores de Agave, procedimos a realizar la visita o inspección a los campos como parte de la formación técnica que nos brindaron. En todo el proceso se puede resaltar que las normativas aplicadas por el Consejo Regulador son cumplidas al 100% según la exigencia de los inspectores designados. "2023 AÑO DE LA JUVENTUD HACIA EL BICENTENARIO"

- Registro y sistematizadas de 1 Sistema de Producción e Industrialización de agave bajo un estricto control de la trazabilidad por parte del Consejo Regulador del Tequila.
- 1 Base de Datos con el Registro Fotográfico y Filmográfico de la visita a los campos de producción de agave y la planta de industrialización.

Centro Internacional de la Quinua

Oficina Central Oruro: Calle la Plata N°6129 entre calles Bolívar y Sucre

Tel. (+591-2) 5213028

Enlace La Paz Av. Ecuador # 2186 entre calles Asplazu y Guachalla





ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS

Al culminar las visitas de campo, nos trasladamos a una de las Fábricas Procesadoras de Agave Azul Tequilana Weber, misma que gustosamente nos abrió las puertas para observar el proceso de destilado.

Visita a Planta Procesadora de Tequila Cofradia: El recorrido comenzó con el recibimiento del Inspector del CRT para el proceso de transformación quien, junto al responsable del procesado de agave, nos dio un recorrido por las diversas áreas de la Planta.

Como primer recorrido, nos trasladamos a los almacenes de acopio de agave, mismos que son introducidos a un proceso de quema mediante hornos de vapor, que hacen que el producto active sus azúcares como parte de la materia prima del tequila.

Seguidamente, nos trasladamos a visitar los tanques de fermentación y destilación, espacios donde con la asistencia técnica del CRT, llegan a obtener el tequila según los requerimientos del mercado nacional o internacional.

Luego nos trasladamos a las instalaciones de envase o empaquetado final para su respectiva comercialización. En este espacio, los inspectores del CRT cuidadosamente identifican al azar una muestra envasada para su análisis en los laboratorios, cuidando que el producto envasado, sea el mismo producto que fue elaborado con la materia prima identificada desde la Jima.

Al culminar la jornada de Campo, nos trasladamos hacia la ciudad de Guadalajara para dirigirnos a las instalaciones del Consejo Regulador del Tequila y preparar toda la información técnica para el retorno a Bolivia.

Finalmente nos trasladamos al hotel para el respectivo pernocte.

"2023 AÑO DE LA JUVENTUD HACIA EL BICENTENARIO"

Centro Internacional de la Quinua

Oficina Central Oruro: Calle la Plata N°6129 entre calles Bolívar y Sucre

Tel. (+591-2) 5213028

Enlace La Paz Av. Ecuador # 2186 entre calles Aspiazu y Guachalla





ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS

Viernes, 23 de junio de 2023

Empezamos la mañana a horas 08:30 a.m. nos trasladamos a las instalaciones del Consejo Regulador del Tequila, con el objetivo de sostener una reunión virtual con los representantes del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Quinua Real, quienes se encontraban en tránsito rumbo a la ciudad de Guadalajara desde la ciudad de México.

Luego de esperar en instalaciones del CRT, se pudo evidenciar que les fue imposible conectarse vía zoom a los representantes del CRQRAS, y se decidió sostener una breve reunión vía Whatsapp grupal. En la misma el Presidente del Consejo Regulador de la Quinua Real, manifestó lo siguiente:

- Hizo llegar las disculpas correspondientes al CRT por la demora, y que se encontraban con complicaciones en la ciudad de México, por lo que se haría presentes el día sábado 24 por la mañana.

- Así mismo manifestaron que toda la información recopilada sería entregada al CIQ en representación del Estado Plurinacional.

- Como CRT, manifestaron que, si bien se esperó su llegada, no garantizaban el poder recibirles el día sábado 24 de junio por no abrirse sus instalaciones.

Finalmente, y luego de los intentos de reunión con ambos consejos, procedimos a trasladarnos al hotel para realizar el check-out correspondiente, para luego ir a almorzar y posteriormente trasladarnos al aeropuerto de la ciudad de Guadalajara para iniciar el proceso de Migración y Check-in del vuelo correspondiente que saldría a horas 00:10 pm.

- Reunión de emergencia con el Ing. Rafael Gómez en instalaciones del CRT para sostener otra reunión virtual con los representantes del Consejo Regulador de la Quinua Real.
- Registro Fotográfico del encuentro de los representantes del CRT con el CRQRAS.

Sábado, 24 de junio de 2023

00:10 a.m. iniciamos el abordaje al vuelo CM-723 con destino a Panamá.

Luego de realizar todos los trámites correspondientes al Checkin y Migración den la ciudad de Guadalajara – México, nos dispusimos a iniciar el viaje de retorno a Bolivia, con escala en el país de Panamá. Llegamos a nuestro destino a horas 05:30 a.m. Lamentablemente estuvimos esperando la conexión toda la mañana.

15:41 a.m. iniciamos el abordaje al vuelo CM 127 con destino a Bolivia.

"2023 AÑO DE LA JUVENTUD HACIA EL BICENTENARIO"

Centro Internacional de la Quinua

Oficina Central Oruro: Calle la Plata N°6129 entre calles Bolívar y Sucre

Tel. (+591-2) 5213028

Enlace La Paz Av. Ecuador # 2186 entre calles Aspiazu y Guachalla





ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS

De igual manera en el transcurso de la escala en Panamá, procedimos a realizar el chequeo correspondiente para abordar el vuelo rumbo al aeropuerto de Viru Viru, llegando a nuestro destino a horas **21:41 p.m.**

Una vez en el aeropuerto de Viru Viru, nos dispusimos a pasar al tránsito nacional para tomar nuestra conexión con destino a la ciudad de La Paz. Se tuvo que realizar el pernocte correspondiente en la ciudad de Santa Cruz para tomar el primer vuelo de la mañana siguiente.

Domingo, 25 de junio de 2023

07:10 a.m. iniciamos el abordaje al vuelo OB 663 con destino a la ciudad de La Paz.

Luego del Checkin correspondiente, nos dispusimos a iniciar el viaje de retorno a la ciudad de La Paz, llegamos a nuestro destino a horas 08:10 a.m.

08:15 a.m. Procedimos a iniciar vía terrestre el viaje a la ciudad de Oruro, llegando nuevamente a nuestro destino final a horas 11:05 a.m.

4. CONCLUSIONES:

Como conclusiones finales del presente viaje a la ciudad de Guadalajara - México, puedo describir lo siguiente:

- Como Estado, se debe formular de manera inmediata un Nuevo Plan de Implementación de la Denominación de Origen de la Quinua Real en base al modelo del CRT.
- Se debe priorizar de manera urgente la Georreferenciación de Parcelas de toda el área protegida de la Denominación de Origen como factor fundamental para el control y seguimiento a la Trazabilidad.
- Se debe promover entre ambos países, el acercamiento de sus productores para el intercambio de experiencias a nivel de producción primaria e industrialización.
- En atención a las acciones para el proceso de internacionalización, se debe proponer al CRT de México pueda gestionar el acercamiento con el Ministerio de Agricultura y Ganadería y analizar la inclusión de dicho país como Asociado.
- En atención a todas las actividades realizadas en la Misión Internacional del cual fui parte, se concluye que el Centro Internacional de la Quinua logró la Firma de un **“Acuerdo de Intereses”** entre el Consejo Regulador del Tequila A.C. de México y el Consejo Regulador de la D.O. de la Quinua Real del Bolivia.
- Se concluye también que se debe priorizar la Formulación de un Plan Estratégico que reoriente el camino trazado por el Consejo Regulador de la D.O. en Bolivia para su implementación.

Centro Internacional de la Quinua

Oficina Central Oruro: Calle la Plata N°6129 entre calles Bolívar y Sucre

Tel. (+591-2) 5213028

Enlace La Paz Av. Ecuador # 2186 entre calles Aspiazu y Guachalla





ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS

- Existe la necesidad de promover entre ambos países, el acercamiento de productores de quinua con D.O. con el objetivo de promover el consumo e industrialización.
- En cuanto a las acciones dentro del proceso de internacionalización del CIQ, se cuenta con la predisposición del CRT para interceder con el Gobierno Mexicano y generar estrategias gubernamentales que permitan internacionalizar al CIQ.
- Finalmente se concluye que se debe informar al Ministro de Desarrollo Rural y Tierras para que, como cabeza de sector, pueda reiniciar las acciones de internacionalización del CIQ.

5. **RECOMENDACIONES:**

- Gestionar una reunión con el Ministro de Desarrollo Rural y Tierras para exponer el Proyecto de Georreferenciación y pueda apoyar al CIQ en la búsqueda de financiamiento.
- Agilizar el proceso del Estudio de localización del Proyecto “Construcción e Implementación del Centro Internacional de la Quinua”
- Se recomienda que a través de la experiencia mexicana, el CIQ debe plantear al MDRyT una Plan de Acción o Proyecto de Fortalecimiento institucional para el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Quinua Real e iniciar trabajos técnicos para su implementación.
- Se recomienda conformar en el CIQ un Equipo Técnico Multidisciplinario que encare la construcción de este nuevo Plan de Acción o Proyecto de Fortalecimiento de la D.O.
- Se recomienda también, asignar mayor presupuesto al componente de Gestión de Información para las gestiones del proceso de implementación de la D.O.
- En virtud a todo lo desarrollado en el presente viaje, solicito se realice la **REPOSICIÓN DE VIÁTICOS** correspondientes a los presentes viaje.

Es cuanto tengo a bien informar a su autoridad, para fines consiguientes.

Firma:



Ing. Jesús Equise Mamani
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO
CENTRO INTERNACIONAL DE LA QUINUA
Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras

CC/Arch.J.E.M

¡Sí, por una Bolivia Unida!

“2023 AÑO DE LA JUVENTUD HACIA EL BICENTENARIO”

Centro Internacional de la Quinua

Oficina Central Oruro: Calle la Plata N°6129 entre calles Bolívar y Sucre

Tel. (+591-2) 5213028

Enlace La Paz Av. Ecuador # 2186 entre calles Aspiazu y Guachalla

